Digitized by Google

EX ELECT ORALI
BIBLIOTHE CA SERENIS:
VTRIVSQ BAVARIÆ
DV CVM.
MDCC XLVI

<36604542220010

<36604542220010

Bayer. Staatsbibliothek

Digitized by Google

Ch. N. 154.

Digitized by Google

4 Cen. 75-1

Oeconomica. Lexica 9.

Digitized by Google

BAYERISCHE
STAATS-
BIBLIOTHEK
MÜNCHEN

Digitized by Google

Brühl delin. et sculps. Lipsiae

BIBLIOTHEK MÜNCHEN

Allgemeines Haushaltungs-LEXICON,

Darinnen nicht allein alles dasjenige zu finden iſt,

Was zu Erhaltung der Geſundheit zu wiſſen

nöthig, ſondern auch wie ein jeder ein Vermögen erlangen,

daſſelbe vermehren und erhalten ſoll; Ferner, was in einer Stadt- und Land-Wirthſchaft vor Adeliche und Bürgerliche höchſterſprießlich, wie allerhand Arten von Viehzucht glücklich anzuſtellen, und was zur Jagd- und Forſt-Weſen, Fiſchereyen, Fortpflantzung und Verbeſſerung der Holtzungen gehöret; Ingleichen, wie die Gärtnerey zu führen, die Kräuter-Wiſſenſchaft fortzuſetzen, Wein- und Acker-Bau anzurichten, auch allerley gebrannte Waſſer zu verfertigen;

Endlich

was zu allerley Künſten, Fabriqven, Handel- und Kauf-
mannſchaft, welche in Franckreich, Engeland und Holland getrieben werden,

und womit ſich dieſe Länder bereichert haben, gehöret.

Dieſem iſt zu Anfange des erſten Theils ein Haushaltungs-Calender

beygefüget, worinnen angewieſen wird, was in allen Monaten durch das gantze Jahr auf dem Felde, in Gärten, bey der Fiſcherey, Holtzungen, Jägerey und der Viehzucht vorzunehmen iſt.

Mit vieler Mühe und Fleiß aus denen beſten und bewährteſten inn- und ausländiſchen Schriftſtellern, auch von denen erfahrenſten Wirthſchafts-Liebhabern und Ausübern dieſer ſo nöthigen Wiſſenſchaft zuſammen getragen, und mit nützlichen durch die Erfahrung beſtätigten Anmerckungen, auch nutzbaren Kupfern verſehen.

Erſter Theil von A bis H.

Mit Königl. Pohlniſchen und Churfürſtl. Sächſiſchen Allergnädigſten Privilegio.

Leipzig, 1749.

Verlegts Michael Blochberger.

Digitized by Google

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS

Digitized by Google

Geneigter Leſer!

Weil es bishero alſo gebräuchlich worden iſt, daß nicht leicht ein Buch ohne Begleitung einer Vorrede an das Licht tritt, darinne deſſen Urheber gleichſam Rechenſchaft von ſeiner Arbeit giebet: So wollen wir anjetzo ſolches auch beobachten, und von unſern unter den Händen habenden Arbeiten aufrichtige Nachricht ertheilen. Obgleich mehr als zu bekannt, daß es an hauswirthſchaftlichen Büchern bis hieher nicht gemangelt, und die Menge derſelben ſattſam zeiget, daß man auf das ſo höchſt nöthige, nützliche und dem menſchlichen Geſchlechte gantz unentbehr-

Digitized by Google

liche Studium Oeconomicum allen Fleiß gewendet; ſo ſind doch ſolche entweder nur auf gewiſſe Länder und Gegenden eingerichtet, oder ſie ſind ſo weitläuftig, und die darinnen enthaltenen Sachen ſo zerſtreuet, daß nicht ein jeder im Stande iſt, vielweniger Zeit und Luſt genug hat, dieſe zerſtreueten und weitläuftigen Wercke zu leſen; ja weil dieſe Wiſſenſchaft viele Ungelehrte angehet, ſo wird ihnen das weitläuftige Leſen dieſer ſonſt wohl geſchriebenen Bücher deſto eckelhafter und verdrüßlicher. Wir glauben dahero, daß wir allen, ſowol gelehrten als ungelehrten Haus-Vätern einen angenehmen Dienſt thun werden, wenn wir ihnen dieſes unſer Lexicon in die Hände liefern, darinnen ein jeder dasjenige, was er ſuchet, ſogleich unter ſeinem ihm gehörigen Tittel und Worte in einer Kürtze, die doch alles, was zur Sache gehöret, in ſich faſſet, deutlich findet, und alſo auf nichts weiter beruhet, als daß es durch fleißige Handanlegung in die Ausübung gebracht wird. Was die Ausarbeitung betrift, ſo iſt zwar der Stylus durchgängig nicht einerley; denn es arbeiten an unſerm Buche erfahrne Oeconomi mit, die, eigentlich zu ſagen, keine Gelehrte ſind, gleichwol aber dasjenige, was zur Sache ſowol in der Theorie als Praxi gehöret, treulich geliefert, ſelbſt unterſuchet und aus-

ausgearbeitet haben; jedoch iſt die Schreibart ſo gerathen, daß ein jeder, ſo nur ſeine fünf Sinnen zu rathe ziehen will, leichtlich begreiffen kan, was geſaget worden. Ein gelehrter Oeconomus, ſo unſer Buch in die Hände bekommt, wird dieſe unſre Raiſon geneigte ſtatt finden laſſen, wofern er nach der von uns erbetenen Billigkeit urtheilen will: Er wird aber auch genug darinnen antreffen, welches ſeine Begierde zu ſtillen im Stande ſeyn wird. Die Quellen, daraus wir geſchöpfet, ſind nicht nur die in unſrer deutſchen Mutter-Sprache geſchriebenen beſten öconomiſchen Bücher, ſondern wir haben auch die ausländiſchen zur Hand genommen, um die nöthigſten und in Deutſchland practicabelſten Articul daraus zu excerpiren, derſelben weitläuftige Ausdehnung in engere Grenzen zuſammen zu ziehen und ſolche mit einem rechten und deutlichen Namen zu belegen: Ja wir haben auch ſelbſt aus eigner Erfahrung und bey der Haushaltung durch eigene Handanlegung und alſo ſelbſt practicirte Arbeit geſchrieben und geſchöpfet. Da auch jetzo bey dem Acker-Bau und andern Haushaltungs-Geſchäften die künſtlichſten Verſuche angeſtellet werden, ſo haben wir auch da nicht vergeſſen, dasjenige einzuſtreuen, was zu unſerer Abſicht dienet; es ſind dahero, wo man die vorgetra-

Digitized by Google

gene Sache mit Worten nicht begreiflich genug faſſen können, einige Kupfer beygefüget worden.

So viel haben wir nur kürtzlich dem geneigten Leſer darvon Bericht ertheilen wollen: Der Augenſchein aber, und die Durchblätterung der Materien wird viel mehreres belehren, als wir hier geſaget haben; ſintemalen ſo viel merckwürdige Sachen darinnen zuſammen getragen worden, daß jederman hoffentlich wird ſeine Weide finden. Uebrigens ſoll es uns lieb und angenehm ſeyn, wenn beſcheidene und vernünftige Leute uns werden wiſſen laſſen, auf welcherley Art und Weiſe es etwa noch möchte ins künftige mehr zu verbeſſern und zu perfectioniren ſeyn. Leipziger Michael-Meſſe 1749.

Digitized by Google

Um unſern Haushaltungs-Liebhabern auch eine genugſame Nachricht mitzutheilen, was in der Land-Wirthſchaft im Garten-Bau, ſowol Luſt- Küchen- und Obſt-Garten, monatlich zu ſäen, zu pflantzen, und die Bäume abzuwarten vorfället, ingleichen was bey Viehzucht, ſowol der vierfüßigen, als auch des Feder-Viehes, ferner der Bienen, des Acker- und Wein-Baues, Jäger- und Fiſcherey, ingleichen Holtzungen ꝛc. zu beobachten: So haben wir vor dienlich geachtet, ſtatt einer Einleitung einen immerwährenden Calender voranzuſetzen. Hauptſächlich iſt zwar derſelbe nach dem gemeinen Lauf des Jahres, zumal was den Garten- und Feld-Bau betrift, eingerichtet, ein verſtändiger Hauswirth aber wird wiſſen, daß man nicht ſo allgemeine Regeln vorſchreiben könne, ſondern nur muthmaßlich und die auf die beſte Erfahrung alsdenn in Ausübung zu bringen.

JANVARIVS iſt nach der rechnung derer Europäer der erſte monat im jahr, hat 31 tage, und die ſonne tritt gegen den 20 tag deſſelben in waſſermann.

Wirthſchaft in dieſem Monat: In dieſem monat wird das überflüßige feder-vieh vollends verkaufet; eyer, butter und käſe zu marckte gebracht, und iſt alsdenn theuer zu verkaufen. Kälber, ſo in dieſem monate gekalbet werden, ſind noch rar, zum abſetzen nicht tauglich, und machen viel geld. Glücklich ſind alsdenn diejenigen wirthe, ſo gemäſtet rind-vieh ſtehen haben, die ſchlächter ſuchen ſolches ſelbſten auf, daß man nicht nöthig hat, ſie nach dem marckte zu treiben. In dieſer jahres-zeit können auch die aufgehobenen baum-früchte mit guten profit verkaufet werden; denn da gelten ſie am meiſten, und iſt auch zeit ſolche fortzuſchaffen, weil ſie nach und nach anfangen zu faulen, und viel zeit auf das ausleſen gewendet werden muß, wie auch ſchaden dadurch entſtehet.

Verrichtung des Landmannes in dem monat Januarii: Die verrichtung, ſo ein landmann oder deſſen leute in dieſem monat zu beſorgen haben, beſtehet darinn, daß zu der zeit, wenn froſt oder regen ſie zu hauſe zu bleiben nöthiget, ſie die arbeit vor ſich nehmen, die ſie ſonſten bey gutem wetter, und da ſie mehr zu thun haben, verrichten müßten. Solches aber beſtehet hauptſächlich erſtlich darinn, daß man den dünger auf die felder und wieſen führen laſſe, und auf haufen ſchlage, ſonderlich, wo es im brauch iſt, auf die gerſten-äcker, auf kraut- rüben- und andere länder. Der annoch unverweſete miſt kan darzu am beſten und nützlichſten gebraucht werden: Denn dem ſchon verweſeten und verfaulten miſte iſt die kälte ſchädlich, weil ſie ihn den beſten ſaft ausziehet. Ferner hat man ſowol in dieſem monat, als durch den gantzen winter, auf die felder fleißig acht zu geben, wo etwa das ſchnee-waſſer ſich zuſammen ſetzt, und nicht fort kan, damit man es alſo bey zeiten ſuche von der ſaat abzuleiten, welche ſonſt dadurch erſtickt werden würde. Man kan auch ſchon zum voraus darauf bedacht ſeyn, gute furchen und gräben zu machen, damit es ſich alſo von ſelbſten hernach dahin ableiten und aus den äckern wegziehen könne. Ingleichen auf den wieſen-feldern mag man jetzo die gräben und waſſer-leitungen fleißig räumen und ausputzen. Uebrigens muß man in dieſem monat ſonderlich zur hand nehmen die verbeſſerung und ausbeſſerung der geländer, pflüge, eggen, karren, wagen und dergleichen wirthſchafts-geräthe, damit alles hernachmals im ſtande ſey, wenn die feld-arbeit wieder angehet. Zu der zeit müſſen alle feld-geräthe angeſchaffet, die hecken beſchnitten, das unnütze holtz von den fruchtbaren bäumen abgehauen, das geträyde vollends in der ſcheune ausgedroſchen, ingleichen die weiden zu anbindung des weinſtocks geköpfet werden. Die hausmutter läßt durch ihre mägde hanf und flachs brechen und ſpinnen. Ueberhaupt wie man in einer wirthſchaft alles zu gehöriger zeit verrichten muß, und keine zeit verſäumen, alſo muß es auch in dieſem monat geſchehen, da das geſinde ohne dem muſſe genung hat, und ſich zeit nimmt. Denn wenn es nicht

Digitized by Google

angetrieben würde, würde es ſich nicht ſchämen, gar nichts zu thun.

Arbeit, die in denen Baum-Gärten dieſen Monat zu verrichten: Ob es gleich das anſehen hat, als ob in dieſem monate wegen ſtarcken froſtes nicht viel in denen gärten zu thun wäre, ſo iſt es dennoch die rechte zeit, die bäume von moos und unreinigkeit zu befreyen, und alle truckene blätter abzunehmen, weil ſolche ſonſten lauter raupen-neſter werden. In dieſem monat muß man friſche gute erde an die ſtämme bringen, und iſt inſonderheit dieſes die zeit, gute erde zu ſammlen, als den gaſſen-koth, oder der bey den ſchlacht-häuſern zu finden, dieſer muß den ſommer hindurch liegen bleiben, und hernach in dieſem monat an die ſtämme der bäume gebracht werden. Im abnehmenden monde wird holtz zu ſpaliers und gitterwerck gefället, wenn es nicht ſchon im December geſchehen, weil zu dieſer zeit noch kein ſaft in denen bäumen iſt. Man muß auch miſt-haufen von hitzigen miſt zuſammen bringen, und hernach das jahr hindurch den garten damit düngen. Die himbeer-ſtauden müſſen zu rechter zeit behacket werden, wenn man damit bis zu dem künftigen monden wartet, ſo iſt zu beſorgen, daß die jungen abſpröß-linge mit abgehauen werden, man beſchneidet ſie aber nicht ein vor allemal, indem ſolches zu ende künftigen monats wieder geſchiehet, ſondern nur ſie an das ſpalier ziehen und behacken zu können. Man ſoll auch in dieſem monate alle bäume, beſchneiden, die als zwerg-bäume oder am geländer wachſen ſollen, ſelbige vor dem froſt wohl verwahren, und vor dem ſchnee bedecken, gruben zu pflantzung der bäume graben, die erde umarbeiten, und um die ſtämme der bäume lucker machen, von unnützen abſpröſslingen befreyen und dadurch tragbar machen, auch den krancken bäumen wieder dadurch aufzuhelfen ſuchen.

Arbeit, ſo in Blumen-Gärten dieſen Monat zu verrichten: Man muß die pflantzen, die keinen froſt leiden können, wohl bedecken, ehe der froſt einfällt. Fallen, zu fangung der ratzen, aufſtellen, und die maulwürfe wegfangen. Zur lock-ſpeiſe kan man erbſen, mandeln oder nüſſe gebrauchen. Anemonen oder andere junge pflantzen, ſo man in töpfe oder kaſten eingeſetzet, vor regen und froſt auch wohl verwahren.

Was die Viehzucht überhaupt anlanget, ſo ſoll man dem viehe, und ſonderlich den ſchaafen, um dieſe zeiten das futter mit ſaltz-waſſer beſprengen; ſonderlich auch, ſo viel ſich thun läſſet, das vieh warm halten, und es nicht zu kalt füttern und träncken, auch mit guter gelinder und weicher ſtreu verſehen: Die viehſtälle wohl bedecken, doch nicht das licht allzuſehr verwehren, und den durchgang der luft nicht gar entziehen: Weil ein gantz finſterer ſtall dem viehe nicht gut iſt. Den ſchweinen ſoll man jetzo etwas beſſer futter mit untermengen, damit ſie nicht zu geringe werden, das geſpülig muß man ihnen auch warm vorſchütten, doch nicht zu heiß, weil ſie ſonſt leicht den brand, lungenſucht und finnen darvon bekommen. Man mag ihnen wöchentlich einmal viel ſtreu einſchütten, damit ſie ſich recht können einwühlen, und von der kälte keinen ſchaden leiden dürfen. Dieſen monat aber ſoll man keine ferckel abſtoſſen, oder abgewöhnen laſſen, denn ſie ſind gar ſchwer zu erziehen, und koſten allzuviel. Die ſchäfereyen ſoll man fleißig beſuchen, und nachſehen, wie die ſchaafe gefüttert werden, und was etwa junges vorhanden. In der fütterung derſelben laſſe man ja kein feuchtes haber-ſtroh ihnen zu freſſen geben, weil ſie darvon die wolle verlieren. Zuweilen kan man eine probe mit ihnen machen, ob ſie geſund ſind, wenn man ihnen erlen-laub vorleget. Denn welche daſſelbe luſtig und begierig freſſen, die hält man vor geſund und friſch; die es aber nur übermaulen, oder gar liegen laſſen, dieſelben mögen wohl einen mangel an lunge und leber haben, und brauchen cur. Man kan ſolche anbrüchige ſchaafe gar bald kennen, ſonderlich im frühling, da ſie zu frühzeitig die wolle von ſich gehen laſſen, ehe ſie ihnen abgenommen wird. Solche art ſchaafe muß man bey zeiten zeichnen, ausmertzen, und als unrein von den andern abſondern. Noch eins iſt zu mercken, wenn der erdboden zu dieſer zeit nicht gefroren iſt, und die ſaat des feldes alſo frey ſtehet, ohne ſchnee-bedeckung, ſo mag man die ſchaafe darauf hintreiben, weil dieſe aetzung ihnen ſehr geſund iſt, und das futter dadurch auch erſparet wird. Sind aber die tage noch ſchöner, und ſonnenſchein, ſo mag man wol alles vieh aus den ſtällen laſſen, daß es ſich erquicke, auslüfte, die glieder ausſtrecke, gelenckig bleibe, und nicht krampfartig werde. Auch mag man frühe und abends das trächtige vieh und die junge zucht fleißig beſehen, damit ſogleich im anfang kan rath geſchaffet werden, wo irgend eins darvon anſtößig wäre. Uebrigens muß man mit der fütterung ſonderlich gar ſparſam umgehen, damit ſie um Lichtmeſſe herum wenigſtens noch halb vorhanden ſey. Was insbeſondere die wartung des pferde-viehes betrift, ſo muß man gleichfalls die ſtälle fein warm bedecken und zuhalten, ſonderlich die gegen Mitternacht ſtehenden öfnungen feſte vermachen gegen die kälte, doch ſo, daß nicht gar das licht und alle lüftung benommen wird. Die trächtigen ſtuten muß man öfters füttern, nur nicht zu viel auf einmal, dabey zuweilen in die freye luft ausführen, zumal in guten tagen, auf felder und wieſen. Aber zum einſpannen muß man ſie nicht brauchen. Sonderlich

Digitized by Google

lich mag man die jungen füllen um mittags-zeit im hoſe frey laſſen herum gehen. Ferner, wenn die grimmige kälte anhält, ſo muß man ſowol den füllen, als auch den tragenden und trächtigen pferden etwas von warmen waſſer mit beymiſchen zu ihrem geträncke, welches auch den andern roſſen gar wohl bekömmt. Auſſerdem iſt bekannt, daß die pferde zu ende dieſes monats anfangen ſich zu hären, dahero ſoll man ſie alsdenn gut pflegen und warten, ſie fleißig ſtriegeln und abwiſchen, und rein halten, damit ſie gut zunehmen und ſchön werden. Man kan ſie auch etwa im neu-mond beſchlagen laſſen, ſo ſollen ſie gute hüfe kriegen. Endlich muß man zu dieſer zeit die arbeits-pferde beſſer füttern als ſonſten, damit ſie fleiſch auf den leib legen, und ſolches bey der bevorſtehenden arbeit wieder zuſetzen können. Nun folget auch die wartung des kleinen viehes, als ſonderlich des feder-viehes, da muß man jetzt anfangen die vögel- tauben- und hühner-häuſer und neſter fleißig zu ſäubern und auszuputzen, damit dieſe thiergen wieder balde legen können. Den miſt davon kan man auch jetzo gut brauchen, und ſonderlich in den gärten fein dünne ausſtreuen. Will man die hühner bald zum legen bringen, ſo mag man ſie mit maltz, oder andern gedörrten, geröſteten früchten, als haber- und erbſen- auch dergleichen brod, füttern, doch nicht zuviel, ſonſt ſchadets dem legen. Eben ſo mag man ſich auch bey den gänſen verhalten; denn wofern ſie überfüttert werden, ſo pflegen ſie gern das legen zu unterlaſſen, oder doch ſolche fette und geile eyer zu bringen, welche hernach bey der brut klar bleiben, und keine jungen geben. Hingegen was von dieſem geflügel nur zur maſt gehalten wird, und bald ſoll abgeſchlachtet werden, das mag man deſto beſſer ausfüttern und anſacken, damit es ſich recht mäſte. Ueberhaupt ſoll man mercken, daß man ihnen ihr futter ja nicht nahe beym miſt hingebe, weil ſonſten das viele unkraut, ſo im futter mit vorhanden, in den miſt kömmt, und von dar ferner auf die äcker, welches unrein geträyde macht, auch den guten ſaamen erſticket und verderbet. Was beſonders die capaunen anlanget, ſo pflegt man ſie gern in dieſem monat recht zu mäſten, welches am beſten mit laulicht gemachten nudeln geſchiehet. Endlich mag man auch jetzo dergleichen feder-vieh von neuen einkaufen, wo etwas abgegangen, und man den hof gern voll haben will. Die Bienen ſoll man verſetzen, abſonderlich die neu erkauften ſtöcke oder körbe von einem ort zum andern bringen, ſelbige wohl verwahren, damit die bienen nicht ausfliegen und erfrieren, oder bey ſchnee verblendet, und auf demſelben liegen bleiben und verſchmachten, die alten ſtöcke hingegen kan man, wenn kein ſchnee iſt, offen, und bey gelinden wetter und ſonnenſchein etwas ausfliegen laſſen. Bey der Fiſcherey iſt zu wiſſen, daß man in dieſem und folgenden monat die teiche hin und wieder fleißig muß aufeiſen, und fein groſſe wuhnen machen, damit die fiſche recht luft haben. Je dicker das eis wird, je öfter muß es geſchehen, ſonderlich wo die teiche keinen zugang an friſchen waſſern haben können, als worauf man wohl acht geben muß: Es wäre denn, daß gewiſſe quellen vorhanden, die das waſſer wenigſtens an etlichen orten beſtändig offen erhielten. Ferner muß man auch die teiche immer in vollen waſſer zu erhalten ſuchen, damit ſie bey groſſer kälte nicht ausfrieren, oder die fiſche mit den floß-federn nicht am eiſe behangen bleiben. Auſſer dieſer geſchehenen ſorgfalt, muß man doch noch gute behälter in zeiten zubereiten, damit die fiſche, ſo viel möglich, gerettet, und die auſſtehenden in ein ander gutes tüchtiges waſſer gebracht werden können. Wenn aber thau-wetter iſt, oder ſonſt viel waſſer zuläuft, ſo muß man achtung geben, daß ſolches nicht aufs eis übertrete, denn es drückt ſonſt das eis zu boden, und erſticket alſo die fiſche im waſſer. Man muß demnach täglich bey dem ablaß räumen und öfnen, damit das übrige waſſer ablaufe und nicht ſtehen bleibe. Bey den behältern, fiſch-häuſern und fiſchkaſten, und wo die karpfen und andere beſatzung gewintert werden, muß man eben dergleichen ſorgfältige aufſicht haben, damit ſie nicht zufrieren. Dahero iſt auch wohl gethan, wenn man jetzo die bäume und das holtz herbey ſchaft, welches man im frühling braucht, um damit wieder zu ergäntzen und auszubeſſern, was etwa durch das waſſer und güſſe zu ſchaden gegangen iſt an den dämmen, rinnen, ſchlägeln, rechen, und dergleichen dings mehr. Nun folget auch, was bey dem Jagd- und Weyde-Werck zu beobachten. Da mag man denn wol zu anfang dieſes monats die wolfsjagden anſtellen, und die wolfs-gruben, ſonderlich wenn kalt wetter iſt, wohl beſtellen, weil die wölfe um dieſe zeit herum ſtreichen gehen. Ferner mag man die ſchädlichen raub-thiere, als marder, fiſch-otter, katzen, iltiſſe und dergleichen fleißig aufſpüren beym friſchen ſchnee, und ehe der frühling zu ihrer vermehrung herbeynahet, wegfangen, zumal da jetzo ihr fell am beſten zum gebrauch iſt. Jngleichen iſt es auch noch jetzo zu den haaſen und füchſe jagen und ſchieſſen zeit: Aber in dem folgenden monate iſt es nicht mehr thunlich, weil ſie alsdenn ſchon rammlen. Was anlanget das hohe wild in den wäldern, ſo muß man an den orten, wo die ſonne hin ſcheinet, daſſelbe mit heu füttern, und, wenn dies ermangelt, muß man vor die haaſen bircken-reis abhauen laſſen, damit ſie was haben zu ihrem unterhalt. So mag man auch vor die ſauen,

nach

Digitized by Google

nach der brunſt, dergleichen fütterung an bequemen orten des waldes hinſchütten laſſen. Ferner muß man dieſer zeit auch die faſanen nicht vergeſſen, ſondern ihnen gleichfalls in ihren gehägen was zuwerfen, weil ſie ſonſt wenig finden. Uebrigens hat man ſich jetzo zu beſchäftigen mit dem fang der krammets-vögel auf dem vogel-herd, und der maiſen, auf den leim-ſpillen. Ingleichen die fincken ſind nun am beſten zu brauchen, wofern ſie nemlich in dieſem monat auf die miſt-ſtälle fallen, oder mit einer ſchlag-wand, mit einem ſo genannten reuter gefangen werden. Denn dieſelben ſind vortrefliche ſinge-vögel, wofern man ſie mit rübeſaamen füttert, und haben auch dies beſonders, daß ſie ſich nicht ſo leicht verfliegen, ſondern allezeit wiederkommen, und ihren alten platz und hütte nicht verlaſſen. Was anlanget die rebhühner, ſo kan man ſolche bey ſchnee-zeit mit dem ſo genannten ſchnee-netze gut wegfangen. Denn wenn der ſchnee etwas hoch lieget auf dem felde, daß er ſich ballen läßt, ſo begeben ſich die rebhühner auf die weitzen-äcker, und ſcharren tief hinein, bis ſie auf die grüne ſaat kommen zu ihrem futter. Dahero darf man ſie nur überziehen, ſo ſind ſie gefangen; es muß aber der zug geſchehen von zwey gantz weiß gekleideten perſonen, und zwar gegen den wind gerichtet, und mit möglichſter geſchwindigkeit. Endlich iſt noch etwas zu beſorgen in dieſem monat wegen der Jagd-Hunde: Denn dieſer ihre ſtälle und behältniſſe müſſen wohl verwahret und warm gehalten werden; die hunde ſelbſt aber kan man zur mittagszeit in den zwinger einlaſſen zur ſonnen-erwärmung. Uebrigens mag man auch die jagd-geräthſchaften bey zeiten zum vorrath jetzo anfangen anzuſchaffen oder auszubeſſern.

Wir gehen nun weiter zu den geſchäften des Hausweſens in dieſem monate: Da mag man zu hauſe das auf dem boden liegende geträyde öfters umſchütten und luckern, damit es über einander liegend ſich nicht erhitze, ſondern fein dünne herum geſtreuet werde. Und weil auch jetzo gut zu dreſchen iſt, ſo kan man das noch im ſtroh ſteckende geträyde, ſo viel möglich, bey kalten wetter ausdreſchen laſſen, weil ſonſt gerne die mäuſe pflegen groſſen ſchaden daran in den ſcheunen zu thun. Die körner laſſe man recht ſäubern und ausſchütten, und zwar jedes geträyde abſonderlich, das ſtroh aber wohl zuſammen gebunden, ins truckene hinlegen. Ferner auch die überkehr oder ſpreu fleißig abtragen und aufheben, damit mans dem viehe mit einmengen könne. Ingleichen iſt auch jetzo in der haushaltung das mahlen anzufangen, damit man es noch vor der eintretenden groſſen kälte im vorrath habe, weil es nachhero pflegt ſpröde mehl zu geben. Ferner mag der hausvater auch jetzo fleißig einſchlachten; was er braucht, und von gutem vieh hat, ſolches alsdenn einſaltzen und im rauchfang aufhängen. Wenn überdem die witterung zum holtz-fuhren nicht gut wäre, ſo kan er das geſinde zu hauſe laſſen fleißig holtz ſpalten, und die ſtöſſe ſetzen, das reis-holtz aber zu ofen- und backofen-bündlein hacken, und ſolche beylegen, damit dergleichen zum gebrauch vorräthig ſey. Item, mag man allerley pfähle, die zur vermachung der gärten, auch in die weinberge und hopf-gärten gebrauchet werden, zubereiten, und ins truckne legen. Nicht weniger ſoll man in dieſem monat mit guter gelegenheit allerley höltzernes werckzeug, ſo im hauſe und gartenbau vonnöthen, verbeſſern und in vorrath machen laſſen, damit man ſolches zur zeit der noth zur hand habe. Auch ſoll man die ſchirrmeiſter anhalten, ihr geſchirr und anderes nothwendiges pferde-zeug, und was zum acker gehöret, zu verbeſſern und zu ergäntzen. Wenn man zeit genug hat, ſoll man ſtroh-ſeile zur erndte in vorrath machen, doch vor mäuſe und ratten wohl verwahren; den ſaamen zu ſommer-früchten fein reinigen, damit das unumgängliche und ſchädliche ausjäten verhütet werde. Auch ſoll man den annoch in knoten gebliebenen und an einem truckenen ort verwährten lein vollends ausmachen. Den miſt, den man um Martini geſammlet hat, ſoll man umwerfen, damit das lange unter ſich, und in die fäulung komme, und nicht verſchimmele, daß man ihn hernach auf wieſen, gärten und äcker brauchen könne, ingleichen ſoll man die cloac oder abtritte räumen, und den unflat ſehr dünne auf die wieſen, wo nicht viel wächſet, ſchütten, und wenn es eines ſchuhes oder einer halben elle weit von den ſtämmen der alten bäume geſchüttet wird, iſt er auch ſehr dienlich, auch iſt vortreflich zu gebrauchen, wozu man will, wenn man ihn in eine grube ſchüttet, daß er ausduftet. Das geträyde kan man bey guten wege und auch den folgenden monat zu marckte führen, ingleichen iſt die beſte zeit, das gedörrete und getrocknete obſt, ſauer-kraut, möhren und rüben zu verkaufen. Iſt die kälte in dieſem und folgenden monat nicht zu groß, kan man maltz im vorrath machen, doch wohl acht haben, daß die gerſte im keimen keinen ſchaden leide. So kan man auch aus dem geträyde, aus wein- und bier-hefen, maltz-ſatz, wachholder-beeren, hahnbutten, wenn der reif ſie wohl mürbe gemacht, branntewein brennen; rübſen- hanf- lein- und rettigſaamen zu öhl ſchlagen. Feuermauern, rauchfänge und rauch-kammern ſoll man jetzo, um der feuersgefahr vorzubeugen, fegen laſſen. Um die brunnen ſoll man täglich eiſen, damit weder menſchen noch vieh, ſonderlich das trächtige, gleiten und ſchaden nehmen.

Wer

Digitized by Google

Wer bauen will, kan um dieſe zeit holtz und vorrath anſchaffen. Ratten und mäuſen gift oder fallen ſetzen, ehe ſie junge hecken.

Eine ſorgfältige hausmutter ſoll itzt und den gantzen winter, wenn die andere arbeit verrichtet, die mägde abends ſpinnen, welcke rüben ſchneiden oder federn ſchlieſſen laſſen, nach dem vorrath an butter und käſen ſehen, ihre haushaltung darnach einrichten, und mit denſelben weder zu karg noch verſchwenderiſch umgehen, ſo auch mit fleiſch und zugemüſe verfahren; das trinck-gefäſſe, wenn es ausgeleeret, rein halten, damit es nicht verdumpfe, auch die vieh-ſtälle fleißig beſuchen, auf das ausmelcken wohl acht haben, und dem jung und alten viehe die gehörige fütterung reichen. Bey der küche ſoll man friſche und geſaltzene fiſche und faſten-ſpeiſe einkaufen. Die brunnenkreſſe iſt jetzo geſund, auch zum einmachen zu ſammlen, da ſie nemlich klein gehackt, in gläſer gethan, und mit eßig und zucker vermenget und wohl verwahret wird; ſo kan man auch winter-rapuntzeln und winter-kreſſe zu ſallat, ingleichen grünen kohl und kraut, wie nicht weniger peterſilien- und paſtinack-wurtzeln, kohlrabi, rothe rüben und merrettig zu tiſch-nehmen. Wegen der Geſundheits-Pflegung ſoll man ſich vor der kälte wohl verwahren, gute diät oder lebens-ordnung halten, und den leib mit wohlgewürtzten ſpeiſen und gutem geträncke behutſam pflegen, zuweilen vor dem eſſen eingemachten ingwer brauchen, und in das geträncke alant-wurtz, lorbeer, calmus u. d. g., daß der magen erwärmet werde, legen. Doch muß ein jeder dabey auf ſich wohl acht haben, wie weit er mercket, daß es ihm zuträglich ſey, denn ein junger und ſtarcker menſch braucht nicht ſo viel artzeney als ein alter, jener kan ſeinen appetit mehr durch bewegung ſeines leibes mit arbeit erwecken. Bey kalten wetter ſoll man, auſſer dringender noth, weder purgiren, oder laſſen, ſich baden und waſchen, es wäre denn, daß einer in der ſtube bleiben und ſich abwarten könte. Von der Witterung iſt dieſes zu mercken: So um dieſe zeit der winter gelinde iſt, ſo folget gemeiniglich ein rauher frühling, alsdenn ein heiſſer ſommer, und kommen die zurückgebliebenen fröſte allererſt im Mertz und April. Viele regen im Jenner ſind der ſaat ſchädlich, weil die nacht-fröſte ſolche gar verderben können. Die wintzer wollen beobachtet haben, wenn in dieſem monat die waſſer klein wären, ſo folge ein gut wein-jahr nach dem ſprüchworte: Wenig waſſer, viel wein; viel waſſer, wenig wein. Wenn in dieſem monat der erdboden ſehr offen iſt, pflegen kalte flüſſe und ſchwere kranckheiten darauf zu folgen.

FEBRVARIVS iſt der zweyte monat im jahre, ordentlich hält er 28 tage, alle 4 jahr aber fället ein ſchalt-jahr ein, da er denn 29 tage hat, gegen den 20ſten dieſes monats tritt die ſonne in das zeichen der fiſche.

Arbeit ſo im Februario zu verrichten: Weil dieſer monat mit dem vorigen meiſt einerley arbeit erfordert, ſo muß itzo das, was im vorigen zurück geblieben, vollendet werden, als:

Im Felde ſoll man das zurückgebliebene gewäſſer ableiten, die gräben und ſchläge mit ſtangen und aufwürfen verneuen, damit nicht auf der ſaat und wieſen ſchaden geſchehe, um die gärten, höfe und weinberge die gehäge und zäune ſetzen und ausbeſſern, brücken und ſtege, worüber das vieh getrieben wird, viſitiren und das ſchadhafte verbeſſern. Den miſt auf die felder ſchaffen und breiten und ſich zum pflügen anſchicken. Bey guter witterung die wieſen räumen, dürre und untragbare flecke umreiſſen, mit guter erde beſchütten und die lücken zufüllen und vergleichen, ſteine und andern unrath davon wegſchaffen, heu- und klee-ſaamen mit untermengten klaren faulen holtze überſtreuen, abgetrocknete laug- oder andere aſche und kleine kohlen darauf ſieben, hüner- und tauben-miſt unter die aſche mengen und ein wenig untereggen, die ameis- und maulwurfs-haufen feſt zuſammen einſtampfen. Wenn thauwetter einfället und die wieſen voll waſſer ſtehen, liegen die maulwürfe oben in den trockenen haufen, dieſe muß man behende abſtoſſen und ſie tödten, fielen auch einige in die löcher, ſo müſſen ſie doch wieder heraus oder erſaufen. Zu ende dieſes monats ſoll man die weiden, ehe der ſaft in die äſte tritt, köpfen, auch andere bäume beſchneiden, ſatzweiden, welche man vorher etliche tage ins waſſer ſtecken muß, kan man, wenn kein froſt mehr einfället, ſetzen.

In Blumen-Gärten räumet man die blumen-miſtbeete, richtet gute erde zu allerhand gewächſen zu, wenn gute tage, kan man in gewächshäuſern die fenſter öfnen, daß friſche luft hinein ſtreichet. Alle ſorten von kernen, ſo lange in der erde liegen, ehe ſie aufgehen, pflantzet man in geſchirre und verwahret ſie in ſtuben. Anemonen und ramunckeln, wenn ſie gepflantzet, ſetzet man noch in die gewächshäuſer; und ob dergleichen ſchon auch im Jenner geſchehen, ſo thut man doch dieſes ebenfalls, damit man in andern monaten blumen haben möge. Ob die Indianiſchen gewächſe annoch geſund, muß man anitzo unterſuchen, werden ſie anbrüchig, muß man das faule abſchneiden und den ort mit kreide beſtreuen, und das begieſſen derſelben im winter unterlaſſen, denn je trockner ſie gehalten werden, je beſſer iſt es ihnen. Wenn gelinde wetter

Digitized by Google

ter iſt, richtet man die blumen-felder zu, dünget und umgräbet dieſelben, auch kan man in dieſem monat levcojen- und nelcken-ſaamen in kaſten ſäen und ſie im gewächshauſe zum frühzeitigen verpflantzen verwahren.

Küchen-Garten. In demſelben kan man wegen fortdaurenden froſtes nicht mehr als im Jenner verrichten, miſt-beete aber, um ſalat und andern ſaamen hinein zu ſäen, kan man zurichten; ſo ſäet man auch itzo zwiebeln, burre, redießgen, monatrettige, ſellerie, porrum, blumen- und allerhand andere kohle, majoran, artiſchocken, ſpargel, frühzeitige erbſen, bohnen u. d. gl. Dieſe beſäeten miſt-beete muß man wegen der nacht-fröſte abends bedecken, und des morgens frühe, bis nicht die ſonne etwas in die höhe, decket man ſie nicht auf, und bey ſtarcken froſte läſſet man ſie gantze tage zugedeckt. Den miſtbeet-decken ſchneidet man alle ähren ab, damit nicht die mäuſe, wenn noch körner vorhanden, ſich hinein- und mit der zeit in die beete gewöhnen, und den ſaamen wegfreſſen, es ſind dahero die ſchilfdecken das beſte darzu. In den kellern und gewölben muß man nun die ſaamen-kräuter viſitiren, ingleichen die eingeſetzten wurtzel-gewächſe, blumenkohl, winter-endivien u. d. g. wenn ſie anfangen zu faulen, ſolche ausnehmen, abputzen, etliche tage trucknen laſſen und wieder einſetzen. Wenn gelinde wetter iſt, kan man auch zwiebelſaamen, haber-wurtzeln, ſcorzonere, zucker-wurtzeln, paſtinack, peterſilien-ſaamen, löffel-kraut, körbel, ſpinat und anis ſäen. Auch gräbet man zu ende dieſes monats pflantz-beete, kapp-ſaamen zu ſäen; ſo muß man auch zu dieſer zeit hüner- und tauben-miſt in die gärten bringen; auch ſchadet es nicht auf dünnen ſchnee, ſelben dünne herum zu ſtreuen, davon gut gras wächſet. Zu ende dieſes monats blühet die winter-wolfs-wurtzel, und bey gelinden wetter zeiget ſich die huf-lattig, weiſſe nieß-wurtz, hünerdarm u. d. g. So ſäet man auch in dieſem monat eine gewiſſe art portulack unter die glocke, die andere art aber iſt zu zart itzo zu ſäen und muß bis in künftigen monat verſparet werden. Miſtbeete zu melonen müſſen auch anitzt zurechte gemacht und an gelegene orte angeleget werden. Man verpflantzet auch melonen und gurcken unter eine glocke, wenn nemlich die pflantzen ſtarck genug ſeyn. Es wird kopfkohl geſäet, und derjenige ſo im monat Auguſti vorigen jahres geſäet, verpflantzet. Desgleichen ſäet man allerhand hülſenfrüchte als kücher-erbſen, grüne erbſen, bohnen, ſchminck- oder vice-bohnen, oder man kan auch bis zum abnehmenden mond des monats Martii damit warten. Es muß auch lactucke, körbel, peterſilge, um ſolche zeitig eſſen zu können, geſäet werden, ſonſten ſchieſſet die frucht in die höhe. Desgleichen wird toback, wie auch melonen auf miſt-beete geſäet, daß ſie hernachmals verpflantzet werden können. Man macht beete zu rüben, kleinen ſalat und dergleichen, ſo in freyen lande verpflantzet werden müſſen. Auf die ſpargel-beete wird miſt gebracht, wie auch auf die erdbeeren-beete um zeitige erdbeeren zu erhalten.

Baum-Garten. Was man in dieſem garten im groſſen Horn nicht hat vollenden können, muß man im kleinen Horn bewerckſtelligen, abſonderlich ſollen die alten blätter, raupen-neſter u. d. g. abgeſtoſſen, die bäume gedünget und guter verweſter (doch kein ſchwein- oder pferde-miſt) oder milde und fette erde gebraucht werden. Auch kan man in dieſem monat anfangen, mandeln, kirſchen, pflaumen, apricoſen, pfirſichen ꝛc. zu propfen und abzuſäugen, die niedrigen bäume, und zwar die birn-bäume zu erſt, hernach die äpfelbäume, diejenigen, ſo an dem mauer- und ſpalier-geländer ſtehen, als pfirſich und apricoſen, beſchneiden, aber nicht auf einmal auch nicht ſo nahe an den ſtamm, ſondern man muß eine zacke eines zolls lang ſtehen laſſen, damit die nacht-fröſte nicht in den ſtamm dringen und ſchaden thun, wenn es aber warm wird und die bäume anfangen zu treiben, alsdenn kan man es vollend glatt vom ſtamme abſchneiden und den ſchnitt mit baumwachſe verkleiben. Hinbeerſtauden, roſenſtöcke, johannis-beer und haſelbüſche, ſoll man nun auch beſchneiden. Um hinbeer im October zu haben, muß man die ſtaude unten an der erde glatt wegſchneiden, ſo wächſet zartes holtz heraus, welches im October erſt träget, da die andern bereits vertrucknet ſind. In dieſem und dem monat mertz bricht man die ſteinobſt-pfropfreiſer und ſonderlich die, welche zeitig ausſchlagen, dieſelben bindet man in friſchen moos und verwahret ſie bis zur pflantz-zeit im keller, bezeichnet ſie mit einem zettelgen, damit man wiſſe, von was vor einer art dieſe oder jene reiſer ſeyn. Will man einige wegſchicken, kan man von honig und kreide einen teig machen, ſie ein glied lang hinein ſtecken und ferner mit moos verwahren und in eine ſchachtel legen, daß keine luft dazu kan, ſo werden ſie lange gut bleiben. Itzo verſetzet man die wilden ſtämme, die übers jahr ſollen gepfropfet werden. Zu äpfel-bäumen nimmt man johannis- oder paradies-äpfel-ſtämme, dieſes iſt die wahre urſache, warum es den meiſten nicht mit den zwergbäumen gelinget, weil ſie andere wilde ſtämme nehmen, die zwar ſtarck von holtze werden, aber wenig früchte tragen, und dieſes werden auch die rechten kenner durch die erfahrung gelernet haben. Die pfropfreiſer müſſen von den zweigen des baumes, ſo auf der rechten ſeite ſitzen, und von morgen nach mittag ſtehen, geſchnitten werden, und holtz von 2 jahren haben.

Um

Digitized by Google

Um neue ſtämme in menge zu erhalten, muß man die quitten-ſtämme mit dem oberſten ende zur erde beugen und in die erde ſtecken, ſo bekommen ſolche wurtzeln und können hernach im monat November von einander geſchnitten und verpflantzet werden. Man kan auch zweige von quitten abſchneiten, woran kleine knoten ſitzen, ſolche in die erde geſteckt, bekommen wurtzeln, und ſind die beſten ſtämme, worauf birnen zu pfropfen, die zu zwerg- oder frantz-bäumen werden ſollen: Alles dieſes gehet auch mit dem paradies-apfelſtamme an. So verſetzet man auch itzo die jungen bäume, ſowol ſtein- als kern-obſt, doch muß das wetter gelinde ſeyn, und die bäume dürfen nicht jünger als 4 jahr ſeyn, und ſo tief als ſie erſt geſtanden, ſetzet man ſie wieder, auch muß wohl beobachtet werden, daß man ja die gegend des himmels mercke, wie ſie geſtanden, als, was gegen morgen geſtanden, muß wieder gegen dieſe gegend geſetzt werden. Die frühen obſtbäume bringe man an einen warmen ort, ſpreite die wurtzeln fein fleißig aus einander, und beſchütte ſie mit vermiſchter guter erde, trete dieſelbe nicht ſo derb ein, damit die jungen wurtzeln den ſaft an ſich ziehen können, und dieſes alles muß bey guten wetter und truckner luft geſchehen. Vor den wind bewahret man ſie mit pfählen und bindet ſie an. Die erde muß trucken ſeyn, auch bey alten bäumen, weil ſie vom waſſer leicht verſtocken und erſterben. Bey beſchneidung der äſte muß man abſonderlich die dürren und gebrochenen nicht vergeſſen abzuſägen und alsdenn mit terpentin, kuhmiſt oder lehmen verſchmieren.

Weinberge und Weingärten ſoll man mit dem noch übrigen miſte (doch kein ſchweinmiſt, weil er mehr ſchädlich als nützlich) verſorgen und ſelben ausbreiten, auch die mangelnden weinpfähle und latten anſchaffen, zäune, plancken und geländer ausbeſſern, bey zeiten die arbeiter beſtellen, und da man neue weingärten anlegen wolte, das erdreich dazu an feuchten orten wohl umgraben. Das beſchneiden der reben kan um das mittel oder ende dieſes monats vorgenommen werden, jedoch muß die witterung leidlich ſeyn.

Im Walde kan man bey guten wetter und froſte in dieſem monate bau- brenn- geſchirr- und ander holtz fällen. Das in dieſem monat bey abnehmenden monden gefällte bauholtz faulet nicht ſo leicht und wird auch nicht von würmern gefreſſen. Das gefällte holtz ſoll bey zeiten abgeführet, und das gehau gereiniget werden, damit das junge holtz nicht im wachsthum ſchaden leide.

Bey der Vieh-Zucht iſt im Februario zu mercken, daß man den abgang mit jungen geſunden ſtücken erſetze, weil ſie nunmehro gegen den ſommer zu leichter zu erziehen und zu erhalten ſind. Schweine kan man noch mäſten, die jungen ferckel abſetzen und ihnen anfangs brod und gerſte fürwerfen, daß ſie die alten vergeſſen und fein wachſen. Den kalbenden kühen muß man die ſöte verbeſſern und das ſaufen mit kleyen und ſchwartzen mehle vermengen, damit ſie milch bekommen und die kälber genug ſaugen können. Die zuchtkälber ſoll man in der 6ten oder 7ten woche abſetzen, und die da ſollen geſchnitten werden, denen thue man es im letzten viertel, (ſo auch mit dem übrigen viehe) weñ ſie noch ſaugen und die gröſte kälte vorbey iſt. Schafe treibet man nun nicht mehr ſo ſtarck auf die ſaat, und wenn es geſchiehet, füttert man des tages nur einmal; auch ſoll man dieſelben, weil die lämmer-zeit herbey kömmt, wohl in acht nehmen. Die ſtälle des viehes überhaupt ſoll man noch immer mehr verwahren, fleißig unterſtreuen, damit man guten dünger bekomme. Wo man ſtatt des heues geſchnitten ſtroh füttern muß, ſoll man daſſelbe mit ſaltz-waſſer, wenn man es vorwerfen will, aufeuchten, welches dem vieh groſſen nutzen ſchaffet. Iſt es in dieſem monat warm, ſoll man ſparſam füttern, weil gemeiniglich ein nachwinter kommt, da man mehr futter nöthig hat, doch auch deswegen das vieh keine noth leiden laſſen. Was die Pferde betrift, iſt eben dieſes, was im Jenner erinnert worden, zu beobachten, abſonderlich auf die ſtuten, ſo fohlen wollen, achtung geben, am meiſten aber auf die, ſo zum erſten male beleget worden. Die gälten ſtuten, die künftig ſollen beleget werden, muß man nicht überfüttern, daß ſie zu fett werden, vielmehr ſoll man ſie purgiren, und ihnen zur ader laſſen, im gegentheil ſoll dem beſcheler ſein futter vermenget werden, daß er zum ſpringen muthig wird. Was das Feder-Vieh anbelanget, ſo muß man die hühner- und tauben-häuſer räumen, den miſt auf die felder ſchaffen. In die hühner-häuſer muß man neſter, damit nicht die eyer vertragen werden, ſetzen. Weil auch die gänſe in dieſem monat legen, muß man wohl auf ſie acht haben, ingleichen das brütige feder-vieh in dieſem und folgenden monat anſetzen und eyer unterlegen, daß ſie zu rechter zeit junge bringen. Die hühner müſſen warm und wohl im futter gehalten werden. Wer den winter über keine enten halten will, kan jetzo eyer kaufen, und den hühnern unterlegen, welche ſie ſo gut als ihre eigene ausbrüten. Capaunen muß man jetzo mäſten und ſtopfen. In dieſem monat kan man neue Bienenſtöcke ſetzen, daß ſie nach und nach gewohnen, doch muß man im tragen mit ihnen behutſam verfahren, daß der roos nicht abfalle, und die bienen tödte, ingleichen ſoll man die ſtöcke reinigen, das flug-loch bey

ſonnen-

Digitized by Google

ſonnenſchein, und wenn kein ſchnee iſt, öfnen, damit ſie in friſche luft kommen, und ſich erholen. Fällt aber ſchnee, muß man die löcher wieder zuſtopfen. Diejenigen bienen, welche nicht honig genug haben, muß man füttern. Bey anhaltender kälte muß man die ſtöcke mit heu ausſtopfen, daß die bienen nicht erfrieren. Beutenſtöcke oder körbe ſchaffe man in dieſem monat an, daß ſie austrocknen, und dieſelben, wenn die bienen ſchwärmen, gebrauchen könne. Das Eis in den Teichen und behältern muß man noch immer fleißig aufhauen, damit das den fiſchen ſchädliche ſchnee-waſſer verlauſe, auch die wuhnen nicht vergeſſen, daß die fiſche luft haben, weil dieſe zeit den fiſchen die gefährlichſte iſt. Fiſchgruben und fiſch-kaſten ſoll man itzo ausräumen und das behörige fiſcher-zeug wohl unterſuchen, damit man zu der herannahenden fiſcherey ſich ſolches bedienen könne. Nunmehro gehet auch der lachsfang an und die hechte ſind in dieſem monate am beſten, am ſchlechteſten aber zur laichzeit im Mertz, ſo iſt es auch mit allen andern fiſchen beſchaffen, daher man ſie zu derſelben zeit nicht ſtöhren ſoll. Teiche werden zu ende dieſes monats beſetzet, wo aber noch zu viel eis, ſparet man es bis zum Mertz. Bey anhaltender kälte muß man in Wäldern und Thiergärten das wild mit heu, die ſchweine mit wilden obſt oder eicheln, und die rehe mit haberſtroh füttern. Den wölfe kan man bey friſchen ſchnee auf ihrer ſpur nachgehen, ſelbe fangen, weil ſie dem wildpret itzo groſſen ſchaden thun. Die übrigen raubthiere, als marter, fiſch-otter ꝛc. ſoll man itzo, daß ſie ſich nicht vermehren und doch die bälge noch zu brauchen, tödten. Füchſe und haſen können zu anfange dieſes monats noch gejaget werden, hernach aber weiter nicht, weil ſie anfangen zu rammeln. Raubvögel ſind gleichfalls durch netze oder fänge, ehe ſie ſich begatten, wegzufangen. Bey ſchnee kan man noch itzo mit dem ſchnee-garn die rebhüner fangen, und die kleinen vögel gehen auch noch ziemlich ein. Von Faſtnacht bis Johannis ſoll man das gevögel von rechtswegen frey laſſen und keinen wegfangen. Ein Hauswirth ſoll vollends ausdreſchen laſſen, weil die andere feld-arbeit bald angehet und ratten und mäuſe ſich in die ſcheuren retiriren und groſſen ſchaden thun, dahero man ſie mit giftſetzen und fallen vertilgen ſoll, damit ſie ſich nicht belauſen. Das geträyde auf den böden ſoll man in dieſem monat fleißig umſtechen und das ſaamen-geträyde von unkraute wohl ſaubern, oder ſo man es nicht ſelbſt hat, ſich darum bekümmern, daß es nicht hernach fehle. Das geträyde zu mahlen, welches zumal lange liegen ſoll, muß man von allem ſtaube reinigen, damit das mehl im ſommer keinen ſchaden leide. Maltze ſoll man auch im vorrath machen und dünne aufſchütten, das lager-bier zu brauen anfangen, welches ſich am längſten hält. Den wein ſoll man an einem hellen tage abziehen, damit er fein friſch in die ſtück- und lager-fäſſer möge gebracht werden, und damit er nicht zähe werde, muß man ihn im zunehmen des mondes aufrühren; thüren und luftlöcher in kellern ſollen ſowol in dieſem als vorhergehenden monat wohl verwahret ſeyn, weil die kälte dem weine ſchädlich iſt, kohlfeuer ſetzen und unſchlitt-lichter in ſelben auslöſchen, iſt ihm wenig zuträglich. Feld- und acker-geſchirr muß man nunmehro verbeſſern, oder ſo es nöthig, neues anſchaffen, damit man es bey bevorſtehender feld-arbeit brauchen könne. Die hausmutter ſoll den gebrechten flachs vollends hecheln laſſen und das geſponnene garn einäſchern und wohl ausfrieren laſſen, weil dieſes garn ſowol im weben als bleichen beſſer iſt, die überbliebene aſche aber an die alten bäume ſchütten, jedoch ohne die ſtämme und wurtzeln zu berühren, weil ſie ſonſt angefreſſen werden und die bäume verfaulen. Knechte können itzo holtz ſchlagen und die mägde mit ſpinnen und federſchlieſſen fortfahren. Heckerling ſoll man in vorrath ſchneiden und alle andere arbeit, ſo im vorigen monat nicht hat können fertig werden, zu ende bringen laſſen. In der küche kan man rapunzel und brunnenkreſſe brauchen, auch die letztern auf andere zeit einmachen.

Was die Wartung der Geſundheit betrift, hat man ſich vor der kälte noch fleißig zu verwahren, damit man nicht im bevorſtehenden Frühlinge ſolches verſiechen müſſe. Unmäßiges eſſen und trincken, fiſch- und milchſpeiſe ſind auch noch ſchädlich vor diejenigen, die keine ſchwere leibes-arbeit thun, hingegen ſoll man leicht verdauliche und geſottene ſpeiſen genüſſen, welche den leib gelinde halten. Zu trincken ſoll man itzo ottermennige legen. Fluß- und haupt-pillen kan man nunmehro gebrauchen, aderlaſſen und viel artzeneyen, ohne in äuſſerſter noth, unterlaſſen.

Die Witterung iſt in dieſem monat insgemein ſehr kalt, bisweilen aber pfleget ſie am ende deſſelben abzuſchlagen. So nun aber abſonderlich um lichtmeſſe, ſich eine allzufrühzeitige wärme einſtellet, folget gemeiniglich eine harte kälte darauf, und dauret vielmals bis Oſtern. Daher ſagen die bauern: Wie lange die lerche vor alt-lichtmeſſe ſinget, ſo lange ſoll ſie auch hernach ſchweigen. Jngleichen: Wenns auf dem lichtmeß-tag hell und ſchön iſt, bleibe der dachs im loche, denn er ſpüre, daß noch kälte vorhanden, wenn aber an ſolchen tage ungeſtümes, mit regen und ſchnee vermengtes wetter wäre, ſo krieche er heraus, weil er keinen winter mehr fürchte. Die ſchäfer ge-

ben

Digitized by Google

ben auf den Lichtmeß-Tag ſehr wohl acht, und wenn vormittags die ſonne ſcheinet, ſo ſagen ſie: Sie wolten lieber den wolf ſehen in den ſtall kommen als die ſonne, denn ſie befürchten einen ſtarcken nach-winter, und müſſen alſo noch lange füttern. Ferner ſagen die alten, wenn der kleine Hornung warm iſt, mag man das futter wohl zu rathe halten. So auch: Mattheis brichts eis, find er keines, ſo macht er eines. Wenn zu dieſer jahres-zeit, und abſonderlich zu ende des monats die Nordwinde ſtarck gehen, ſoll ein fruchtbar jahr folgen. Denn ſo ſie itzo nicht weheten, kämen ſie im Mertz und April und thäten den gewächſen auch den weinſtöcken groſſen ſchaden. Daher der Bauer ſagt: Er wolle lieber einen hungrigen wolf als einen mann im hembde auf dem felde ſehen. So die mücken in dieſem monat ſpielen, ſoll es ſterben unter den ſchaafen bedeuten, maſſen es im frühjahre ſtatt des lieblichen wetters noch kälte giebt, welche die ſchaafe nicht leiden können.

MARTIVS. Dieſes iſt der dritte monat im jahre, hat 31 tage, und die ſonne tritt gegen den 20ſten deſſelben in das zeichen des Widders, und fängt damit der Frühling an, auch tag und nacht ſind nun einander gleich.

Feld-Arbeit. Nunmehro kommt die erfreuliche zeit, da der ackersmann zu felde ziehet, und die überflüſſige näſſe vorbey iſt. Denn die alten haben dahero gereimet: Mertz, der den pflug naus ſtertz; auch geſagt, in der eilften woche nach Weyhnachten müſſe man zu felde fahren und ackern, und die annoch vorhandene feuchtigkeit bey der Frühlings-ſaat nicht durch die Oſtwinde, die in dieſem monat am heftigſten trucknen, vorbey laſſen. Dahero ſoll man, ſobald nur der erdboden offen, ſich zu der Sommer-ſaat anſchicken, die felder rühren, wenden, hacken, und bey truckner zeit fleißig einegen, zum hafer ackern, und wenn er fertig, wird der hafer, den man Mertz-hafer nennet, in die friſch geackerten felder geſäet, je zeitiger man nun denſelben ſäen kan, deſto beſſer wird er, geſchiehet er aber allererſt im April, ſo giebt es zwar viel ſtroh, aber wenig körner, ſo muß auch der hafer nicht dicke geſäet werden, weil derſelbe, wenn er zu dichte aufgehet, kleine riſpen bekommt, und mager an körnern wird. Zu ende dieſes monats oder im anfange des Aprils wird Mertz-gerſte, Sommer-korn und Sommer-weitzen geſäet, in warmen feldern pfleget man gar im Februar. dergleichen, wie auch abſonderlich erbſen zu ſäen. Erbſen, linſen und wicken ſäet man im letzten viertel, und ſollen beſſer blühen als die im neumonden, welche taub blühen und nicht viel tragen. Lein und hanf kan auch zu ende dieſes monats oder im anfange des Aprils geſäet werden, doch muß der acker mit gutem und wohlverfaulten miſte zuvor dazu bereitet ſeyn, ſo ſoll es auch mit dem hirſen und wo heide-korn mode iſt alſo geſchehen. Rüben- und kraut-felder müſſen auch itzo gedünget und tief geackert werden, ſo wird auch der hopfen in dieſem monat behacket und beſchnitten, doch ſoll man die guten keimen unangetaſtet laſſen, wo verfaulte ſtöcke ſeyn, die ſoll man ausheben und neue fächſer einlegen. In die neu angelegten hopfen-gärten leget man in dieſem monat die von alten guten hopfen abgeſchnittenen keimen in die vor Winters dazu gemachten gruben. Schlamm in die gärten, wieſen und pflantz-beete zu ſchaffen, iſt itzo auch gut. Das waſſer vom Mertzen-ſchnee führet von den feldern, weil dieſes der winterfrucht am ſchädlichſten. Man ſoll auch itzo graben werfen, damit nicht neue wege auf die ſaatfelder gemachet werden. Von den wieſen ſoll man nunmehro den ſchädlichen unrath wegſchaffen und mit einem rechen eben machen und die maulwurfs-haufen einſtoſſen. Auch köpfet man annoch weiden, ſowol die zäune auszubeſſern, als auch die ſchale zu pfropfbändern zu gebrauchen, die erſtern läſſet man etliche wochen ſtehen, und austrucknen, alsdenn ſtecket man ſie ins waſſer, daß ſie zum gebrauch willig werden. Satzweiden, wenn ſie ſollen geſetzet werden, ſtecket man mit dem untertheile ins waſſer, daß ſie anfangen auszuſchlagen und alsdenn damit in die erde, das überflüßige ausſchlagen wird abgeſchnitten, damit ſie nicht das oberſte gewächſe verhindern, und ſind 3 oder 4 reiſer zum wachſen genug, ſelbſtwachſende zäune leget man nunmehro auch an. In 3 oder 4 jahren ſoll man die wieſen mit friſchen ſaamen, als klee rc. beſäen, auch nunmehro dieſelben bewäſſern, wo es gelegenheit dazu iſt, die graben machen und ausbeſſern, ſonderlich die feldgräben heben, damit das winter-gewäſſere verlauffen könne.

Garten-Arbeit. Alle Blumen und bäume in luſtgärten, welche noch einige rauhe luft ausſtehen können, als lorbeer- granat- und myrthen-bäume, wie auch levcojen, nelckenſtöcke rc. kan man im tage, wenn die ſonne ſcheinet und mittags-luft iſt, ausſetzen, die fenſter und thüren in gewächs-häuſern öfnen, abends aber wieder zu machen. So man ja einige begieſſen muß, ſoll es mit wenig laulichten waſſer geſchehen, doch aber die ſtämme nicht berühren. Violen, hyacinthen, ſchlüſſel-blumen, leberblümlein, camillen, u. d. g. kan man in der mitte dieſes monats pflantzen, ingleichen allerhand gattungen ſaamen in miſtbeete ſäen, als nelcken, violen, baſilien; indianiſche bohnen und violen, auch kreſſe, majoran, ſpaniſchen pfeffer, ama-

Digitized by Google

ranthen u. d. g. Nelcken-ſaamen wird auf das miſt-beet vor den vollen mond geſäet und im May verpflantzet, wie auch die blumen, ſo jährlich gezeuget werden müſſen, als amarant, tauſendſchön, nacht-blumen, indianiſche nelcken und roſen, die der Frantzoſe belle de nuit nennet. Die blumenfelder müſſen geſaubert werden, um die Sommer-gewächſe zuzurichten, damit die verpflantzung nicht gehindert wird, z. E. roſenſtöcke, wie auch das hecken-werck und andere blumen, als anemonen, ranunckeln, wenn dieſe fleißig gewartet und gehörig begoſſen und an einen warmen ort gebracht werden, kan man im April blumen haben. Die Anemonen ſetzet nicht ſo nahe an die ranunckeln, weil ſonſt nichts daraus wird. Schlüſſelblumen, violen, narciſſen, erdrauch, ſommer-thierchen, zeigen ſich nunmehro auch. Den Küchen-Garten grabe man, wenn der froſt aus der erde, nunmehro um, und reinige ihn von allem unrath, und ſo er im vorigen winter nicht gedünget worden, beſtreue man die beete mit tauben- oder hüner-miſt, alsdenn kan man bey gutem wetter ſäen. Champignons findet man nun auf miſt-beeten, welche man gleichfalls in der küche wohl brauchen kan. In die miſt-beete kan man majoran, baſilien, kohl, ſalat, gurcken u. d. g. bauen, und wenn die ſaamen aufgegangen des nachts vor den reifen bedecken. Mitten im Mertz und bey gelinden wetter wird wie gold ausſehender portulack auf die miſt-beete unter die glocken geſäet, auch kan um dieſe zeit grüner geſäet werden, auch pflantzet man Oculus Chriſti. Cappſaamen ſäet man mit andern ſpäten pflantz-ſaamen um Gerkraut, der boden aber dazu muß vorhero im Herbſte umgeriſſen, eben gemacht und wohl gedünget ſeyn, über den kappſaamen iſt der hüner-miſt gut zu gebrauchen. Zwiebeln, möhren, rüben, paſtinack, rettige, eichorien ꝛc. kan man in ſandichten und guten fetten boden bauen, auch anis, dille, körbel, fenchel, kreſſe, melden, ſenf, ſpinat, ſauerampfer, allerley kohl, löffelkraut, endivien, ſpargel, ſchnittlauch, mohn und anderes mehr ſäen, dabey verſteht ſichs aber, daß der froſt muß aus der erde ſeyn; zu ende des monats meerrettich, fenchel, kürbis, raute, ſalbey und andere garten-kräuter verſetzen; melonen werden auf miſt-beete verpflantzet, und wenn ſie zu dicke ſtehen, anderweit verſetzet, ſo wird auch mit roſen-Johannis- und ſtachel-beerſtauden verfahren. Die beſte vieh-artzeney, den enzian, vergeſſe man itzo nicht. Winter-pflantzen im abnehmenden mond geſetzet, bringen zeitig kraut, ſo man ſie vor den reifen des nachts bewahret. Artiſchocken decket bey guten tagen ein wenig auf, lüftet ſie und räumet um ihre wurtzeln, damit ſie ein wenig abtrucknen und nach und nach die luft vertragen, des nachts aber verwahret ſie mit ſtroh oder miſte. Spargel-beete werden nun mit 2 jährigen pflantzen beſetzet und die ſpargel-ſtücken kan man allgemach aufdecken, doch den kurtzen miſt drauf liegen laſſen, damit ſie deſto beſſer treiben. Die im keller eingeſetzte gewächſe zum ſaamen, als möhren, weiſe und rothe rüben und andere ſaamenſtrüncke ſollen zu ende dieſes monats ins land verſetzet werden, ingleichen tartufeln, ſcharlotten, burrey, zwiebeln, weiſer kohl, Savoyer-kohl und dergleichen. Von den kräutern müſſen die ſtiele und alten blätter abgeſchnitten werden, ſo kommen die früchte deſto beſſer heraus. Edel- leberkraut, haſelwurtz, töſchelkraut, ſchöllkraut beginnen auch nunmehro hervorzukommen. Aus dem Obſt-Garten ſchaffet den zurückgebliebenen unrath, ſäubert die bäume von moos und harter rinde, und ſo im vorigen monat von raupen was übrig geblieben, das holet nunmehro nach, und die ſchädlichen ausſproſſer an den gipfeln kneipet mit raupen-eiſen weg, und dieſes muß man hauptſächlich an jungen oder nicht lang geſetzten bäumen in acht nehmen. Die groſſen und in vorigen monaten aufgegrabenen, wie auch die umgeſetzten bäume erfriſchet mit neuer und gutem dünger untermengter erde, und füllet ſie wieder zu, u. damit ſich die unreinen dünſte herausziehen und die nöthige feuchtigkeit eindringen kan, läſſet man um die übrigen bäume, doch nicht bis auf die wurtzel, hacken, den unnützen auswurf an dem ſtamme ſchneidet ab, und beſchmieret den ort mit baumwachſe. Die jungen hartrindigten bäume ſoll man, ehe der volle ſaft in dieſelben tritt, auf der Mitternacht- oder Morgen-ſeite ritzen; die Mittags-ſeite aber muß wegen der anſchlagenden ſonne darum verſchonet werden, weil ſonſt die ſchaale ſo ſehr aufgezogen und der baum ſchaden leiden würde, doch wo ein verſtändiger gärtner ſiehet, daß es nicht die höchſte noth erfordert, kan auch dieſes unterbleiben. Dieſe arbeit nennen die gärtner, die bäume ſchröpfen laſſen. Man vollendet die beſchneidung und pflantzung, auch ſogar der johannis- und hinbeer-ſtauden. Es iſt wohlgethan, ſo lange mit der beſchneidung der ſtarcken bäume inne zu halten, bis ſie anfangen zu treiben, ſowol ihre erſte ſtärcke zu brechen, als auch um keine trag-knoſpen, die erſt im früh-jahre hervorkommen, abzuſchneiden. Die erdbeer-ſträuche, die man in der pflantz-ſchule erzogen, werden auch itzo verpflantzet. Die garten-beete mit buſchwerck einzufaſſen und abſencker oder einleger von grünen gewächſen und ſträuchen zu nehmen, iſt itzo gleichfalls die beſte zeit. Nun iſt auch in dieſem monat das peltzen oder pfropfen vorzunehmen. Eine alte meinung iſt: So viel tage man vor dem neuen mond pfropfe, in ſo viel jahren trage auch ein ſolcher baum.

Die

Digitized by Google

Die im abnehmenden monde gepfropften bäume tragen zwar ſpäter, aber deſto reicher. In zunehmenden monden ſetzet und pfropfet äpfel- birn- quitten- und maulbeer-bäume, das ſtein- oder kern-obſt, als kirſchen, pflaumen u. d. g. kan man auch um dieſe zeit verſetzen. Zu ende dieſes oder anfange des künftigen monats werden die kerne in ihre pflantz-ſchule geſtecket. Stein-obſt-kerne kan man, wenn man ihnen vorhero an beyden ſpitzen durch abfeilung luft oder eine kleine öfnung gemachet hat, damit ſie deſto eher keimen, in ſcherbel ſtecken, die aber ſchon ein oder 2 jahr geſtanden, ſetzet man in die pfropf-ſchule, die ausgeſchlagenen obſt-kerne aber in ein ihnen zubereitetes beet. Die buſch- und ſpalier-bäume werden vollends accommodiret und angebunden, die mit ſtroh bewundenen bäume aber können nunmehro entblöſet werden. Die jungen bäume viſitiret fleißig, ob die rinden oder zweige ſchadhaft, damit ihnen bey zeiten geholfen werde, und die von pfählen durch des Winters ungeſtüm abgeſchlagene bindet wieder an, ſolten ſie zu ſpitzig aufſchieſſen, ſo ſchneidet ihnen die ſpitzen ab, damit ſie in äſte zu wachſen gezwungen werden. Die obſt-ſchule beſichtiget, hacket ein wenig um die bäumlein, und machet das erdreich locker, damit der regen deſto beſſer eindringen könne, ſo ſetzet auch bey zeiten pfähle, daß dieſelben fein gerade auslaufen. Die nacketen plätze in obſt-gärten beſäet mit heuſaamen, und auf die mooſigten flecke ſtreuet aſche oder rus, als wodurch der moos vertilget wird. Die ameis- und maulwurfs-hauſen ſtampfet täglich nieder, ſo werden ſie endlich vertilget. Was die Weinberge betrift, ſo ſoll man um alt Gregorii oder Gertraut die ſtöcke bey klaren himmel und truckenen wetter aufdecken, und, nachdem der froſt völlig vorbey, aufziehen; in niedrigen oder gedeckten bergen kan ſodenn gleich der ſtock beſchnitten werden, in hohen aber, wo dieſelben nicht gedecket, kan man das beſchneiden bereits im Februario anſtellen und alsdenn bey gelinden wetter räumen. Das beſchneiden muß weder zu wenig noch zu viel geſchehen. Wer neue berge anlegen will, muß durch einen geſchickten und aufrichtigen winzer von den abgeſchnittenen reben die beſten kappen ausleſen, fein zurichten und ohne verzug ordentlich ſetzen laſſen, damit ſie noch etwas von der Winters-feuchtigkeit zum wachſen genüſſen. An die alten weinſtöcke, die 6 bis 8 jahr alt ſind, kan man kleines ſteinmergel, klein geſtoſſene ſchiefer- oder ziegel-ſteine, wie auch ofen-lehm mit etwas rus vermenget, ſchütten. Die 2 und 3jährigen und allbereits eingewurzelten reben kan man nun verſetzen. Daß es mit den 1jährigen nicht angehet iſt die urſache, weil ſie wegen ihres noch wenigen ſaftes zum verſetzen nicht kraft genug haben. Wenn das ſchneiden geſchehen, ſoll man, ſobald der froſt aus der erde, und der boden fein trucken iſt, um die reben graben, und ſie einlegen, zu denſelben pfäle ſchlagen und die ſchößlinge anheften, doch die bänder nicht zu feſte machen, nach dem graben kan man das hacken vornehmen, welches, wenn es nicht zu tief geſchiehet, ſo gut iſt, als wenn ſie halb gedünget wären, maſſen ſie luft bekommen, daß der regen und feuchtigkeit fein in die wurtzeln dringen kan, und dieſes hacken geſchiehet bis in April, ſpäter tangt es nicht, maſſen von den reben, wenn ſie anfangen zu drucken, die augen leichtlich abgeſchlagen werden und die reben dadurch ſchaden leiden. In die Wälder ſoll man nun wegen der jungen ſchößlinge keine ziegen, ſchaafe und anderes vieh mehr laſſen, weil ſie dieſelben abfreſſen und dadurch die bäume ſchaden haben. In dieſem monat muß man auch von denen tannen, kiefern, fichten u. d. g. ſaamen ſammlen und ihn im neumond ausſäen. Die Viehzucht, abſonderlich bey den gekalbten kühen, ſoll man nun nicht mehr ſo ſparſam mit der fütterung verrichten, die ſiede oder ſöde beſſern, und überhaupt die fütterung ſo einrichten, daß das vieh, welches gering worden, wieder zu kräften komme, bis es wieder in die weide gehet. Die kälber und ferckel zur fortſetzung der zucht im vollen monden abſetzen, denen abſetz-ferckeln die wolfs- oder bügel-zähne abbrechen, denen ſchweinen öfters angelicke ins ſaufen werfen, davon ſie immer geſund bleiben. Die ſchaf-ſtälle müſſen wegen der lamms-zeit fleißig beſuchet, und die jungen lämmer wohl in acht genommen, und die ſchäfer- und knechte-lämmer gleich anfangs mercklich gezeichnet werden, damit kein austauſch geſchehe. Wenn die lämmer ſelbſt freſſen können, ſoll man ihnen geſchnitten brod und guten haſer fürſetzen, davon ſie zeitig kräfte kriegen. Die ſchaafe treibet in dieſem monat an keine ſumpfichte örter oder naſſe wieſen, weil ſie dadurch faul werden und nach der bauer-regeln von der erſten grune im blute erſticken. Auch kan man die horden aufſchlagen und bey tage pferchen laſſen. Das beſte vieh iſt, das in dieſem monat fället. Die Pferde wollen inſonderheit gut gewartet werden, daher ſoll man ihnen, nachdem man bey gelinder witterung die ſtälle zum durchſtreichen der luft etwas eröfnet, bisweilen ein bund wicken vorwerfen, damit vornemlich diejenigen, welche ſtarck arbeiten müſſen, fein gut aus dem Winter kommen, es hilft denſelben durch den gantzen Frühling und Sommer an ihrer arbeit. Wenn tag und nacht gleich ſind, läſſet man die mutter-pferde belegen, dabey aber auf die trächtigen ſtuten fleißig achtung geben wegen ihrer wartung. Ob man nun ſchon im vorigen

Digitized by Google

rigen monat mit der Federvieh-Zucht viel zu thun gehabt, ſo iſt doch itzo die allermeiſte und beſte brut-zeit, dahero ſoll man ſelbiges fleißig anſetzen. Die Mertz-tauben ſind vor andern zur zucht die beſten, ſollen auch im fluge ſchneller, und alſo für den habicht ſicherer ſeyn. Die lock-vögel ſetzet man nunmehro ins finſtere. Die Bienen fliegen dieſen monat auch wiederum aus, dahero ſoll man bey gutem wetter die ſtöcke öfnen, die todten bienen ſamt dem unrath und würmern aus den ſtöcken ſchaffen und den unflat, den ſie winters-zeit gemachet, abwiſchen, die ledigen wachs-tafeln nebſt den übrigen honig abſchneiden, die im Frühling angeſetzte junge brut ja wohl in acht nehmen, damit man ihnen im ſchneiden nicht zu nahe komme, ſo der honig alle verzehret, muß man ihnen von andern geben. Bienenſtöcke zu ſetzen und auch zu kaufen und fortzuführen, wird itzo vor die beſte zeit gehalten, die flug-löcher ſetzet gegen die morgen-ſonne, und wenn ſie den gantzen tag ſonne haben können, iſt es am allerbeſten. Vor die raub-bienen können ſie folgendergeſtalt verwahret werden: 1) Daß die körbe und ſtöcke wohl verſchmieret werden, damit ſie nicht hinein kriechen können. 2) Sollen die flug-löcher halb zugemachet und mit lehm zugeſchmieret werden, daß wenigſtens nur 2 bienen auf einmal heraus können, und dieſe flug-löcher fein oft mit bibergeil bis zur ſchwarm-zeit beſchmieret oder gerieben, dafür die raub-bienen fliehen. Bey dem verſchmieren der flug-löcher muß man unten eine kleine öfnung laſſen, damit die bienen das ſchädliche aus dem ſtocke oder korbe tragen können. Das Fiſchweſen muß in dieſem monat auch nicht vergeſſen werden. Wer keine quell-teiche hat, muß ietzo das ſchnee und regen-waſſer ſo hoch anlaufen laſſen, daß er den gantzen ſommer ſich damit behelfen kan. Wo aber der ſatz und die junge brut iſt, da muß man das ſchnee-waſſer ablaufen laſſen, weil es ſonſt dieſen ſchädlich iſt. Die beſatzung der teiche mit eigener brut ſoll im Herbſte, mit fremder aber im Frühlinge geſchehen, damit die jungen fiſche im Sommer das waſſer gewohnet werden. Iſt der karpfenſatz den Winter über in eichen und nicht behältern geweſen, und im verfloſſenen monat nicht verſetzet worden, ſo ſoll man ietzo dieſe teiche fiſchen und den jungen ſatz in die teiche vertheilen und das übrige verkaufen. Die fäſſer, in welchen die fiſche überhaupt verführet werden, müſſen reine ausgewaſchen ſeyn, auch luft haben. Wenn der froſt nachläſſet und warm wetter wird, kan man auch zu ende dieſes monats die laich-karpfen verſetzen, in der laich-zeit aber das fiſchen gar unterlaſſen, auf ſeen und groſſen waſſern hingegen deſto fleißiger fortſetzen. In dieſem monate ſtreichen die lachſe, hechte, neunaugen, perſiche, grundeln, und von Oſtern bis Jacobi die übrigen alle. Beym Jagdwerck ſtellet ſich nunmehro das haaſenrammeln ein, dahero bis Bartholomäi von der landes-obrigkeit das jagen und ſchieſſen derſelben verbothen, auſſer daß noch ein Oſter-häsgen, wovon aber doch das weibgen ausgenommen, geſchoſſen werden darf. Die auerhahnen- und nach dieſen die birckhüner-faltz ſtellet ſich nunmehro ein, und ſollen in dieſem monate die auerhähne am beſten ſeyn, auch ſchieſſet und fänget man zu dieſer zeit die haſelhüner, denn nun paaren ſie ſich und gehen nach dem pfaltz-pfeiflein. Auch iſt mit der enten-pürſch in dieſem monat ein groß vergnügen, doch läſſet man die enten laufen und ſchieſſet nur die entriche. Wilde gänſe und trappen kan man itzo auch mit der karren-büchſe ſchieſſen. Schwane, ſtörche, kranniche, kybitze, rohrdommeln, droſſeln, nachtigallen, amſeln, bachſteltzen, wilde tauben, ſchwalben, kernbeiſſer und lerchen laſſen ſich nunmehro hören und ſehen. Schnepfen kan man ietzo auf ſumpfichten wieſen, wo viel kuhfladen liegen, mit ſteck- hoch- oder kleb-garnen fangen, die übrigen vögel ſoll man billig wegen ihres widerſtrichs und dem darauf folgenden brüten verſchonen. Die in dieſem monat abgeworfenen hirſchgeweihe ſoll man in den höltzern ſammlen, brennen und in der artzeney brauchen. Lindenbaſt zu vogeldohnen iſt in dieſem monat am beſten.

Im Hausweſen ſoll man mit dem dreſchen fortfahren, die geträyde-boden vor den Mertz-winden fleiſſig zuhalten, das geträyde öfters umſtoſſen, vornemlich den ſaamen, die gerſte auf den boden fleißig ſieben, damit das unräthige daraus komme. Auch iſt ietzo noch zeit, mehl im vorrath mahlen zu laſſen, und wo zwieback mode iſt, den ſoll man im vollmonde in dieſem monate backen, er hält ſich durch das gantze jahr; ingleichen maltz im vorrath aufſchütten, in dünne furchen ſchlagen, welches man im folgenden jahre zu anfange des brauens verbrauchen kan, das brauen des lager-biers fortſetzen, ihm gehörigen hopfen geben, daß es ſich deſto beſſer im Sommer halte. In weinländern muß man ietzo die weine auskoſten, die geringen anzapfen oder verkaufen, ſo ſollen auch die weine in dieſem monat aufgerühret, wacholder-holtz hinein geworfen werden, ſo bleiben ſie lauter. Die ſtarcken weine ſoll man bey hellen himmel, und wie einige wollen, bey abnehmenden monde und Weſt-winde abziehen, die benöthigten wein- und bierfäſſer anſchaffen. Gärten, hege-wieſen und felder mit zaunen und plancken verſorgen, das holtzwerck dazu anſchaffen, daß man es zu behöriger zeit im vorrathe habe. Dünger oder miſt fein zuſammen werfen, daß er verfaule. Brun-

Digitized by Google

nen von eis und andern unrath ſaubern. Die hausfrau ſoll ietzo ihr milch-gefäſſe unterſuchen, verbeſſern und neues anſchaffen, zugemüſe, als erbſen, ſauerkraut, obſt u. d. g. fein ſparſam halten, daß ſie damit bis zu dem Sommer reichet. Betten, kleider, rauchwerck ſoll man ietzo die luft wacker durchſtreichen laſſen; das geäſcherte garn zum leinweber ſchaffen, damit es bey zeiten zur haushaltungs-geräthſchaft fertig und gebleichet werden kan. In der Küche ſind in dieſem und folgenden monat hollunder-ſproſſen ſtatt des ſalats, wenn ſie erſt abgetrucknet und hernach mit friſchen baum-öhle und eßig zugerichtet ſind, wohl zu gebrauchen, ſie ſind eine gute blutreinigung und purgiren ſehr gelinde, auch rüben-kerbel mit der wurtzel dienet an ſtatt des ſalats. Bey der Leibes-Pflege ſoll man ſich ietzo fein warm halten, und weil die ausdünſtungen ſchädlich, das ausgehen, ſo viel möglich, unterlaſſen, wohlgewürtzte ſpeiſe genüſſen und für kalten getráncke ſich hüten, zuweilen aber guten wermuth-wein trincken, auch andere gute ſtärckung des magens gebrauchen, um das ende des monats oder nach der tag und nachts gleichheit purgiren, und den leib von dem im Winter eingeſogenen unreinigkeiten reinigen. Froſchlaich ſoll man in dieſem monat ſammlen, ſelben deſtilliren, er iſt in hitzigen ſchäden eine vortrefliche kühlung, auch kan ein ſehr nützlich pflaſter daraus präpariret werden. Aus den Mertz-violen-ſaft kan man eine gute haus-artzeney zubereiten, und wenn man im vollmond die benedicten-wurtzel gräbet, giebt ſie einen geruch wie nelcken von ſich, geſchiehet es aber zu einer andern zeit, hat ſie gar keinen geruch, das pulver von dieſer wurtzel ſtillet die bauchflüſſe, rothe ruhr und das blutſpeyen. Dieſe wurtzel überhaupt in wein oder bier gethan macht nicht nur dieſen einen guten geſchmack und geruch, und vertreibet die ſäure, ſondern ihr geruch ſtärcket auch das hertz und lebens-geiſter, in kleider-ſchräncke gehänget, vertreibet die motten und giebt den kleidern einen guten geruch. Das kraut gekochet und die brühe davon getruncken, iſt gut vor das grimmen, zertheilet die winde und eröfnet die verſtopfte leber. Wenn in dieſem monat die ſtörche viel klappern, der guckuck brav ſchreyet und die wilden enten ſich ſehen laſſen, ſoll es eine ſchöne Frühlings-Witterung anzeigen. Auch ſaget man von dieſem monat: Der Mertz der lämmer ſchertz, aber der April treibet ſie wieder in die ſtälle. Item der Mertz hält den pflug bey der ſtertz, hernach kommt der April, der hält ihn wieder ſtill. Das iſt: Wenn im Mertz die lämmer ſchertzen und der bauersmann ackern kan, ſo iſt gemeiniglich der April ſtürmiſch. So iſt auch dieſe bauerregel nicht zu verachten: So viel es nebel im Mertzen giebt, ſo viel ſoll es auch das jahr groſſe gewäſſere geben, ingleichen ſo viel thau darinnen ſind, ſo viel ſoll es nach Oſtern reife und im Auguſt nebel geben. Hat der Mertz viel winde und der April viel regen, ſo folgt ein ſchöner May. Einige wollen angemercket haben, daß, ſo vielmal es im Mertz regnet, es im Junius auch ſo vielmal regnen ſoll; auf Mertz-regen ſoll ein dürrer Sommer folgen. Ein bekannter ſpruch: Mertzen-ſtaub iſt goldes-werth, dahero man auch ſaget: Trockener Mertz, naſſer April, kühler May, füllet boden und keller, giebt auch viel heu. Auch halten die bauern den donner im Mertz vor einen guten anzeiger und ſagen: Früher donner, ſpäter hunger. Grünen Mertz ſehen ſie nicht allzugerne, denn ſie ſagen: Ein grüner Mertz bringet ſelten was gutes, und wenn der Mertz gar zu regneriſch iſt, bringet er ſelten wegen ſeiner überflüſſigen feuchtigkeit was gutes. Tiefe und lang liegende Mertzen-ſchnee thun der ſaat auch gar ſehr weh. Wenn nach Mariä Verkündigung noch waſſer auf der ſaat iſt, iſt es ihr ſchädlich.

APRIL iſt der 4te monat im jahre, hat 30 tage, und die ſonne tritt gegen den 20ſten in das zeichen des ſtiers.

Feld-Arbeit. In dieſes monats anfange vollendet man, was man ungeſtümen wetters halber im vorigen nicht hat zu ſtande bringen können, am nöthigſten aber iſt ietzo die beſtellung der Sommerſaat, ſo wird auch in dieſem monat der meiſte hafer geſäet, ſo ackert man auch ietzo zur gerſte, welche aber nicht eher als um Walpurgis oder Philippi Jacobi geſäet wird, zur höchſten noth 14 tage darüber, ingleichen kan man bis dahin noch früh-lein, erbſen, linſen, bohnen, hirſen und wicken ſäen. Wo heide-korn geſäet wird, da pfleget man den acker um Georgii dazu zu rühren, zuzurichten und den heide-ſaamen drauf zu ſäen, auch die kraut- und flachs-länder um dieſe zeit und zwar im letzten viertel zu rühren, hanf kan man gleichfalls auch itzo noch ſäen. Das land muß zu allen dieſen ſaamen vorhero wohl gedünget ſeyn, und ſo es noch nicht geſchehen, ſo thue man es, ehe man den ſaamen drauf ſtreuet. Die erſte brache kan nun, bis die bäume blühen, verrichtet werden, und ſo ja regen einfället, muß man auf den hohen und dürren berg-äckern ſolches thun. Damit das vieh der ſaat keinen ſchaden thue, ſo verwahre man die trift-äcker mit ſtangen. In dieſem monat muß man den geilen weitzen, und ehe er ſchoſſet, ſchröpfen, jedoch bey warmen wetter verrichten, den hopfen behacken und im zunehmenden monde ſtängeln. Den klee-ſaamen ſäet man im zunehmenden monden bey ſchönen wetter, da man vorhero

Digitized by Google

die wieſen, wenn ſie etwas gewäſſert worden, mit ſcharſen und wohlbeſchwerten eggen überziehet, die ameis- und maulwurfs-haufen abſticht, einſchläget, vergleichet, und die kuhfladen zertheilet, und, wo es nöthig, mit ſeifenſieder-aſche dünget. Die graben um die wieſen, damit dem gras durch das vieh kein ſchade geſchehe, werden gleichfalls ietzo gehoben, und wo keine graben der zugang mit ſtangen verzäunet. Weiden kan man auch um den neumonden verſetzen, wenn ſie zuvor ein wenig im waſſer ausgeſchlagen, man muß ſie aber vor dem vieh wohl verwahren, daß ſie ſich nicht daran reiben und ſolche im wuchſe hindern.

Die Garten-Arbeit, und ſonderlich im Blumen- oder Luſt-Garten, wird nun mit allem ernſte vorgenommen. Denn nunmehro ſoll der blumen-gärtner, weil ſich die Sommers-zeit je mehr und mehr nähert, ſeine im Winter verſchloſſenen gewächſe wiederum ausſetzen und in die freye luft bringen, jedem ſeine alte ſtelle wiedergeben; die ins miſt-beet geſäete blumenſaamen vom unkraut reinigen, fleißig abwarten und begieſſen, und, was davon verpflantzet werden kan, gegen den vollmond in gutes erdreich verſetzen, rosmarie wieder in die erde bringen, junge zweiglein von guten ſtöcken in gute erde pflantzen, die im Winter dichte bey einander geſtandene gewächſe, als levcojen, allerley violen, nelcken, cypreſſen, lorbeer- und myrthen-bäumlein u. d. g. mit dem vollen mond in andere gute zubereitete ſcherbel ſetzen, ſolche insgeſammt wohl warten, etliche tage, bis ſie recht bewurtzelt, an ſchattigten orten ſtehen laſſen. Auch iſt es mit den zaſerichten gewächſen nunmehro zeit, daß ſie verſetzet werden, als marien-röslein, die cardinals-blume, gefüllte nelcken, cretiſcher diptam, maſtixkraut, und viele andere mehr. Die indianiſchen gewächſe, als auch die citronen und pomerantzen und die verſchiedenen jesminen können noch bis zum May, wegen der ſich noch einſtellenden nacht-fröſte in unſern gegenden, in der glaßcaſſe bleiben, nur daß ie zuweilen bey guten tagen die fenſter eröfnet werden mögen, damit ſie durch eine nicht allzurauhe luft ein wenig erfriſchet und der luft nach und nach gewohnet werden. Wer im Küchen-Garten arbeiten will, der findet ſeine völlige arbeit, denn dieſes iſt zu den küchen-gewächſen die gewünſchte zeit, und was unter ſich wächſet, als paſtinack, rettig, ruben, ſellerie ꝛc. im abnehmenden, was aber über ſich wächſet, als artiſchocken, ſalat, zucker-erbſen ꝛc. im zunehmenden mond zu ſäen, ſo kan man auch in dieſem viertel, thymian, römiſchen quendel, yſop, baſilien, majoran, lavendel, kerbel- und löffel-kraut, Heil. Geiſt wurtzel, ſalbey, betonien u. d. g. mehr pflantzen, auch noch allerley ſaamen-ſtengel ausſetzen, aber des nachts bedecken. Bey zunehmenden warmen wetter ſtecket man um den vollen mond melonen- kürbis- und gurcken-kerne, ſo es aber noch zu friſch, wartet man lieber bis ans ende des monats, denn dieſe, abſonderlich die letzten, können im anfange gar keine kälte vertragen, iſt aber die witterung gelinde, ſo überwachſen ſie die andern und bringen auch beſſere früchte. Und damit, wenn ja was verlohren gehen ſolte, nicht alle verderben, ſo leget man dieſe kerne zu unterſchiedenen zeiten ein, auch kan man mit den gurcken bis Johannis alſo verfahren, ſo hat man beſtändig junge gurcken. Kürbis und erdäpfel pflantzet man einige tage nach dem neuen monden, zwiebeln aber im letzten viertel, ingleichen ſäet man ietzo allerhand kopf-ſalat-ſaamen, um ſolchen hernach ſpäte zu verpflantzen. Blumen- und andere kohle, wie auch erdbeere verſetzet man im zunehmenden mond. Die artiſchocken müſſen nunmehro gereiniget und der lange miſt davon weggenommen, der kurtze untergraben, die jungen pflantzen aber abgenommen und in gut fett erdreich verſetzet werden. Junge artiſchocken iſt auch nun gut zu verſetzen, um deren wurtzeln man klein verweſeten miſt legen kan, ſo werden ſie herrliche früchte tragen, ſo verfähret man auch mit den erbſen-ſtängeln, welche man ſo pflantzen kan, daß man immer ſpäter dergleichen habe. Winter-kohl muß in dieſem monat zum 2ten male behacket, die garten-kräuter fleißig gejätet, im kalten wetter aber überdecket, auch die gänge rein gemacht, und die hecken beſchnitten und geputzet werden. Erdflöhe, die um dieſe zeit hervorkommen, tilget mit aſche, kohlen-ſtaub, und welches am beſten, mit ofen-rus. Wilde maßlieben, dotter- oder ſchmaltz-blumen, taube neſſeln, wieſen-kreſſe, feldwegwart und bitter-klee, welcher abſonderlich vor den ſcharbock ſehr dienlich, ferner haſelwurtz, pimpinellen, pfaffen-platte und pfaffen-röhrlein, wallwurtzel, ſauerklee und dergleichen zeigen ſich nunmehro häufig. Der Obſt- oder Baum-Garten will nun auch das zurückgebliebene pfropfen vollendet haben. Das baumdüngen muß nunmehro eingeſtellet werden, weil es mehr ſchädlich als nützlich iſt, denn bey herannahenden Sommer wachſen würmer davon, die den wurtzeln ſchaden. Bäume zu verſetzen und ihnen in dieſem monat ſchröpfen laſſen, iſt ſchädlich, neben- und waſſer-ſchöſſe aber ſowol in dieſem als folgenden 2 monaten ſchneidet fleißig ab, und den ort beſchmieret mit baumwachſe; junge bäume können zur höchſten noth noch ertragen, ſich verſetzen zu laſſen. Da nun die Mertzen-luft die erde heftig austrucknet, ſoll man in dieſem monat die verſetzten oder gepfropften bäume mit miſt-pfütze fleißig begieſſen, etwas gute feuchte erde um dieſelben ſchütten, ſo werden ſie deſto beſſer. Hätte der froſt die erde um dieſelben ausgezogen, muß man dieſel-

be ein-

keintreten und immer noch was nachſchütten. Wenn die neu geſezten pfropfreiſer im andern jahre anfangen zu blühen, muß man ihnen die blüthe benehmen, weil ihnen ſonſt der ſaft zum künftigen wachsthum entgehet, und ſo man ſie tragen lieſſe, gar verderben können, und ſo muß man auch mit andern jungen und ſchwachen bäumen verfahren, und ihnen die überflüßigen blüthen benehmen. Kirſchen- äpfel- birn- pferſich- miſpel- und nuß-bäume zeigen nunmehro ihre blüthen, und ſo man denenſelben nur fein oft die wurtzel befeuchtet, ſo thun ihnen die reiſe nicht ſo leichtlich ſchaden, maſſen die aufſteigende waſſerdünſte die fallende reiſe hindern und ihre kraft brechen, daß ſolchergeſtalt die blüthe nicht ſo geſchwind verderben kan, wo aber ſchon feuchtigkeit, zum Exempel an flüſſen oder teichen den bäumen genug zuflieſſet, iſt es nicht nöthig. Am Ende dieſes monats ſoll man die geſteckten pferſich- apricoſen- welſche nuß-kerne und dergleichen, wenn ſie etliche blätter geſchoben, aus ihren geſchirren, jedoch mit der erde, nehmen und in ſandigte plätze verſetzen und mit etwas erde beſchütten. Spalier-bäume müſſen fleißig ausgeſchnitten, zum andern male angeheftet, und die zurückgebliebenen raupen früh oder abends ſorgfältig vertilget werden. In Weinbergen ſoll das beſchneiden und aufziehen zu ende gebracht und das reben-waſſer aufgefangen werden. Das räumen muß gleich nach dem ſchnitte, und ehe die augen ausgehen, geſchehen, abſonderlich die waſſer-wurtzeln an den ſtöcken ſorgfältig abgenommen und die groſſen ſteine weggeſchaffet werden, hernach muß man behutſam die reb-pfähle einſchlagen und die ſtöcke bey guten wetter anbinden. Wenn dieſelben ausgelaſſen, kan man ſie im ausgang dieſes oder anfang des folgenden monats ſencken, auch zu anfange des Mertzes rebſtöcke verſetzen. Reis- und Scheit-Holtz kan man in Wäldern bis Pfingſten hauen, wie auch beſem-reis, ehe die bircken ausſchlagen, ſammlen; das laub, gemöſche und faule holtz zuſammen rechen in die miſt-ſtätte bringen, daß es vollends verfaule, das trockene aber zur ſtreu brauchen.

Vieh-Zucht. Der heerd- rind- oder brumm-ochſe wird in dieſem monate zu den kühen gelaſſen; und weil das rind-vieh ſich häret, ſoll man es beſſer als ſonſten warten, ſo behaget ihnen auch itzo der friſch geſchröpfte weitzen, davon ſie viel milch geben, daraus wohlſchmeckende butter wird, auch denen zug-ochſen giebt dieſes futter viel kräfte, damit ſie die feldarbeit deſto friſcher ausſtehen können. Da die ſchaafe nun meiſt gelämmert haben, ſo iſt es zeit, daß man die jungen hammeln läſſet. Pferde, ſtier und ſchweine können auch ietzo verſchnitten werden. Weil auch die wollſchur herbey nahet, ſoll man die ſchaafe ſuchen rein zu halten, abſonderlich iſt gut, daß man diejenigen ſchaafe, welche eine zarte wolle haben, mit ſeifen-kraut-wurtzel waſche. Wegen des pferchens iſt eine haus-regel: Von ietzo bis zu ende des Auguſts ſoll ein ſchäfer nicht länger als eine nacht und mittag auf einem lager pferchen. Junge ſchweine, damit ſie nicht zurück kommen, ſoll man fleißig warten. In viehſtällen kan nunmehro alles geöfnet werden. Zu belegung der Pferde iſt der neue mond nach Georgii am beſten, dabey man fleißig achtung geben muß, daß die trächtigen in den ſtällen nicht gedruckt, noch denen, die ſchon fohlen haben, ſchaden gethan werde. Den pferden ſoll man hundestrab und wermuth-blüten ins futter geben, welches ſie purgirt oder auch ſpitsglas, welches eben ſo gut, die mäuler putzen und die feigwarzen abſchneiden. Dem Feder-Vieh, als hünern, enten und gänſen kan man noch eyer unterlegen, tauben, welche ietzo junge haben, fleißig füttern, truthüner aber noch nicht ſo zeitig in die luft laſſen, es wäre denn ſehr gelindes wetter. Bienenſtöcke ſoll man immer mehr und mehr reinigen, auch noch den bienen ihr futter, weil die blume noch nicht heraus iſt, reichen, doch lieber des abends als bey tage, weil durch den ſtarcken honig-geruch die raub-biene herzugelocket wird, auch können die bienen-löcher, ſo der April ſtürmiſch iſt, noch immerhin halb zugehalten werden. Das bienen-kraut und andere liebliche kräuter pflegen ſorgfältige bienen liebhaber vor die ſtöcke zu pflantzen, als welche dieſe thiergen ungemein lieben. Bey der Fiſcherey ſoll man die im vorigen monate durch regen-waſſer angelaufenen teiche, die keine quellen haben, ſuchen zu erhalten, und daß die dämme nicht durchbrechen fleißig acht haben, damit die fiſche im Sommer keine noth leiden dürfen. Auch iſt es noch zeit, die teiche, wenn es nicht ſchon geſchehen, zu beſetzen, denn beym zunehmenden warmen wetter wachſen die fiſche, und bis Philippi Jacobi kan man auch im zunehmenden monden die 2jährigen ſaamen-fiſche fortſetzen; um Georgii aber werden die laichkarpfen verſetzet. Wenn man die ſtreichteiche im vorigen jahre mit dem pfluge umreiſſen und den winter über liegen laſſen kan, iſt es ein herrlich werck vor die fiſcherey. Von ietzo bis in den Auguſt ſoll man wegen der jungen brut nicht fiſchen, auch keine reuſſen legen, weil dadurch viel ſchade verurſachet wird, es wäre denn in flüſſen und bächen, da man im herbſte vom geſträuche und ſteinen fiſchweiden und fälle macht, damit ſich die hechte hinein gewöhnen, auch ſoll man ietzo aus den teichen den ſchilf oder gras nicht ausmachen, damit gleichfals der brut ſchlecht gerathen wird. Die eyer- oder mutter-krebſe ſoll man in dieſem monat ſchonen, weil dadurch groſſer vortheil zuwächſet, und iſt beſſer, wenn ſie gefangen werden, daß man ſie wieder ins waſſer werfe. Wenn die erlen blätter treiben, ſollen die aale gut zu fangen ſeyn. Der ſtörfang dauret

unn-

Digitized by Google

nunmehro bis in den Junius, und in dieſem monat ſtreichen die perſiche, weißfiſche, rothaugen, elritzen, ſchmerlen, gründlinge, wie auch itzt und im folgenden der lachs. Was die Jägerey anlanget, ſo iſt von itzo bis Johanni nicht erlaubet, ein reh zu ſchieſſen, denn es iſt voll enderlinge und taugt nicht zum eſſen, und auch in der ſchieß-zeit ſoll man die ricken oder ziegen verſchonen. Wenn das laub ausgeſchlagen, werden die ſultzen oder wildpret-lecken wieder angerichtet. Haſelhüner und ſonderlich die hähner kan man noch mit der pürſch und ſteckgarne fangen, weil ſie noch ihre paltz-zeit haben, und dauret bis in die helſte dieſes monats, denn hernach begeben ſich die hennen zur brut und ſtecken ſich in das geſträuche, und ſo lange kan man auch die birckhähne pürſchen. Wilde enten- rebhüner- und wachtel-eyer ſoll man ietzo nicht wegnehmen und verwüſten. Miſtler und amſeln ſind ietzo am beſten vom neſte weg aufzuziehen und zahm zu machen, auch werden fincken und emmerlinge zum locken auf den nächſten Herbſt eingethan und verwahret.

Auch dieſen monat muß man in der Haushaltung, daß das geträyde umgeſtochen werde, ſorgen, damit es nicht auf einander erwarme, auch überſchlag machen, wie viel am vorrathe vorhanden, und wie viel man davon verkaufen könne, doch muß man allezeit ſeine einrichtung nach der jungen ſaat machen. Lager-biere ſoll man in reine friſche keller bringen, auch noch maltz im vorrath machen. Nach Georgii ſoll man die weine viſitiren und die ſchwachen abziehen. Auch noch in dieſem monat kan man maſt-vieh ſchlachten, das fleiſch einſaltzen und räuchern, damit man den ſommer hindurch keinen mangel hat. Eine hauswirthin ſoll zuſehen, was ſie an butter, käſe und zugemüſe übrig hat, und ſich mit ihrer haushaltung darnach einrichten. Wenn die bäume blühen iſt die beſte bleich-zeit, dahero muß man ſich mit dem wircken darnach richten, daß man dieſe gute zeit nicht verſäume, dabey iſt zu mercken, daß das fluß-waſſer beſſer dazu iſt, als das harte brunnen-waſſer. Neſteln kan man in dieſem monat ſammlen, auf dem boden dörren und winters-zeit unter roggen und erbſen-ſtroh verfüttern. Den miſt räumet nach einem regen zuſammen und ſtreuet laub darunter, ſo faulet er deſto eher. Nun kan man auch wieder anfangen ziegel zu ſtreichen und zu brennen. In die Küche träget man morgeln ein, dörret ſolche, und hebt ſie zum gebrauch auf. Hopfen-keimgen dienen nun auch zum ſalat. Die Leibes-Pflege iſt bey der ietzigen und meiſtentheils ſtürmiſchen witterung das vornehmſte ſtück, daher ſoll ein jeder mit denen ſeinem leibe dienlichen mitteln bey zeiten zu hülfe kommen, weiche ſpeiſen genüſſen und im trincken ſich wohl in acht nehmen. Wer wermuth-wein und dergleichen bier haben kan, iſt glücklich, ſonderlich aber ſeinen leib mit mäßiger arbeit bewegen. Die ungeſtümſte Witterung iſt ordentlich in dieſem monat, denn bald ſchneyet, bald regnet es, bald ſcheinet die ſonne, bald ſtürmen die winde, dahero man auch insgemein das ſtürmiſche wetter Aprillen-wetter zu nennen pfleget. So es in dieſem monat donnert, hat man keine reife mehr zu befürchten. Die allgemeine bauerregel iſt: So lange die fröſche vor St. Marci quacken, ſo lange ſchweigen ſie hernach ſtille. Wegen der Jahrs-Früchte Gedeyen iſt ein gutes merckmal, daß, wenn es in dieſem monat fein warm regnet, die früchte gut gedeyen und eine reiche erndte und guter herbſt zu hoffen iſt, denn wenn itzo ein milder regen kommt, ſo gedeyen davon früchte, laub und gras, denn nach dem alten ſprichworte ſoll der April dem May halb laub und gras geben. Denn ein naſſer April und kühler May kan dem Sommer hernach ſchon aushalten. Wenn aber die erde im April ihrer nöthigen feuchtigkeit beraubet, und ietzo trocken iſt, kan ſie den gewächſen ihren ſaft und kraft nicht mittheilen, und dahero müſſen dieſelben auch an ihrer fruchtbarkeit ſchaden leiden, und trift gar wohl ein, der dürre trockne April iſt nicht der bauren will, ſondern an ſeinem regen iſt ihnen viel gelegen. Reife in dieſem monat ſind ſehr ſchädlich, denn ſie erſtrecken ſich über ein gantzes Land. Dahero die bauren ängſtlich auf St. Georg und Marcus warten und wünſchen, daß ſie ohne dergleichen vorbeygehen möchten, daher ſie ſprechen: Sanct Georg und Marx drohen uns viel args. Denn ſie wollen aus der erfahrung wiſſen, daß ſo manche reiſe es im vorigen jahre vor Michaelis gegeben, ſo viel gebe es auch ietzund nach St. Georgen und Marcus-tage. Wenn ſich ein rabe oder krähe im korn oder weitzen in dieſem monat verbergen kan, iſt es eine anzeige eines guten geträyde-jahres. Wenn die bäume in einem mondſchein abblühen, ſoll es ein gut obſt-jahr werden, allzunaſſes und allzutrocken wetter aber ſchadet der blüthe. Eine gute regel, die noch ziemlich eingetroffen, iſt dieſe: Wenn die kirſchblüthe wohl vollbracht werde, ſo gerathe auch die wein- und korn-blüthe. So ſoll man auch an St. Georgen-tag ſchon an den reben ſehen können, wie der wein gerathen werde. Wenn die grasmicke, ehe der weinſtock ausſchläget, ſich hören läßt, iſt reicher weinwachs zu hoffen. Denn dieſes vögelein ſinget nicht, als wenn beſtändiges warmes wetter iſt.

MAJUS oder May, iſt der fünfte monat im jahr und hat 31 tage. Die ſonne tritt gegen den 21 in das zeichen der zwillinge.

Die Feld-Arbeit muß in dieſem monat, was die

Son-

Digitized by Google

Sommerſaat betrift, völlig vollendet werden, denn ſonſt würde der hauswirth ſtatt des nutzens ſchaden haben und die gerſte muß das ende machen. Nun muß man die kraut- rüben- und lein-äcker wohl zurichten und den lein im letzten viertel in ein gutes land, und wo möglich in einen acker ſäen, wo im vorigen jahre hanf geſtanden, als welche äcker milde und vom unkraute gereiniget ſind. Um Philippi Jacobi rühret man zum lein und hanfe die äcker und richtet ſie zu und ſäet den erſten im zunehmenden monde, den andern aber drey tage nach dem vollen monde, oder nach Urbani. An vielen orten läſſet man die fiſch-teiche darzu liegen und ſäet ihn dahinein. Wo ſandigte äcker ſind, iſt es beſſer, daß er im April geſäet wird, da noch genugſame feuchtigkeit im felde iſt, und alſo zeitig wurtzeln kan. [illegible] alt Urbani ſäet man heide-korn und [illegible] im letzten viertel, bohnen und mohn aber im anfange des monats. Der haſer muß auch nunmehro gewalzet, und der weitzen wie auch das gute geile korn müſſen zu rechter zeit und gehörig geſchräpfet werden. Hopfen wird anitzt geſtängelt und angeleitet, doch ſollen die ſtangeln nicht zu lang ſeyn, damit er nicht zu ſtarck wachſe, als welches ihm ſchädlich iſt, und [illegible] man ihn zum andern male im alten mo[illegible] behacken. In der mitte des Mayes ſtecket man kraut-pflanzen, etliche zwar wollen ſolches im May nicht gestatten, ſondern gehen nach dem ſprichwort: [illegible] kein kraut, andere aber kehren ſich nicht daran, ſondern thun ſolches, wenn gute witterung und ein warmer regen vorhergegangen iſt, nach bekleibung der pflantzen werden ſie etwa 14 tage oder 3 wochen [illegible] und da es zuvor geregnet, behacket. Jetzo iſt [illegible], das unkraut aus dem getrände zu ſchaffen und [illegible] vertilgen laſſen, jedoch im winter-getreide [illegible] bis Philippi Jacobi oder alt Walburgis. Den miſt ſchaffet zu ende des monats auf die [illegible] und nachdem er gebreitet, ſo reiſſet den acker [illegible] feuchten wetter zum erſtenmale [illegible]. Auf die wieſen gebet achtung, daß nicht ein groſſer ſchade geſchehe. Wenn die ſatz[illegible] ſtämmen zu ſehr ausſproſſen, ſo muß man [illegible] reiſer wegſchneiden.

[illegible]. Die wirckung der wachsthums-kraft [illegible] ſie ſich im monat Mertz geäuſſert, iſt [illegible] verſuch der natur geweſen, ob etwas [illegible] zuwege gebracht werden, [illegible] die blühende bäume, gewachſene blätter, [illegible] und dergleichen, zeiget ſie nun[illegible] ſtärcke als ſchwachheit an. Der April hat [illegible] ferner in hervorbringung angeſetzter früchte, aufgeſchoſſener ſproſſen, aufgehenden ſaamen und dergleichen gezeiget, aber wenn der monat May ankommt, ſo zeiget dieſe mutter der natur ihre wahre kraft, und erhält ſich darinn bis in monat Julium und zeiget uns mit neuen zweigen bewachſene mauern, wachſende früchte, gantz grün bewachſenen erdboden und dergleichen. Dieſes iſt demnach die zeit, da die gärtner wohl auf ihrer hut ſeyn müſſen, daß ihr garten nicht in unordnung gerathe, denn gewißlich, wenn ſie nicht beſonders beſorgt und arbeitſam ſind, ſo wird das unkraut ihre ſchönſte ſämereyen erſticken, die alleen werden wüſte, ihre bäume gerathen in die euſſerſte unordnung; es iſt demnach ihre arbeit zu jäten, bearbeiten, reinigen, die ausſchößlinge der bäume abzubrechen, an geländer zu ziehen, und wenn ſie dieſes thun, ſo haben ſie die ehre, Herren über ihre früchte zu bleiben, und ihren garten in vollkommenen ſtande zu ſehen. Die orangerie kan nun aus den gewächshäuſern geſetzet und an ſeinen gehörigen ort gebracht werden. Pomeranzen, citronen, jasminen und andere ausländiſche luſt-bäume putzet fleißig aus, das alte nichtsnützige holtz ſammt den unnöthigen zweigen nehmet ab und gebet ihnen eine feine anſehnliche geſtalt, auch kan man dieſe bäume anietzo verſetzen. Bey den jasmin kan man alle äſte bis auf einen zoll lang beſchneiden, ſie werden deſto beſſer. Die aus kernen gepflantzete citronen- und pomerantzen-bäume ſollen im zunehmenden mond in andere erde verſetzet werden, daß man darauf oculiren kan, überdies ſoll man auch alle andere aufgenommene kern-gewächſe in den garten tragen und warten. Feigen-bäume fangen zu dieſer zeit an zweige zu treiben, und im vollen mond ſpühret man ſchon ihre früchte. Sommer-gewächſe, als anemonen, indianiſcher pfeffer, und was im vorigen monat nicht verſetzet worden, können itzo verpflantzet, aber fleißig gewartet werden. Küchenkräuter-Saamen kan man, die im April des ungeſtümen wetters wegen nicht haben können geſäet werden, nunmehro ausſtreuen, als rothe, weiſe und gelbe rüben, majoran, baſilien, sellerie, rettig, bohnen, erbſen, gurcken allerley ſalat ꝛc. um ſolche auch ſpät haben zu können. Den frühen kohl kan man zum 2 mal hacken und die melonen, damit ſie ihre früchte bringen, an dem hertze und neben-rancken ausbrechen, ſie, nebſt den gurcken und andern gewächſen fleißig begieſſen, behacken und erbſen und bohnen ſtängeln. Wenn ein gelinder regen, oder ein trübes wetter einfällt, ſo werden die fenſter und glocken von denen gewächſen abgenommen, nicht allein daß der regen die gewächſe treffen kan, ſondern daß ſelbige auch der luft gewohnet werden. Iſt es ein ſandigt und trucken garten-land, ſo ziehet man kleine furchen, um das regen-waſſer, ſo

Digitized by Google

durch einen platz-regen fället, aus denen alleen auf das land zu führen; iſt es aber ein ſtarckes, fettes und feuchtes land, ſo führet man das waſſer vom lande in die gänge oder canäle, damit es aus dem garten laufe, deswegen muß das land in der mitte erhöhet werden, welches an einigen orten ein rücken heiſſet. Artiſchocken, dieſen nimmt man die ſaamen-zweige ab und verpflantzet ſie von neuen, da ſie denn im Herbſt ſchöne frucht tragen und die eher kommen, ſind gemeiniglich ſchlecht und ſo zu reden unzeitig. Mangold, ſo ſtängel trägt, muß auch anietzo gepflantzet werden, und iſt gut, wenn man ihn zwiſchen die artiſchocken bringen kan, als eine reihe mangold zwiſchen 2 artiſchocken-reihen, doch muß platz gelaſſen werden, ſolche zu begieſſen, bejäten, behacken, abzuſchneiden, und wo es nöthig, gar bedecken zu können, darzu ſoll man lieber die reifen als grünen pflantzen ausſuchen. Die melonen-frucht ſetzet ſich nunmehro im erſten viertel oder vollen mond, inſonderheit ſpüret man ſolches auf warmen miſt-beeten, aus welchen diejenigen pflantzen, welche in freyes land geſetzet werden ſollen, zu nehmen ſind, und damit ſie deſto eher bekommen, ſo bedecket man ſie etwa 5 oder 6 tage, wenn es nemlich nicht regnet, ſonſt machet ſie die ſtarcke ſonnenhitze bleich und verderben öfters. So werden auch dieſen monat die melonen beſchnitten, nach ausgang deſſelben aber keine mehr verpflantzet. Portulac zum ſaamenziehen wird gleichfalls im May verpflantzet. Mit ende des monats fängt man an ſellerie zu pflantzen, und man kan ſolche auf zweyerley weiſe wieder verpflantzen, nemlich in hohlen reihen wie bey dem ſpargel bemercket, ohngefähr einen fuß breit in quadrat von einander, die ſtärckſten pflantzen ſind die beſten, damit ſie, wenn die erde, ſo aus der reihe aufgeworfen, wieder zugeworfen wird, nicht bedecket werden, oder man verpflantzt ſie in ebenes land, eben ſo weit von einander als oben bemercket, und zu ende des Herbſts, wenn man ſie vorher 2 bis 3 mal gebunden, wird ſie mit ſamt der erde ausgeſtochen, und näher an einander geſetzet, mit trucknen miſte bedecket, ſo erhalten ſie ſich beſſer vor dem froſt und werden weiſſer. Hindläufte, um ſolche mit ende des Julius zu haben, wird ietzo geſäet und fleißig begoſſen, auch hat man nicht eben nöthig, ſolche, wenn guter ſaame dazu genommen wird, wieder zu verpflantzen. In pflantzung der erdbeere fähret man nun auch fort. Das unkraut muß in dieſem monat ſorgfältig, damit es das gute kraut nicht überwältige, ausgejätet werden, die allzudichten gewächſe, damit ſie die andern nicht am wachsthume hindern, ziehet aus und verpflantzet oder verbrauchet ſie. Kohl-pflantzen, zwiebeln, baſilien, winter-majoran u. d. g. können noch bey guten wetter verpflantzet werden, calmus aber wird bey abnehmenden monde in feuchten boden verſetzet. Die blumen, welche jährlich blühen, werden in dieſem monat verſetzet. Nun blühen die Mayenblumen, rosmarin, roſen u. d. g. auch zeiget ſich die Dreyfaltigkeits-blume, baldrian, hahnen-fuß, gefüllte agley, gefüllte ringel-blumen, weiſſer diptam, je länger je lieber, münch-rhabarbar, vergiß mein nicht ꝛc. In feldern und wäldern ſind nun zu finden klebe-kraut, feld negelein, ſtorch-ſchnabel, mondraute, waſſer-ſchaf-garbe, ſchlangen-zünglein, knaben-kraut, waſſer-wegreich, fünffinger-kraut, waſſer-hahnen-fuß, mauer-pfeffer, wolf-beer, katzen-klee oder haſenfuß, orant, bocks-bart, ſauerampfer, betonien, natterwurtz, mannstreu und dergleichen. Im Obſt-Garten muß man am ende dieſes oder zu anfange des künftigen monats die jungen gepfropften bäume, damit ſie die gehörige figur bekommen und der wind ſie nicht umſchmeiſſen und zerbrechen kan, mit fleiß an die geländer oder pfähle binden, und wenn ſie ſonſten nicht zu ſchwach, mit ende des Junii wieder zum 2ten male anbinden, die, ſo zu groß gewachſen, werden abgeſpitzt, es ſey nun, daß ſie ſeit dem erſtenmal im April keine neben-zweige gewonnen, oder, wenn ſie welche gewonnen, und einige allzugroß darunter worden, weilen ſie den andern guten zweigen die nahrung nehmen. Beym anbinden muß man jeden zweig wohl legen, und nicht zwey zuſammen binden, auch keinen guten zweig abſchneiden, es ſey denn, daß er ſich nicht legen, noch anbinden laſſen wolte, wäre dieſes, ſo muß er gleich über den ort, wo er ausgewachſen, etwa einen thaler dicke abgeſchnitten werden, in hofnung, daß alsdenn zu beyden ſeiten ſchöne junge zweige hervor kommen werden, die ſich ziehen laſſen und mit der zeit frucht bringen, auch ſoll man keinen zweig krumm beugen, es wäre denn, daß man einen leeren platz damit füllen wolte, und abſonderlich die jungen ſchöſſe an denen gepfropften weder im ſchneiden und binden berühren, ſondern vor den vögeln und ungeziefer verwahren, abſonderlich ſoll das geſchmeiſſe, daß es nicht in die jungen blätter ſpinne und ſich anlege, vertilget werden. Die ſtech- und kneip-würmer thun den jungen bäumen auch groſſen ſchaden, maſſen ſie die oberſten ſpröſlein abfreſſen, dadurch die bäumlein ſo zurücke bleiben, als ob ſie vergiftet worden und gar nicht wachſen wollen, dieſe muß man gleichfals abnehmen, doch nicht an den baum ſtoſſen, ſonſt fallen ſie in der gröſten geſchwindigkeit herunter und fliegen hernach auf andere und freſſen aufs neue. Alle übrige ſproſſen und tragknoſpen, die einen baum aus ſeiner figur bringen, ſie ſeyn gut oder böſe, ſoll man ab-

ſchnei-

Digitized by Google

ſchneiden, die andern werden hernach deſto ſtärcker. Bey truckener witterung begieſſet man abends und morgens die pfropf-ſtämme und dieſes gantz ſachte, als wenn es regnet, daß ſich das waſſer nach und nach einziehe, denn geſchiehet es auf einen guß, ſo wird das erdreich feſte. Wenn ein aufgeſetzter pfropf-zweig welck will werden, ſo räumet die alte erde von der wurtzel und beſchüttet ſie mit neuer guter erde und wartet ihn fleißig. Sobald man an den wurtzeln oder ſtämmen rauber findet, ſo ſchneidet ſie ab und verklebet die wunden mit baumwachs, weil es ſonſt, wenn ſie in der blüthe ſeyn, ſchadet; auch iſt es gut, wenn das gras um jeden ſtamm abgeräumet wird, weil ſonſt dem baume viel kraft dadurch entgehet. Junge pflaumen bäume, welche nicht tragen wollen, ſtützet gleich im anfange dieſes monats, und nehmet das überflüſſige holtz weg, ſo werden ſie im künftigen jahre ſich williger erzeigen. Die im Jenner und Februario geſteckten und aufgegangenen kern-bäumgen werden in dieſem monat verpflantzet, doch ſo, daß ihre erſte als die mutter erde mit ihnen zugleich ausgehoben und wieder mit eingeſetzet werde, darnach aber müſſen ſie fleiſſig gewartet und behörig begoſſen werden. Wenn das laub zur blüh-zeit gelb wird, muß man um die wurtzel räumen und ſehen, ob würmer oder ameiſen ſich da befinden, dieſe muß man eilends mit rinds-blut, oder mit kreite und untermengten ofen-rus vertreiben, indem man nemlich eines von dieſen 3 mitteln auf die ſtelle, wo dergleichen ungeziefer ſich aufhält, gieſſe oder ſtreue. Die obſt-bäume blühen in dieſem monat völlig ab. Dieſe zeit nimmt man auch in acht, bäume in geflochtene körbe zu ſetzen, und ſolche an die ſtelle derſelben zu bringen die entweder ausgegangen, die die am gipfel hängen laſſen, oder denen man kein gut wachsthum zutrauet. Die art, ſolche einzuſetzen, geſchiehet folgender maſſen: Man macht eine grube ſo groß daß der korb drinnen ſtehen kan, ſetzet ſolchen hinein, ſchüttet erde herum und tritt ſie ſtarck mit dem fuſſe ein, damit die erde in und auſſer dem korbe ſich genau und feſte mit einander verbinde, und gieſſet zu dem ende 2 bis 4 waſſerkannen mit waſſer um den korbe herum darauf, wiederholet auch ſolches währenden Sommer 2 bis 3 mal. Wenn zu viel abricoſen auf einem zweige ſitzen, ſo bricht man mit anfange des monats einige derſelben ab und läſſet niemals 2 an einander ſtehen, die andern wachſen davon nicht allein gröſſer, ſondern werden auch ſchöner und ſchmackhafter, am ende des monats aber kan man auch dergleichen mit den pferſichen und birnen vornehmen.

In Weinbergen, Weingeländer oder Weingärten fencket man nunmehro, ſobald die ſtöcke blätter bekommen, alsdenn geſchiehet um alt Philippi Jacobi oder alt Walpurgis die erſte hacke, und zwar fein tief, es wäre denn dieſe ſchon bey dem räumen im vorigen monat geſchehen; zu ende dieſes oder anfange des Jun. hernach folget die breche, da die unterſten blätter bis an den ſaamen abgebrochen werden. Das impfen oder pfropfen der reben iſt in dieſem monat am beſten, ob auch gleich der alte ſtock ausſchläget, die jungen zweige aber müſſen wohl verwahret ſeyn, daß ſie nicht ausſchlagen, dieſes aber geſchiehet am beſten, wenn der rebe unter das erdreich oder einen ziegel geſtecket wird, andere aber nehmen das pfropfen lieber im Herbſte vor. Die ſätzlingsgrube ſoll man ietzo gleichfalls umhacken. Einige alte weinmeiſter meinen, man ſolle in den erſten drey jahren keinen reben mit einem meſſer berühren. Im Walde können latten und ſtangen, wo tannen und kiefern zu dicke ſtehen, geſchlagen werden, damit das andere deſto beſſer wachſen kan. Denn in ermangelung dieſes ſchlagens ſtehet viel davon ab oder erſtocket. In wäldern blühen itzo brombeer- hindbeer- oder holbeer-ſtauden, der waſſerflieder oder hollunder.

Viehzucht nimmt nunmehro immer ſtärcker zu, und da man im April wegen mangel der weide nicht hat austreiben können, ſo ſoll es nun in dieſem monat deſto ſorgfältiger geſchehen, und wenn es melck-vieh iſt, ſoll man es abends noch mit gras füttern, damit es fein bey der milch bleibe. Auf die weide ſoll man kein vieh laſſen bis die ſonne in die höhe iſt, und iſt ſehr dienlich, daß man einem jeden ſtück, ehe es früh ausgetrieben wird, einen ſchnitt brod mit butter oder ſaltze gebe. Bey ſtarcken nebeln ſoll man es gar nicht austreiben, weil ſie ſowol davon als auch dem thaue kranck werden, die groſſen neſſeln kan man nun dem melckvieh einbrühen, ſie ſind geſund und geben auch gute milch. Lorbeer- und meiſter- oder alant-wurtzel mit ſaltz, ſoll man ietzo und noch ein paar mal nach einiger zeit dem vieh zu freſſen geben, es erhält ſie geſund. In dieſen monat werden die kühe noch zugelaſſen, ſo kalben ſie um Lichtmeſſe, und im abnehmenden monde kan man die jungen kälber oder widder ſchneiden laſſen. Das zugrindvieh ſoll ein wenig nach der ſom̃er-ſaat ausruhen, ſelbiges reichlicher füttern, daß es ſich erhole. In dieſem monat wird den ſchaafen die wolle abgenommen, dazu die gewöhnlichſte zeit Philippi Jacobi iſt, jedoch muß jeder ſich nach der witterung richten. Iſt ja nach der ſchaafſchur die luft rauh, muß man dieſelben nicht zu weit von den ſtällen treiben. Die lämmer werden, wenn es warm iſt, in dieſem monat abgeſetzet und mit dem andern gölte-vieh ausgetrieben; doch müſſen ſowol lämmer als kälber, damit ſie nicht verderben, fleiſſig gewartet und gefüttert werden. Die mutter-ſchaafe

Digitized by Google

werden an manchen orten bis um alt Bartholomäi drey mal des tages in den pferchſtällen, wenn die luft nicht zu rauh und kalt iſt, gemolcken, und zu ende deſſelben treibet man ſie auf das brachfeld und andere ungebauete äcker zu pferchen. Denen ſchweinen, die itzo auf den brachfeldern gehütet werden, muß man angelica oder chriſtwurtz in das ſaufen legen, damit ſie von den unter dem gras und wurtzeln ſich befindenden und eingeſchluckten raupen und geſchmeis nicht kranck werden. Nunmehro werden bey der Pferde-Zucht, da abſonderlich die beſchell-zeit vorbey iſt, die ſtuten und fohlen auf die weide gelaſſen, den jungen pferden aber wird einige tage eichenlaub zu freſſen gegeben, und die übrigen pferde werden mit gras und harten futter verſehen. Ueberhaupt ſoll man den arbeits-pferden ihr futter, damit ſie bey kräften bleiben, reichlicher als ſonſt vorſchütten, auch dieſelben mit ſtriegeln, wiſchen, waſchen und kämmen fleiſſig warten. Wenn die ſtuten gefohlet, ſoll man ſie mit gerſtenſchrot und untermengten heckerling etliche wochen füttern, auch jedesmal gutes heu geben, ſo kan man auch diejenigen fohlen, die man zu wallachen aufziehen will, in dieſem monat reiſſen laſſen. Das Feder-Vieh fängt nunmehro auch an ausbeute zu geben, die gänſe kan man rupfen und die ihnen ausfallenden kiele oder ſpuhlen zu ſchreibefedern brauchen. Die jungen gänſe, indem ſie kielen, ſind alsdenn am ſchwächſten, daher ſoll man ihnen hafer zu freſſen geben, damit ſie ſich ſtärcken, bey rauhen wetter und kalten regen aber gar zu hauſe behalten, damit ſie nicht ſo leichte wegſterben. Junge truthüner ſoll man auch in dieſem monat, weil immer noch kühle witterung mit unterläuft, zu hauſe und in warmen ſtuben halten. Die jungen küchlein ſoll man itzo auch warm halten und ihnen feld-kümmel, quendel und etwas hammerſchlag ins ſaufen legen, maſſen ſie bey der kornblüthe leichte crepiren, dieſes aber ſie geſund erhält. Die Bienen-Zucht will nun auch recht ſorgfältig beobachtet werden, abſonderlich iſt die eröfnung des obern bruten-brets in den ſtöcken ſehr nöthig, daraus man die ſehr alten und ſchon ſauer gewordenen wachstafeln ausſchneiden muß, damit die bienen den Sommer über neue anſetzen können. Nun rathen zwar einige, man ſolte die weiſer oder königsbrut in dieſem monat tödten. Es iſt aber nicht nöthig noch rathſam; rathſam iſt es nicht, weil man an dieſer brut mehr ſchaden als nutzen verurſachen würde, maſſen vieles gutes bienenvöcklein dadurch wegen des ſuchens zu grunde gerichtet und auch ſchaden an ſtöcken und ſcheiben geſchehen würde; nöthig iſt es nicht, weil die bienen im frühjahre die überflüßigen weiſer ſchon ſelbſt tödten, welches man früh morgens gar deutlich vor den ſtöcken und körben ſehen kan, allwo ſie todt dafür liegen. So iſt es auch gut, daß die jungen bienen mehr als einen weiſer haben, denn wenn im Frühlinge einer verlohren gehet, ſo iſt gleich ein anderer da, an den ſich die jungen halten, iſt aber keiner vorhanden und mit in der brut getödtet worden, ſo bleibet das ſchwärmen nach. Es müſſen auch in dieſem monat die neuen körbe und ſtöcke vor den ſchwärmen an der ſonne getrucknet werden, damit ſie vor die jungen bienen parat ſeyn, dieſe ſoll man inwendig mit meliſſe und thymian fein durchreiben, ſo bleiben ſie noch einmal ſo gern darinnen. Man muß auch fleißig achtung geben, ob ſich nicht threnen bey den ſtöcken befinden, daß kein ſchwarm durchgehe, maſſen man vielmals im May verſchwärme bekommt, welche oft wieder ſchwärme laſſen, weil ſie ſo früh im jahre geſchwärmet, und dieſe heiſſen jungferſchwärme. Die Fiſcherey abſonderlich der krebſe wird nunmehro auch immer ſtärcker, und die im vollen mond gefangene ſind die beſten; ſo iſt auch der aal- und lachsfang bis Pfingſten am ſtärckſten. Das angeln hat in dieſem monat gleichfals ſeinen anfang, und geſchiehet mit regenwürmern, fliegen, käfern, auch mit im fenchel gekochten gerſten-graupen. Auf die teiche ſoll man auch ein wachſames auge haben, damit es ihnen nicht im ſommer am waſſer gebreche; in diejenigen teiche aber, die einen ſpröden boden haben, ſoll man kurtzen ſchaaf-miſt ſchmeiſſen, weil er den karpfen ſehr dienlich iſt. In dieſem monat ſoll, wenn die äpfel-bäume blühen, die beſte zeit ſeyn, ſtreichkarpfen und den zweyjährigen ſaamen auszuſetzen, maſſen das waſſer anfängt laulicht zu werden und das groſſe gewäſſer abnimmt, ſo ſtreichen auch die karpfen in dieſem monat in denen teichen das erſte mal, wie auch die karauſchen, perſiche und gründlinge. Mit dem leithunde fängt man nun auch bey der Jägerey an auszuziehen und das behängen abzuwarten, auch noch die wildpret-ſultzen zu verneuen. Raubthiere, als junge wölfe und füchſe, welche in dieſem monat geworfen worden, und raubvögel-neſter ſoll man ſorgfältig ausrotten. Junge katzen aber, die ſowol junge haſen als vögel wegfangen, ſoll man tod ſchieſſen. Das vogelfangen iſt ietzo, weil die vögel niſten und brüten, einzuſtellen, da aber einige art mehr männlein haben, zum Exempel die wachteln, ſo kan man dieſelben abfangen, denn dieſe verderben vielmal den weiblein im brüten die eyer. Raubvögel, die man im Herbſt zum beitzen brauchen will, muß man zwiſchen Walpurgis und Jacobi ausmauſen laſſen, auch junge vögel, die man zahm machen und zum ſingen gewöhnen will, muß man itzo ausnehmen; zum Exempel junge hänflinge findet man am meiſten bey wacholder-büſchen und föhren-holtze, und können am beſten mit eingeweichten rübſen geätzet werden, junge fincken kan man mit ſemmeln und milch füttern, bis ſie erwachſen, alsdenn iſt der truckene rübſen ihr

Digitized by Google

ihre ordentliche nahrung, junge ſtieglitze aber müſſen mit ameis-eyern, eingeweichten rübſen, ſemmel und milch aufgezogen werden.

Im Hausweſen muß nun das getrayde wöchentlich zweymal umgeſtoſſen werden, ſonſt verdirbet es. Miſt wird nunmehro ſchon zur winter-ſaat gemachet und geſammlet, dazu verweſete ſchöbe ſehr wohl zu gebrauchen, die man beym ausbeſſern der ſtroh-dächer aufheben und dem vieh unterſtreuen ſoll, daß ihr urin und unflat dazu kommt. Wände zu kleben und auch neue aufzuführen, ingleichen back- und breun-öfen zu ſetzen und auszubeſſern, wie auch ſcheun-tenne ſchlagen zu laſſen, iſt itzo die bequemſte und beſte zeit, weil es ſchleunig trucknet und doch nicht reiſſet. Die lagerbiere zu beſichtigen, wie ſich ſolche halten, vergeſſet nicht. Was in dieſem monat vom weine gut bleibet, das hält ſich das gantze jahr. Wer in dieſer zeit die weine überziehet, der ſoll nicht allein tüchtige gefäſſe dazu nehmen, ſondern auch darauf bedacht ſeyn, daß er die fäſſer oder ſtücken nicht gantz voll fülle, weil er ſonſt leicht erſticket und umſchläget, wenn er im anfange nicht luft genug hat. Mayenfröſte ſind oft den reben ſchädlich, darnach ſich der, welcher vorrath vom weine hat, im verkauffe zu richten. Wein- und bier-eßig in dieſem monat angeſetzt, hält ſich das gantze jahr. Seidenwürmer itzo ausbrüten laſſen iſt die beſte zeit, denn ſobald der weiſſe maulbeer-baum ausſchläget, hat man vor ſie nahrung. Sperlings-neſter abſuchen und ſammt den alten und eyern vertilgen, ſoll auch zu dieſer zeit geſchehen. Mayen-butter ſoll man [illegible] ſammlen, weil in dieſem monat der vielfältigen geſunden kräuter und blumen die beſte butter wird. Auch machet man zu dieſer zeit die beſten und [illegible] kräuter-käſe. In der Küche iſt peterſilie an [illegible] und geſund, ingleichen kreſſe, ſalat und andere gute kräuter, als körbel, meliſſe, raute, [illegible] zu verachten, die man ſowol in wein thun, als auch ſalat daraus machen kan, ſie ſollen aber nicht naß geſammlet, ſondern bis ſie die ſonne abgetrocknet, und nicht eher geſpeiſet werden, als bis ſie zuvor rein abgewaſchen werden. Die Leibespflege betreffend, ſo iſt das nunmehro aus den beſten blumen geſammlete honig der bienen eine köſtliche artzeney. Mayenthau iſt zur kühlung und waſchung, davon man [illegible] bekommt, nunmehro zu ſammlen, und geſchiehet alſo, daß man ein reines zartes tüchlein nimt, ſolches auf die kräuter und weitzen decket, welches, wenn es den thau an ſich gezogen, ausgerungen, und in ein glas gethan wird; auch kan man bisweilen, wenn die tropffen recht ſtarck auf den kräutern liegen, dieſelben mit der hand oder einem dazu bereiteten glatten ſtäbgen in darunter gehaltene gefäſſe abſtreichen. Regenwürmer kan man auch zur artzeney ſammlen und zwar ſo: Man ſuchet dieſe würmer unter ſteinen, in garten geſchirren und beeten, ſchneidet ihnen die köpfe ab, thut das übrige in ein glas, gieſſet rein baumöhl darauf, ſetzet es in die ſonne und läſſet es einige zeit ſtehen, ſo iſt es alsdenn für das ſchwinden der glieder, rückenweh und ſchwache flechſen ein vortreflich mittel; auf gleiche art verfähret man mit den ſchnecken, man ſuchet bunte und geſtriemte May-ſchnecken, thut ſie in ein glas, beſtreuet ſie mit ſaltze, läſſet ſie an der ſonne ſtehen, daraus wird ein öhl, das in allen friſchen wunden gute dienſte thut, ſchwartze ſchnecken aber machet man auch alſo, welches eine gute hornſalbe iſt. Die beſten wurtzeln und kräuter werden in dieſem monat bey ihrer völligen kraft geſammlet und an einem ſchattigten orte getrucknet, geſchiehet es in der ſonne, ſo verlieren ſie den beſten ſaft. Mit der ſpeiſe ſoll man ſich ietzo in acht nehmen, ſonderlich keine köpfe, gehirn und füſſe von allerley vieh verſpeiſen, denn wegen des feuchten graſes und der kräuter ſind ſie oft zu dieſen zeiten kranck. Milch iſt auch ietzo geſunder zu genüſſen als zu anderer zeit, ingleichen ſind die ziegen-käſe und ihre milch ietzo am geſundeſten. Zu erhaltung der geſundheit kan man durch heilſame artzeneyen ſich ietzo den weg bahnen, dabey das aderlaſſen und gute kräuter-bäder mit gebrauchen, den leib durch gebührende arbeit und ausgehen auf die grünen felder bewegen und erquicken, maſſen ietzo die geſundeſte luft und geruch von kräutern und blumen iſt.

Nach der gemeinen regel ſehen die hauswirthe es am liebſten, wenn im May kühle Witterung mit etwas feuchtigkeit und truckene iſt. Denn der May kühl und Brachmonat naß füllen ſcheun und faß; item, den Mayen voll wind begehrt das bauergeſind. Denn wenn der May kühl iſt, folget gemeiniglich ein guter warmer Brach- und Heumonat, welches den gewächſen ſehr zuträglich, ſo auch den reben, die gute blüthe bekommen und alſo ein reich weinjahr geben; iſt aber der May zu warm und trucken und kommt ein naſſer Junius, iſt es allen erdgewächſen auch den weinreben, welche den ſaamen fallen laſſen, ſchädlich und ein nicht allzugutes jahr zu erwarten. Die geſundeſten thaue in dieſem monat ſind die, welche nach der helfte deſſelben fallen. Wenn Urbani vorbey, beſorget man keinen froſt mehr, der dem weine nachtheilig wäre, ſonſt ſind die Mayenfröſte dem korn, hopfen, flachs, früher gerſte, wein und blüthe höchſt ſchädlich, ſo daß durch dergleichen fröſte der wein in ein oder 2 nächten völlig vernichtet wird und nicht anders, als wenn er verbrannt wäre, ſiehet.

Digitized by Google

Das Gedeyen der Früchte wird durch nachſtehende bauer-regeln beurtheilet: Ein kühler May bringt guten wein und giebt viel heu. Wenn es zu dieſer zeit wacker donnert und gewitter giebt, ſoll es ein fruchtbar jahr bedeuten, maſſen der erdboden dadurch erſchüttert wird. Wenn um dieſe zeit die korn-ſaat dünne ſtehet, pfleget daſſelbe gemeiniglich theuer zu werden. Geräth die eichelblüthe, ſoll ein gut ſchmaltz-jahr folgen. Reiſe erdbeeren um Pfingſten ſind merckmale eines guten wein-jahres. Naſſe Pfingſten bringen fette Weyhnachten. Das iſt: So die gerſte, wenn ſie um dieſe zeit im ſchoſſen iſt, einen guten regen bekommt, ſo geräth dieſelbe, und kan man um Weyhnachten wacker ſchweine mäſten und ſchlachten. Wie das wetter nach dem Urbans-tage iſt, ſo ſoll auch die weinleſe werden, welches die weinhändler und winzer genau beobachten, und auf das wetter im ausgange dieſes monats genau acht haben. Die natürliche urſache aber iſt wol das beſte; Denn wenn in dieſen tagen, allwo der wein blühet, ſchön wetter iſt, ſo muß allerdings, wenn nicht aufſerordentliche unglücksfälle dazu kommen, eine gute weinleſe erfolgen, denn fället naß wetter ein, ſo iſt die blüthe verdorben, und werden wenig trauben. So iſt es auch gleichfalls mit der regel beſchaffen: Um Orben (Urbani) iſt das geträyde weder gerathen noch verdorben, weil man um dieſe zeit von der fettigkeit und Magerheit der ernte nichts gewiſſes ſchlüſſen kan.

JUNIUS oder Brachmonat iſt der 6te monat im Jahre und gegen den 22ten tag deſſelben tritt die ſonne in das zeichen des krebſes. Nach der gemeinen ſage glaubet man, daß die ſonne, weil ſie nun am allerhöchſten geſtiegen, in ihrer wende ſey, einige tage im thierkreiſe ſtille ſtehe und nun wieder zurück kehre. In dieſem monat ſind die längſten tage im jahre.

Arbeit, ſo zu dieſer Zeit zu verrichten.

Auf dem Felde. Der dünger muß nunmehro auf die brachfelder geſchaffet, und ſobald ſichs will thun laſſen, gebreitet und alſobald hernach eingeackert werden, damit die ſonnenhitze ihm nicht ſeinen ſaft ausziehe, ingleichen iſt auch das pferchen denen äckern um dieſe zeit ſehr nützlich. Denn was in dieſem monat gedünget wird, das machet die äcker ſehr fruchtbar, daß ſie reiche und gute früchte geben. Der hopfengarten wird zu anfange dieſes monats abermals umgehacket, die unnöthigen oberſten blätter abgeſchnitten und vollends angebunden; auch ſäet man ietziger zeit noch hirſen, hanf und heidekorn, das gemengſel, oder wickfutter, welches eine vermiſchung von erbſen, wicken, gerſte und hafer iſt, einige nehmen auch nur wicken und hafer zuſammen, und dem rindvieh, wie auch pferden, doch muß es erſt verblühet haben, zu einem ungemein kräftigen futter dienet, dem melck-vieh aber bekömmt es am beſten; wer es reif werden laſſen will, der kan es winters-zeit klein ſchneiden und den pferden fürſchütten laſſen, es füttert auch ſehr gut. Um Johanne wird der ſpäte lein geſäet, und ſoll beſſer als die vorgehende ſaat ſeyn, ingleichen kan auch noch kraut geſtecket und das ſchon gepflantzete itzo behacket werden. Weiſe rüben ſäet man im abnehmenden monden, andere aber thun ſolches im neumonden, die aber nicht abergläubig ſind, binden ſich an dergleichen mondeswechſel nicht, ſondern ſäen, wenn es bequemes wetter dazu iſt. Kümmel ſammlet man in dieſem monate gleichfalls aus denen wieſen, breitet ſelbigen auf tücher, daß er trucknet und gedroſchen werden kan. Die zweymal hauigen wieſen werden zu ende dieſes monats abgemähet, abſonderlich ſoll man auf die naſſen am erſten bedacht ſeyn, damit nicht die in dieſem monat ſich öfters einſtellenden ſchlag-regen ſchaden verurſachen und das gras überſchwemmen, das abgehauene gras ſoll man fleißig wenden und ſtreuen, damit es fein bald dürre und zum einfahren tüchtig wird. Wer gelegenheit hat, ſeine wieſen zu überwäſſern, der ſoll es bey der erſten abmähung, und wenn trucken wetter iſt, nicht unterlaſſen. Das in dieſem monat ausgehauene ſchilf ſtreue man in die miſt-gruben, es giebt guten dünger.

Im Blumen- oder Luſt-Garten. Alle hecken müſſen ohne verzug verſchnitten werden, damit ſie wenigſtens zu Johannis fertig ſeyn und zeit genug haben vor dem herbſt zu treiben. Mitten im Junius fängt man an jasminen, orangen-bäume, roſenſtöcke und andere in dieſen garten gehörige ſträuche in die rinde zu beltzen. Wenn man den Sommer hindurch und auch Herbſtzeit noch blumen haben will, ſo wird ietzo und auch ſchon im May der ſaame dazu ausgeſtreuet. Zeitige ſaamen, z. E. hyacynthen, ranunckeln, bärenöhrlein, löwenmäuler und dergleichen werden itzo geſammlet, an einem trucknen orte verwahret, um ſolche zu gehöriger zeit zu verkaufen oder auszuſäen. Tulipan-zwiebeln ſoll man in truckenen wetter ausnehmen und auch an einem truckenen orte verwahren, und diejenigen, welche keine ſchale um ſich haben, und da man beſorget iſt, daß ſie vertruckenen könten, in erde legen, dieſelbe auch dann und wann ein wenig anfeuchten. Wenn man ſaamen davon haben will, muß er im zunehmenden mond abgenommen werden, und dazu ſind die weiſen und rothen, leibfarbenen und weißgeflammeten tulpen die beſten. Will jemand von einer art zwiebeln haben, ſo muß er an der erde die ſtengel

Digitized by Google

ſtengel abſchneiden, damit werden ſie deſto beſſer geſtärcket. Anemonen- und ranunckeln-zwiebeln aber nimmt man nach gefallenen regen aus, läſſet ſie etliche tage an einem ſchattigten orte liegen, reiniget ſie von aller unſauberkeit und verwahret ſie in einer ſchachtel bis zur verpflantzzeit. Die levcojen, welche zu viel zweige haben, muß man von denſelben befreyen und abſchneiden, damit der haupt-ſtengel deſto eher die blüthe treibe, auch diejenigen im April gepflantzten zweige fleißig begieſſen, und von allem unkraut reinigen, und den rosmarin die blüthe abnehmen, damit ſie nicht im wachsthume gehindert werden. Die tuberoſen müſſen fleißig begoſſen werden, damit ſie deſto eher und ſtärcker aufſchieſſen und floriren. Diejenigen pflantzen, welche nicht lange auſſer der erde dauren, ſoll man am ende dieſes monats ausziehen und alſobald wieder verpflantzen, als ſaubrod, allerley hyacinthen, kibitzblumen, kayſercronen, muskaris, goldfarbene lilien, violwurtz und dergleichen. Uebrigens ſoll man auch um dieſe zeit den blumen-garten von allem unkraut reinigen, das erdreich oft umgraben, das truckene erdreich nach einem erfolgten regen, damit es deſto eher befeuchtet und die ſäfte an ſich ziehen könne, das feuchte aber bey truckenen wetter, daß es beſſer truckenen möge und warm werde. Nelckenliebhaber ſollen, wo es noch nicht geſchehen, ihre ſtöcke ſtängeln, damit der wind ſolche nicht zerbreche, auch die überflüßigen knoſpen und neben-zweige, damit nur ein ächter ſtengel übrig bleibe und deſto ſtärcker werde und ſchöner blühen könne, abſchneiden. Nunmehro ſtehen nebſt denen roſen die goldgelben und weiſen lilien, päonien, agley, gefüllter ritterſporn, gehörnter mohn, anemonen, ringelblumen, römiſche camillen, lavendel, meliſſe und ſpicanard und viele andere in ihrem völligen flor, oder doch in ihrer beſten kraft, und einige haben ihre blüthe ſchon abgeleget, als die tulpen und andere frühe zwiebel-gewächſe, welche nunmehro ſaamen tragen. Auſſer den garten aber wilder wermuth, eibiſch, camillen, ſchöllkraut, karten-diſtel, bilſen-kraut, ſteinmoos, lerchen-kraut, ſchafgarbe, wintergrün, ſcabioſen, ſcordien, nachtſchatten, ehrenpreiß, ottermennig, tauſendgülden-kraut, und viele andere mehr. Die aloe und jucca glorioſa wird gleichfalls von ihren überflüßigen blättern, welche unten am ſtamme ſich befinden und ihm in ſeinem wachsthume viele kraft entziehen, gereiniget, und nachdem dieſelben abgeſchnitten, wird der ſchnitt mit kreide oder aſche beſtreuet und mit baumwachſe verkleibet, ſie blühen gewiß etliche jahre eher. Die orangerie muß itzo mit fleiß beſorget werden, pomerantzen, citronen und dergleichen müſſen eingeleget, abgeſäuget oder oculiret, die überflüßigen blüthen und früchte aber abgenommen werden, damit der ſaft ungehindert in den baum dringen könne.

Der Küchen-Garten. Anietzo muß das, was im verfloſſenen monat noch nicht geſchehen iſt, vollends nachgeholet werden, man thut demnach eben die arbeit, wie im vorigen, ausgenommen, daß keine melonen mehr gepflantzet werden, miſt-beete aber zu ſpäten gurcken und champignons richtet man itzo zu. Die abſätzlinge von den erdbeeren, welches die oben an der erde auslaufende erdbeer-wurtzeln ſind, ſoll man itzo verſetzen, und vom rechten ſtocke abnehmen, weil ſie ſonſten den hauptſtock verderben. Die groſſen weiſſen raupen vergeſſet nicht bey zeiten zu vertilgen, weil dieſe dieſer pflantze höchſt ſchädlich ſind. Bis um die mitte des monats kan man artiſchocken verpflantzen und wenn ſie fleißig begoſſen werden, ſind ſelbige im frühjahre eßbar, je tiefer nun die wurtzel ſchläget, je fleißiger und öfter muß das begieſſen geſchehen, doch muß jeder ſeinen boden kennen, denn wenn ich auf feuchten boden ſo viel als auf truckenen gieſſen wolte, ſo würden die wurtzeln verfaulen, daher iſt auf naſſen boden zu drey pflantzen nicht mehr nöthig als auf truckenen zu einer einigen erfordert wird. Lauch wird auch um dieſe zeit verpflantzet und brauchet nicht ſo viel mühe als die übrigen gewächſe; ingleichen ſtengel-mangold, den man zwiſchen die artiſchocken pflantzen kan, ſo iſt er im Herbſt zu brauchen. Wilder portulack findet ſich zu anfange dieſes monats und dauert bis zu ende des Julius, er muß aber fleißig geputzet und rein gehalten werden. Bohnen, erbſen, majoran, peterſilien und ſallat kan auch noch geſäet werden, da aber der letztere bey itziger zeit eher als ſonſten zu ſchoſſen anfänget, ſo iſt höchſt nöthig, daß man denſelben, damit er nicht in ſaamen ſchieſſe, fleißig begieſſe und im anfange mit dachſteinen bedecke, ſo wird auch endivien und cichorien itzo im zunehmenden monde geſäet und die ſchönſten pflantzen davon verpflantzet. Wenn die cichorien, paſtinack, peterſil- und dergleichen wurtzelwerck zu nahe an einander ſtehen, muß man die übrigen ausziehen und den zurückgebliebenen das kräutrich ausziehen, ſo wachſen ſie deſto beſſer in die wurtzeln. Nun ſäet man auch den letzten braunkohl und verpflantzet denſelben um Jacobi im zunehmenden monde, und weil es alsdenn des nachts beginnet friſch zu werden, ſo thun ihm die raupen nicht zu viel ſchaden. Wer ſpäte kürbis haben will, kan auch noch in dieſem monat im oder gegen den vollen mond kerne ſtecken, manche thun ſolches 2 bis 3 tage nach dem vollen, andere aber 5 tage nach dem neuen mond, die pflänzlein davon werden gegen den vollen mond verſetzet. Rettigſaamen ſtecket man gegen den abend im abnehmenden mond, der boden

Digitized by Google

den dazu muß eine milde, tief gegrabene und feuchte erde haben, damit er fein unter ſich ſchieſſe und nicht zu ſehr ins kräutrich wachſe. Ueberhaupt, wo es möglich, ſoll jeder darauf ſehen, daß alle ſaamen nach einem milden regen in die erde kommen, weil dieſer ungleich mehr nutzet als das begieſſen, im nothfall aber muß man doch ſtatt des regens das begieſſen fleißig brauchen, und abſonderlich bey den gurcken, welches alle tage ſtarck, bey melonen aber in 3 tagen mäßig geſchehen ſoll. Sellerie und porrum muß abermal behacket, melonen aber ausgebrochen, geſaubert und fleißig begoſſen werden. Die ſchlotten oder kraut an zwiebeln tritt man am ende des monats nieder, andere knicken oder ſchlagen ſolche auch nur mit den händen um, knoblauch aber wird oben zuſammen gebunden, damit beyde unter ſich in die köpfe wachſen, auſſer dem aber laufen ſie ins kraut. Im Auguſt gegen Bartholomäi werden ſie aus der erde genommen. Was in dieſem monat vom ſaamen reif iſt, daß ſoll man abnehmen, unter andern iſt der kerbelſaamen, der im Herbſt geſäet worden, der erſte, da man die ſtengel aufhebet, abtrucknet und endlich ausklopfet. Vor den vögeln will er wohl in acht genommen werden, weil ſie ſonſt den nachläßigen einer mühe überheben und auſſer der tenne ausdreſchen. Das ausjäten des unkrauts iſt in den garten-beeten anitzo, damit daſſelbige nicht die gewächſe verderbe, höchſt nöthig.

Was den Baum- oder Obſt-Garten anbelanget, ſo fängt man mitten im Junius im wachſenden lichte an zu impfen und die kernfrucht-bäume, inſonderheit groſſe kirſch-bäume von 2 jahren, welche oculiret werden ſollen, abzuſchneiden, des ſchröpfens und beſchneidens der bäume aber ſoll man ſich gäntzlich enthalten, weil es itzo ſchaden bringet. Die neugepfropften jungen bäumgen müſſen ſorgfältig angebunden, die waſſerſchoſſe abgenommen und wenn ſie ſo frech treiben, und man ſie gern hoch ziehen will, die untern knöpfe abgeſchnitten werden. Wenn dieſem jungen gewächſe von der hitze die rinde aufſpringen ſolte, müſſen ſolche riſſe alsbald mit baumwachſe zugekleibet werden, ſonderlich ſoll man dieſelben um die abendzeit fein gemach begieſſen. Wenn bäume im wuchſe nicht recht fort wollen, ſo ſoll man ſolche mit recht wohl verfaulten alten ſchaaf- oder kuh-miſte beſchütten, oder rinds- oder anderes gutes blut um ſie gieſſen und das allezeit am abend. Da in dieſem monat die käfer, raupen und anderes ſchädliches ungeziefer ſich einſtellet, ſo muß man fleißig achtung geben, daß man ſolches in zeiten vertilge. Die kerne von allerhand ſteinobſt, als marillen, aprieoſen, gepfropften kirſchen und dergleichen, die man künftig anbauen will, ſoll man itzo ausſuchen, aber für den mäuſen wohl verwahren. Groſſe kirſchen, amarellen, muscateller-birn, jungferäpfel, johannis-beeren und unterſchiedenes anderes fruh-obſt beginnet nun zu reifen. Wenn die bäume allzureichlich tragen, ſo rathen zwar einige, damit ſie das wurmſtichige obſt wegſchaffen, und die andern deſto kräftiger wachſen ſollen, daß man ſie überſchüttele oder überleſe, allein das ſchütteln iſt vor das annoch übrige obſt ſchädlich, weil dadurch viel gutes abgeſchlagen und ſchade verurſachet wird, vielmehr ſoll man alles hängen laſſen, maſſen das wurmſtichige ſchon von ſelbſten abfället, und lieber die allzutragbaren bäume bey zeiten unterſtützen.

Weinbergs-Arbeit. Das binden oder anheften der reben mit ſtroh iſt itzo das nöthigſte ſtück, welches die erſte hefte genennet wird. Das ſtroh muß eingeweichet, die ſchoſſe nicht zu unvorſichtig aufgehoben und keine blätter mit eingebunden werden, weil es ſonſt dem ſtocke ſchädlich iſt, das holtz nicht reifen kan und die augen darunter verderben können, ja den bogen oder einlegern ſchaden verurſachet. Nach dieſem wird die wein-kraute oder das jäten, und alsdenn die andere hacke, beydes kurtz vor der blüthe, vorgenommen. In der blüthe iſt das hacken anzuſtellen nicht dienlich, weil dadurch die blüthen abgeſtoſſen werden können.

Im Walde, Höltzern und Gebüſche ſoll man in dieſem monate das abſchälen der bäume überhaupt nicht geſtatten, weil die geſundeſten dadurch verderben, und gleiche bewandniß hat es auch mit dem bechhauen. In die ſtände des wildprets ſoll man itzo kein vieh treiben, hingegen das vorher gefällete holtz aus den wäldern ſchaffen.

Die Viehzucht bringet itzo groſſen nutzen, abſonderlich das melckende vieh, dahero ſoll man vor daſſelbe fleißig gras anſchaffen, damit es deſto reichlicher milch zu butter und käſen gebe. Itzo iſt auch die butter, wegen der ſchönen kräuter, ſo unter dem graſe ſich befinden, noch am geſundeſten. Ein ſorgfältiger hausvater beſuchet fleißig ſeine wieſen, damit nicht durch das graſen an wieſenränden ſchaden geſchehe. Die kühe, ſo noch nicht gerindert, kan man noch itzo zulaſſen. Das neue futter muß anitzo dem zugvieh behutſam vorgeworfen werden, weil es davon matt wird. Die ſchaafe ſollen auf keine weide, worauf noch der thau lieget, getrieben, auch auf ſumpfichten orten und brüchen nicht gehütet werden, weil ihnen beydes ſchädlich iſt, auch in dieſem und folgenden monat bey truckener witterung die ſaltzlecke vorſetzen. Nun iſt die höchſte zeit, wo es noch nicht geſchehen, daß die wollſchur angeſtellet werde, weil ſonſt das vieh die wolle verlieret, auch kan die ſchaaf-melcke vorgenommen und damit fortgefahren werden. Mertzſchaafe, Mertz-hämmel und alles geringe ſchaaf-vieh,

welches

Digitized by Google

welches man nicht zur zucht brauchen kan, ſoll man entweder verkaufen oder zum ſchlachten ausſetzen, dieſe werden in andere ſtälle geſtecket, auch nicht mit den andern zugleich gehütet, die ſtähre, ſo zur maſt beſtimmet ſind, können in dieſem monate noch geſchnitten werden. Wegen der groſſen hitze, ſoll man itzo mit der ſchweine-zucht behutſam verfahren, ſie nicht ſo lange in der hitze herum laufen laſſen, maſſen ſie alsdenn, wenn ſie zum kalten waſſer kommen, ſolches gern ſaufen, und dadurch leicht erkrancken; und weil auch dieſes vieh itzo mit dem graſe viel ungezieſer hinein ſchlinget, ſoll man ihm entian und angelica eingeben; in das ſaufen aber lachen-knoblauch, meiſterwurtz, liebſtöckel, lungenwurtz, wie auch alant- und eber-wurtz, nebſt den beyden letztern kräutern werfen. Was in dieſem monat mit der Pferde-Zucht insbeſondere zu beobachten vorfället, iſt, daß man ſie nicht mit neuem heue allzuſtarck überſchütte, weil die pferde vor allen andern vieh davon ſehr matt werden, und iſt vor dieſelben ſehr rathſam, daß man bis nach Michaelis ſuche altes heu zum aufſtecken, und auch altes ſtroh zum heckerling, anzuſchaffen, das neue futter hingegen, als heu, hafer, und heckerling vom neuen ſtroh, kan man alsdenn nach Michaelis, weil dieſelben keine allzuhäufige arbeit mehr thun dürfen, ohne gefahr brauchen, zudem hat ſich auch, abſonderlich aus dem heu, alsdenn die ſchädliche grune gezogen. Weil auch nun allgemach die erndten-zeit herbey kommt, ſo iſt höchſt nöthig, daß man den ſogenannten acker-vieh etliche wochen vorhero mit dem futter eine mehrere güte als ſonſt thue, damit ſie deſto friſcher und länger arbeiten können. Wenn die hitze allzuheftig, ſoll man ja zuſehen, daß ſie nicht allzuſehr angeſtrenget werden, vielmehr ſoll man früher anfangen, und ſpäter aufhören, damit ſie mittags, als in der allergröſten hitze, deſto länger im ſtalle ſtehen können. Mit dem trăncken ſoll auch darinne behutſam verfahren werden, daß man ſie nicht auf einmal ſo viel friſch waſſer ſaufen laſſe, ſondern nur wenig und deſto öfter vorhalten. Die fohlen werden in dieſem monat, und zwar im wachſenden licht, von denen mutter-pferden abgeſetzet. Diejenigen pferde, ſo auf die weide getrieben werden, treibet mittags etliche ſtunden wegen anhaltender hitze in die ſtälle, damit ſie ſich ein wenig abkühlen. Das Feder-Vieh, abſonderlich die hüner, welche in dieſem monat ausgebrütet werden, ſind zur zucht nichts nütze, denn das meiſte feder-vieh, welches in der weitzen und hollunder-blüthe ausgebrütet wird, taugt wenig, ſie wachſen entweder nicht, oder ſterben meiſtens hinweg, daher iſt es beſſer, daß man ſie, wenn ſie eßbar ſind, ins geld ſetze. Die alten, und um dieſe zeit insgemein kranckenden hüner ſoll man oft mit roß-ameiſen füttern, welches ihnen eine artzeney iſt, wegen des pipſes hingegen ſoll man itzo, ſowol den alten als jungen, knoblauch in butter gewickelt, zu freſſen einſtopfen, iſt aber der pips ſchon eingeriſſen, ziehet man ihnen mit einem zarten meſſerlein die hornigte haut von der ſpitze der zungen ab, ſchmieret dieſelbe mit butter und ſtecket eine kleine hüner-feder durch die naſenlöcher, damit ſie luft bekommen. Bis gegen Jacobi werden in dieſem monat die jungen hähne gekappet. Welſchen- oder truthünern ſind die grünen zwiebel-ſchlotten, wie auch dann und wann ein pfeffer-korn eingegeben, ſehr dienlich, auch kan man denſelben ebenfalls, wie den hünern vor den pips, knoblauch einſtecken, ſo ſoll man ſelbige auch, nebſt den jungen gänſen, keine roſen-blätter zu häufig freſſen laſſen, weil ſie davon ſterben. Die jungen gänſe pfleget man auch um die mitte dieſes monats zu rupfen, weil ſie ſonſt die federn verlieren, an manchen orten auch ſchon zum andern male. Ehe man dieſelben austreibet ſoll man ihnen etwas hafer, oder ander trucken futter, vorwerfen, ingleichen abends, wenn ſie wiederum eingetrieben werden, dadurch werden ſie, weil ſie noch jung ſind, geſtärcket, daß ſie deſto beſſer den ſommer durchdauren können, und weil in dieſem und folgenden monat, wenn es allzunaß iſt, die jungen gänſe gerne ſterben, ſoll man mit dem austreiben ſich behutſam verhalten; da auch bey dergleichen wetter mücken und ſchnecken ihnen in die ohren kriechen, und ſie gewaltig abmatten, daher ſie die flügel fallen laſſen, ſo ſoll man, um dieſes ungezieſer abzuhalten, ihnen die ohren mit baum- oder lein-öhl beſtreichen, welches ihnen zuwider iſt. Allzufrüh ſoll man die jungen gänſe, weil die regenwürmer noch nicht wieder in die erde gekrochen ſind, die ſie doch gerne freſſen, und welche ihnen ſehr ſchädlich, ja oftmals den tod verurſachen, nicht austreiben, ſondern damit bis gegen 7 oder 8 uhr anhalten. Die Bienen ſchwärmen in dieſer zeit am allerheftigſten, manche fangen auch ſchon um Pfingſten, andere um Medardi an, wenn ſchön wetter iſt, dahero ſoll man die fluglöcher eröfnen, und groß machen, damit ſie genugſamen platz zum ſchwärmen haben, abſonderlich muß man auf guter hut ſeyn, daß kein ſchwarm durchgehe, ſonderlich mit klingenden getöne, oder auch mit werfung klarer und kühler erde unter den ſchwarm, wie auch durch aufſteigenden rauch ihnen zuvor kommen. Das gewiſſeſte zeichen, daß ſie bald ſchwärmen, iſt dieſes, wenn man abends ſich an den ſtock ſtellet, und ein ſauſen mercket, ingleichen wenn ſie ſich häufiger, als ſonſt gewöhnlich, um die fluglöcher legen und beſtändig aus- und einkriechen. Da es auch geſchehen ſolte, daß ein ſtock ſchwärmen wolte,

ſo muß man alle löchlein des ſtockes oder korbes, damit keine luft durchſtreichen kan, verſtopfen, er wird alsdenn gewiß genug durch die ſtarcke ſonnen-hitze zum auswandern, und folglich zum ſchwärmen getrieben werden. Ein haupt-umſtand iſt hierbey wohl zu bemercken, daß man, ehe die bienen ſchwärmen, ſtöcke oder körbe, wohinein ſich die jungen bienen begeben ſollen, in bereitſchaft habe, ſelbige inwendig reinige, mit thymian, quendel und meliſſe ſtarck ausreibe, damit die bienen durch den ſtarcken und guten geruch angelocket werden, deſto eher hinein zu wandern, und darinnen zu bleiben. Damit auch die jungen bienen vor allerley ungeziefer ſicher ſeyn, als ſpinnen u. d. g. die ſich gern um die ſtöcke aufhalten, ſelbige beſpinnen, in dem geſpinſte aber die bienen ſich öfters verwickeln, und hernach, weil ſie gleichſam gefangen ſind, getödtet werden; ſo ſoll man itzo alles dergleichen geſchmeiſſe um die ſtöcke tödten, dieſelben mit einem beſem fleißig abkehren, u. das angeſchmeißte unweſen abſchaben, damit nicht fernerhin allzuhäufig durch die ſonne das junge ungeziefer ausgebrütet werde. Auch fröſche und kröten ſind der bienen feinde, daher muß man das gras, welches um die ſtöcke wachſen will, niemals laſſen aufkommen, damit dieſe bienen-feinde keine retirade haben, um, die auf der rückkehr von der beute beladenen bienen, die manchmal, wenn ſie ſich zu ſtarck bepacket haben, vor den ſtöcken niederfallen, zu tödten. Wegen der in dieſem monat allzuſtarcken hitze, muß man denen ſtöcken ſchatten verſchaffen, wenigſtens ſie mit bretern belegen, damit nicht das roos und gewürcke in denſelben zerſchmeltze, und ſamt den bienen verlohren gehe. Wegen der Fiſcherey muß man itzo beſorget ſeyn, daß an denen teichen die ablaß-gräben, rechen, ſtänder u. d. g. in gutem ſtande ſind, auch die dämme wohl unterſuchet werden, maſſen ſich vielmals gegen Johannis ſtarcke guß-regen und unverhofte fluthen einſtellen, die teiche überſchwemmen, und alſo durch die dazu bereiteten öfnungen wieder abflieſſen, und weder damm noch teiche ſchaden verurſachen können. Denen quellen mangelnden teichen, oder denen, die keinen andern zugang, als durch tagewaſſer, oder abfluß von andern gewäſſern haben, und im ſommer leichte austrucknen, ſoll man alle graben öfnen, ſelbige räumen, damit die von denen feldern bey regenwetter abſchieſſenden gewäſſer, und die insgemein wegen guter düngung gute fiſch-nahrung mit ſich bringen, hinein laufen mögen. Da ſich auch vielmals in denen auen und feldern ſo genannte feld-teiche befinden, und weiter gar keinen zugang als vom regenwaſſer haben, dieſe teiche auch, in der hofnung des zu erfolgenden regens, mit junger brut beſetzet werden, und da nun dieſer nicht erfolgete, ſoll man dieſen ſatz ja nicht auf hofnung ſtehen laſſen, ſondern bey zeiten, da das gewäſſer augenſcheinlich abnimmt, in andere teiche bringen, dergleichen teiche, welche oftmals ſchlechten boden haben, mit kurtzen ſchaaf- oder andern wohl verfaulten miſte düngen, auch wol rüben in dieſelben ſäen, die groſſen im herbſt ausziehen, die übrigen aber, ſammt dem kräuter-werck, verfaulen laſſen, welches eine trefliche nahrung und wachsthum vor die fiſche abgiebet. In dieſem monat ſoll man auch das gras und ſchilf aus den teichen ſchaffen, und damit man mit der ſenſe den fiſchen, welche ſich itzo gern wegen der hitze in demſelben aufhalten, nicht ſchade, muß man das gras mit der ſtörſtange durchwandern, und die fiſche austreiben. Karpfen, ſchleyen, karauſchen, rothaugen, weißfiſche u. d. g. ſtreichen in dieſem monate. Das vieh iſt itzo auch nicht viel nütze an den teichen, weil ſie die fiſche in die tiefe treiben, wo wenig nahrung zu finden, und dadurch in ihrer beſten wachsthums-zeit gehindert werden. Die Jägerey ſchaffet itzo wenig nutzen, auſſer dem wachtelfange giebt es nun bald wilde enten und gänſe auf den teichen, welche man im rohr-gebüſche fangen kan. Allerley vögel, die man zu lockvögeln gebrauchen will, muß man itzo jung aus den neſtern nehmen, und damit die alten nicht gar die neſter verlaſſen, kan man ihnen ein einiges junges wieder geben. Doch iſt es beſſer, daß man die jungen vögel, welche man auffüttern will, nicht laſſe zu flicke werden, maſſen ſich, die noch nicht völlig mit federn bewachſenen leichter als die andern ätzen laſſen, ſperren die ſchnäbel beſſer auf, lernen auch leichter und lieber, als die erwachſenen, welche oft eher crepiren als die kahlen, ſie müſſen an truckenen örtern verwahret, und mit der reinigung u. wartung wohl unterhalten werden. Die jungen nachtigallen köñen nun in den büſchen leicht gefunden werden, denn ihre alten verrathen die neſter ſelbſt, maſſen ſie ſich zwar auf den bäumen aufhalten, aber doch entweder über der jungen neſter, die meiſtens auf der erde ſind, oder nicht weit von demſelben ſchweben, und durch ihr geſchrey ſolches anzeigen, und weil ſie zeitiger, als anderes gevögel, ihre jungen ausführen, muß man ein wachſames auge darauf haben, und ſo ſie ja ausgeführet worden ſind, halten ſie ſich noch etliche tage hier und da auf den kleinen zweiglein auf, allwo ſie die alten noch füttern, dahero ſie leichte zu fangen ſind. Die ätzung im gebauer geſchiehet mit ameis-eyern. Stahre, droſſeln, amſeln, meiſen fänget man auch nun nebſt andern wald-vögeln, einige derſelben mit kloben, andere mit leimruthen. Wer vogelheerde bauet, muß itziger zeit dieſelben repariren und zurichten. Wilde und andere katzen thun in dieſer zeit dem gevögele groſſen ſcha-

ſchaden, darum ſoll man dieſelben bey zeiten aus dem wege räumen.

In der Hauswirthſchaft ſoll man nun immer einen anfang machen, ſich auf die herannahende erndte zu ſchicken, worunter auch die rübſaat gehöret, dahero ſoll man die tennen, panſen und dächer durchſuchen, die aufgedeckten ſchoben verbinden, neue einziehen, und die alten, welche guten dünger abgeben, in den miſt ſchmeiſſen, aus den panſen das geſtröhde ſchaffen, ſelbige rein auskehren, die mäuſelöcher verſtopfen, und wo die wände wandelbar worden, ſolche ausbeſſern, die ſcheunen etliche tage aufſtehen laſſen, und das zurückgebliebene alte ſtroh, zur vorſorge, bis das neue geträyde eingeführet worden, aufheben, alsdenn friſches gutes ſtroh, ſowol auf die tenne als panſen ſtreuen, und was man nicht bedarf vollends verkaufen. Das heu iſt auch itzo genau zu berechnen, damit man auf das gantze jahr ſeine einrichtung machen und die fütterung darnach anſtellen, und was übrig iſt mit nutzen verkaufen könne. Wenn noch keine ſeile oder ſtrohbänder zur erndte verfertiget ſind, iſt es nunmehro die höchſte zeit, weil hernach, ſo die erndte angegangen, die dazu erforderliche zeit immer nicht zureichen will, oder die arbeit allzutheuer bezahlet werden muß. Die vorraths-boden mit geträyde müſſen itzo fleißiger als ſonſt durchſtochen, und wenigſtens wöchentlich 2 mal umſtoſſen werden, die fenſter ſollen mit eiſernen drat-gittern verwahret ſeyn, und bey kühlen nächten eine kurtze zeit, wenn die winde wehen, geöfnet werden; keller-löcher und thüren hingegen ſoll man wegen der hitze ſorgfältig zu halten, nachts-zeit aber dann und wann, und ſonderlich was gegen norden zu geſchehen kan, ein wenig auflaſſen, damit ſie nicht dumpficht werden, und abſonderlich iſt dieſes bey wein- und lager-kellern wohl zu beobachten. In wein-kellern muß man ſich um dieſe zeit bemühen, daß die winde nicht zu den weinen kommen können, oder die luft in die fäſſer eindringe, und alſo dadurch ſchaden verurſachet werde. Denn wenn der wein, nach dem gemeinen ſprichworte, am ſtocke blühet, ſo blühet er auch im faſſe im keller, und gähret auf ein neues, und wenn die blüthe vorbey, ſo höret auch das gähren im faſſe wieder auf. Das blühen im keller aber iſt nichts anders, als daß ſich der wein an farbe und geſchmack verändert, und geſchiehet bey dem beſten und köſtlichſten weine, und wenn er in acht genommen wird, ſo ſchadet ihm auch dieſe veränderung im geringſten nichts. Weil auch in dieſem monat annoch die beſte milchzeit iſt, ſoll eine ſorgfältige hauswirthin butter und käſe im vorrath machen. Damit das brod wegen der hitze anitzo nicht verſchimmele, ſoll man bey den kneten eine hand voll ſaltz in den teig werfen, welches den ſchimmel abhält. Meliſſen, hollunder-blüth und andere gute kräuter ſoll man itzo ſammlen und abtrucknen, damit man zu rechter zeit die fäſſer zur weinleſe ausbrenne, wodurch die weine aufrecht erhalten werden, und einen lieblichen geſchmack bekommen. Vor den motten verwahret die kleider, und das leinene geräthe laſſet durchlüften. Was die beſorgung der Küche betrift, ſo ſind itziger zeit junge hüner, die ohnedem nicht zur zucht taugen, auf den tiſch, wer ſie nicht verkaufen will, am beſten. Kleine gurcken ſoll man in dieſem monat zum einmachen ausleſen. Stachel- und johannis-beeren ſoll man itzo zu rechter zeit abbrechen und zum künftigen gebrauch einmachen. Salat und auch allerley kräuter zu ſalat ſind nunmehro geſund und kühlen, widerſtehen dahero der allzuſtarck einfallenden hitze, daß ſie nicht zu leicht ſchaden kan. Allerhand zugemüſe von kräutern und dergleichen ſind auch geſund zu genieſſen, als erbſen, bohnen, rapunzel, mölden, ſpinat, peterſilie und auch peterſilien-wurtzeln, dille, ſauerampfer ꝛc. Wer erdbeeren mit zucker, oder in wein, zu kalten ſchaalen mit zimmet vermenget, haben kan, dem geben ſie eine gute kühlung, und zugleich ſtärckung; auch kan ein geſund erdbeer-waſſer, wie auch branntewein daraus verfertiget werde.

Zur Leibes- und Lebens-Pflege gehöret zu dieſer zeit, daß man, da die roſen in voller blüte ſtehen, ſolche einſamle, um roſen-waſſer, roſen-honig, roſen-ſaft, roſen-zucker, wein, ſalbe, pomade u. dergleichen daraus zu bereiten, welche theils zur kühlung, theils zu einer artzeney zu gebrauchen ſind. So hebet man auch hollunder- linden-blüthen auf und trucknet ſie, aus der erſten kan im herbſt ein nützlicher wein und aus der andern ein herrliches waſſer gebrennet werden. Hindbeere und welſche nüſſe ſetzet man itzo in zucker und machet ſie mit allerhand guten gewürtzen ein. Rosmarin- fenchel- und erdrauch-waſſer pflegen auch in dieſer zeit gebrannt zu werden. Wegen der allzuheftigen hitze, und da die ſchweiß-löcher am menſchlichen leibe weiter als zu anderer jahres-zeit offen ſind, iſt aderlaſſen und artzeney-gebrauch, auſſer der allerhöchſten noth, nicht vorzunehmen, maſſen der körper durch die äuſſerliche hitze ohnedem ſchon ſehr abgemattet iſt; ſonderlich ſoll man wenig obſt eſſen, wegen des trinckens behutſam verfahren, und mäßig dabey ſich verhalten, denn ein einiger kalter trunck kan, wo nicht den tod, doch allerhand contracturen, den ſchlag u. a. m. verurſachen, und iſt beſſer, wenn man ja durch die hitze allzuſehr ermattet iſt, daß man vorhero entweder einen biſſen brod mit ſaltz zu ſich nehme, oder auch ein ſchlückgen guten branntewein, aber keinen ſogenannten liederlichen fuſel, genieſſe, welcher die zertheilte hitze des leibes erſtlich im magen wieder zuſammen bringe, alsdenn iſt es zeit genug, daß man nach und nach mit dem nicht allzufriſchen getrancke ſich erhole. Wer ſowol zu hauſe als

Digitized by Google

als auf der reiſe einen trunck alant- oder wermuth-wein, wie auch wermuth-bier haben kan, iſt glücklich, es iſt ſehr geſund. Rauten-blätter auf butter-ſchnittgen ſind, frühmorgens genoſſen, zu dieſer zeit eine artzeney. Wer im eſſen eine gute wahl treffen will, der genieſſe wegen des ſchwachen magens im ſommer weiche gekochte ſpeiſen, ſowol am fleiſche, kohl und andern zugemüſe, und meide überflüßigen käſe, ſchweinen- und geräuchert fleiſch. Dieſes gehet aber nur zärtliche cörper an, hingegen ausgehärtete leute und die mit ſtarcker leibes-arbeit zu thun haben, müſſen ſich theils nach ihres cörpers beſchaffenheit, theils auch nach dem beutel richten, und eſſen, was ihnen die meiſte nahrung und kraft giebt.

Die Witterung in dieſem monat iſt, wie in allen andern, ungewiß zu beſtimmen, denn das iſt GOttes hand, und fallen ſowol ſturmwinde, plötzliche regen als auch liebliches wetter ein. Diejenigen, welche auf gewiſſe tage ſehen, haben gar keinen grund weder in der natur, noch ſonſten wo, die in dieſem monat fallende thaue aber ſind vor gras und feld-früchte deſto herrlicher. Was die Fruchtbarkeit des Erdreichs betrift, ſo giebt es zwar leute, welche es lieber ſehen, wenn der Junius naß iſt, andere aber, die weit klüger, halten das naſſe und kühle wetter dieſes monats, ſowol der rebe als übrigen garten- und feld-früchten für ſchädlich, wünſchen daher allezeit lieber das truckene wetter, abſonderlich in denen mitternacht näher liegenden ländern, und wo hier und da der weinbau mit untermenget iſt, denn wenn der weinſtock geſchwind verblühet, träget er allezeit beſſere beeren, wo aber regenwetter dazu kommt, iſt die blüthe läſſig u. der rebe bekomt dünne trauben und ſchlechte beeren. Iſt nun bey truckenen wetter die blüthe luſtig, und folget alsdenn ein warmer regen, ſo werden die trauben wachsbar und nehmen kräftig zu, ſo, daß eine gute und reiche wein-erndte davon zu hoffen iſt. Auch haben die weinverſtändigen beobachten wollen, daß, wenn der ſtock im vollen licht, oder alten veits-tage verblühe, er gleichfalls mund, butte und faß fülle. Die winde und ſonderlich nord-winde, wenn ſie nicht allzuheftig in dieſem monat wehen, ſind ſowol dem ſtocke als korn-baue höchſt nützlich, weil ſie die früchte bewegen, wodurch ſie die abgeblüheten blüthen deſto eher von ſich ſtoſſen, und ſaget man von dieſen winden, daß ſie wein und korn ins land wehen. Nach Medardi tag iſt man wegen der weinfröſte in keiner fernern ſorge, ſondern ſpricht vielmehr: Medard bringt keinen froſt mehr her, der dem weinſtock gefährlich wär. Am ende dieſes monats wird auch das korn reif, und ſagt man, daß um Petri Pauli tag ſeine wurtzel breche, und tag und nacht reife. Das brechen der wurtzel aber iſt nichts anders, als daß das korn von der wurtzel an zu dörren anfängt und zu ſeiner völligen reife kommt. Wenn es um Johannis regnet, gerathen die haſelnüſſe, weil ſie noch allzuweich ſind und keine feuchtigkeit vertragen können, ſehr ſchlecht, eicheln aber, die um dieſe zeit fein in ihren hütlein ſtecken, verſprechen eine gute ecker-maſt.

JULIUS oder der Heumonat iſt nach der ordinairen einrichtung unſers heutigen calenders der ſiebende monat des jahres, und tritt den 22ten tag deſſelben die ſonne in dem thier-kreiſe in das zeichen des löwen.

Feld-Arbeit, die in dieſem monat vorgenommen wird, iſt das wichtigſte ſtück, worauf ein ſorgfältiger hauswirth ſein meiſtes augenmerck richten ſoll, u. abſonderlich ſoll er ſolche anſtalten vorkehren, daß ja nichts zurück bleibe, was im vorigen monat entweder verſäumet worden, oder nicht hat können fertig werden, worunter auch das miſtbreiten und unterharcken und einackern deſſelben mit gerechnet wird. Die äcker zur winter-ſaat, welche zumal viele quecken haben, werden, ehe man in die erndte ziehet, zum andernmale umgeackert, diejenigen aber, welche nicht ſo ſehr queckigt ſind, kan man nur rühren. Da es auch geſchähe, daß man regenwetters halber noch nicht völlig zur erndte kommen könte, kan man indeſſen die andern felder rühren, oder die verwilderten äcker umreiſſen und von dem unkraut reinigen. Die krautfelder laſſet fleißig reinigen, damit nicht das unkraut, ehe ſie behacket werden, den jungen pflântzgen die wachsthums-kraft benehme; ingleichen ſoll man auch den flachs und hanf zu reinigen und zu jäten nicht vergeſſen, dieſe arbeiten verintereßiren ſich in der güte dieſer früchte doppelt, abſonderlich den hanf fimmeln, welches mit ausleſung der kleinſten ſtengel, und die keine kraft haben, ſaamen zu tragen, geſchiehet, dieſen fimmel muß man aber deswegen nicht in miſt ſchmeiſſen, ſondern ihn aufheben, er giebt gleichfalls ein gutes geſpinſte ab und kan unter den flachs gebrauchet werden. Schif und geſchirre ſoll allezeit in einer wohlbeſtellten haushaltung in gutem ſtande ſeyn; wer aber ja nicht ſolches in bereitſchaft hat, der ſorge nunmehro, weil in dieſem monat faſt alle feld-früchte reif werden, und ehe die völlige erndte herbey kommt, daß es in gutem ſtand geſetzet ſey, denn in die erndte-zeit ſolches zu verſpahren iſt ein anzeigen eines ſorgenloſen hausvaters, und wer nun einigermaſſen vor ſein zugvieh ſorge träget, der laſſe es einige tage vor der erndte ruhen und thue ihm in der fütterung ein wenig gütiger, er genieſſet den nutzen nicht alleine zu dieſer zeit, ſondern auch nach der erndte in der herbſt-arbeit. Wenn die erndten-arbeit ſo glücklich iſt, daß ſie bey guten und truckenen wetter verrichtet werden kan, iſt es eine gnade GOttes, giebt aber auch der liebe GOtt regen darunter, ſo

muß

Digitized by Google

muß man dennoch darauf bedacht ſeyn, daß die früchte trucken in die ſcheune gebracht werden, deswegen muß das geträyde, oder die mandeln, bey ſonnenblicken auseinander geworfen, und die garben auf die köpfe geſtellet werden, damit die ähren recht dürre in die ſcheune kommen. Die garben ſollen die ſchnitter fleißig zuſammen binden, nicht zu ſtarck niederwerfen, weil ſonſt das korn, wenn es zumal überreif iſt, ausfället, auch im aufladen beym einfahren nicht ſo ſehr damit ſtauchen, weil ebenfalls ſchade dadurch verurſachet wird. Auf die ſchnitter, wo das geträyde nicht gemähet wird, ſoll man acht haben, daß ſie nicht allzulange ſtoppeln ſtehen laſſen, weil ſonſt ſchade am ſtroh entſtehet, wo aber die korn-ſtoppel bald umgeriſſen wird, ſchadet die lange ſtoppel dem felde auch nicht, ſondern dienet vielmehr ſtatt des düngers. Wenn das korn und weitzen am halme weiß werden, iſt es zeit, daß man ſie ſchneidet oder mähet, und ſoll man den weitzen, ſobald das gras darunter dürre iſt, je eher je lieber in die ſcheune ſchaffen, maſſen er, zumal wenn es regnet, beginnet auszuwachſen; daß korn wird hinter der ſichel her aufgebunden, ſo ja gras darinnen iſt, breitet man daſjenige aus, daß es die ſonne trucknet, und wird hernach zugleich mit dem andern in mandel geſetzet, und hernach bald eingefahren. Gerſte und hafer darf man nicht überreif werden laſſen, weil ſie ſonſten einbrechen und im hauen ſchade entſtehet; es iſt dahero mit der erſtern am beſten gethan, daß ſie, wenn ſie gelb iſt, abgehauen, hingegen beym hafer, daß man ihn, wenn deſſen riſpen weiß ſind, nicht länger auf den ſtengel ſtehen laſſe. Es iſt vor beyde gut, daß ſie, wenn ſie in den ſchwaden liegen, einen guten regen, oder ſtatt des regens etliche morgenthaue bekommen, wovon ſie röſten, oder mürbe werden, ſie laſſen alsdenn im dreſchen beſſer ſpreu und körner fahren. Den hafer probieret man alſo: Man nimmt eine hand voll, ſchüttelt denſelben etliche mal, oder ſchläget mit der hand daran, wenn davon die ſpreu wegflieget, iſt es ein ſicher zeichen, daß er genug geröſtet habe, und alsdenn immer aufgebunden werden kan. Der auguſthafer brauchet dergleichen nicht, dieſer kan hinter der ſenſe her geharcket und aufgebunden, auch darauf eingefahren werden. Erbſen und wicken, wenn dieſe an den ſchoten ſchwartzbraun werden, müſſen alſobald abgehauen oder geſchnitten, und gleich hinter den ſchnittern eingefahren werden, ſo ja am unterſten ſtengel noch nicht alles weiß iſt, ſo wird es vollends auf der emporkenne gut, weil dieſe frucht nicht ſo derb auf einander lieget. Das kraut wird zu anfange dieſes monats behackt, und, ſo die witterung nicht ungünſtig iſt, um Jacobi geblattet. Auf den wintergerſten-acker, wie auch auf frühzeitig geraufſtes lein- oder flachs-land, kan man auch noch rüben ſäen, ſie kochen recht weich, und gerathen gemeiniglich in dieſem monat am beſten, doch ſoll nicht eher, als um oder gleich nach Jacobi, die ſaat vorgenommen werden. Da auch die rüben nicht allezeit gerathen, ſo thut ein behutſamer hauswirth wohl, daß er ſolche auf zweyerley äcker und zu unterſchiedener zeit ſäe, gerathen ſie nun auf beyden ſtücken, iſt es deſto beſſer, ſie laſſen ſich nicht allein wohl gebrauchen und verkaufen, ſondern dienen auch ſamt dem kräuterich zu einer guten fütterung und befördern die maſt. Auch das abgetrucknete rüben-kräuterich iſt winters-zeit vor das rind-vieh in die ſöde gut zu gebrauchen. Wickfutter kan man auf dergleichen felder, um dem melcke-vieh güte zu thun, gleichfalls ſäen. In dieſem monat muß auch die heu-erndte beſorget werden, welches bey gutem wetter gemähet, gewandt und in ſchöber zu ſetzen iſt, und ſo ja ein unvermutheter ſtarcker regen darauf fiele, muß man die ſchöber auseinander werfen, bey heiſſer ſonne trucknen, und ſorgen, daß es recht dürre in die ſcheune oder heuboden geſchaffet werden möge. Das ſchädliche gras, als farrenkraut, ſchilf und rietgras ꝛc. ſoll man vor den hundestagen, ſowol aus wieſen als ängern, und zwar im abnehmenden lichte ausrotten, und wer gelegenheit hat, nach abgehauenen graſe, ſeine wieſen bey einfallender dürre zu bewäſſern, ſoll dieſes nicht unterlaſſen, die mühe wird an grummet reichlich eingebracht.

In dem Blumen- oder Luſtgarten iſt itzo die beſte jahres-zeit, hecken und geländere wie auch blancken und alleen-werck zu beſchneiden. Myrrhen, jeſminen, orange-bäume, roſenſtöcke und andere zum luſtgarten gehörige ſträuche werden in dieſer zeit gepfropfet. Saubrod und andere zwiebel-gewächſe ziehet man gleichfalls itzo aus, und verpflantzet ſie alſobald in ander land, denn ſie können ohne ſchaden nicht lange aus der erde bleiben. Vom anfange des Julius bis zum September kan man von guten nelckenſtöcken ableger, oder abſencker nehmen, ſelbige durch dazu bereitete ſpalttöpfe anhängen und ſamt den übrigen nelckenſtöcken an einem ſchattigen orte ſtehen haben. Da auch die heftigſte hitze im gantzen jahre zu dieſer zeit ſich einſtellet, ſoll man gegen abend die gewächſe fleißig begieſſen, wer trübes graben oder teichwaſſer hat, der unterlaſſe nicht, mit ſolchem es zu thun, die gewächſe bekommen ſaft und kraft davon auf künftiges jahr, die zarten gewächſe aber ſoll man wegen nur beniemter hitze mit grünen blättern bedecken. In dieſem monat ſind die meiſten blumen-ſaamen reif, wer alſo in künftigen zeiten fernere frucht, oder auch nutzen davon haben will, der kan ſie mit dem vollen monde abnehmen, und entweder zum ſäen oder verkauf verwahrlich aufheben.

Digitized by Google

heben. Der ſaubrod-ſaamen, welcher gleichfalls in dieſem monate reif, ſoll auch geſammlet und ſogleich wieder in kaſten oder ſcherbel geſäet werden.

Was den Küchengarten betrift, ſo fordert derſelbe von denen gärtnern in dieſem monate eben ſo viel fleiß und mühe als ſie im vorhergehenden angewendet haben und ſollen endlich zu ende bringen, was ſie im vorigen nicht verrichten können, ausgenommen, daß itzo keine miſt-beete mehr gemachet, und ſorge tragen, daß bey groſſer dürre, am beſten gegen die abendzeit, fleißig begoſſen werde, auſſer dem leiden die gewächſe und der eigenthums-herr ſchaden. Richer-erbſen, welche im Octobr. reif ſind, ſäet man mitten im Julius; ferner andere erbſen, daß man ſie den ſommer über grün haben kan, wie auch ſchminck-bohnen, welche im herbſt eßbar ſind. Wer cichorien oder hindlauft im herbſt oder winter zu genieſſen haben will, der ſäet itzo gleichfalls deſſelben ſaamen. Herbſt-ſalat, ingleichen zwiebeln und lauch, um ſolche ebenfalls im herbſt zu haben, werden dermalen beſorget. Weiſſen winterkohl zu pflantzen fänget man nun auch an, wie auch gegen den zunehmenden mond ſpinat-körbel-kraut, krauſen und glatten, winter-endivien-ſaamen zu ſäen, und von dieſem letztern die pflantzen nach denen hundestagen in einen guten fetten boden zu verpflantzen. Die groſſen Erfurter, Straßburger weiſſen und ſchwartzen winter-rettige, ingleichen die ſand- und andere gute arten ſoll man ſäen und ſtecken. Zu winter-pflantzen ſäet man am ende des monats den kapp-ſaamen, um ſie in künftigen jahre zu frühkraute brauchen zu können. Die pflantzen von dieſem ſaamen hebet man im herbſte aus, verwahret ſie den winter durch in ſichern orten und verſetzet ſie in künftigen April, ſo hat man um Jacobi kraut-häupter. Gurcken und melonen werden nunmehro auch reif und muß man wegen der letztern, damit ſie nicht faul werden, ſorge tragen, bey zeiten ziegelſteine unterlegen, die unzeitigen aber auch ſo beſorgen, daß ſie zu ihrer gehörigen reife gelangen, von den gurcken aber behält man gern die erſtern zu ſaamen. Kapp- und andere geſäme beginnen nun immer mehr und mehr zu zeitigen, daher ſoll man ſie täglich beſuchen und damit ſie nicht durch ausfallen verlohren gehen, den reifen ſorgfältig ſammlen und zum ausſäen oder verkaufe an truckenen orten verwahren. Und dieſes ſind zu dieſer zeit allerley nelcken, lilien, eiſen-hütlein mit blauen blumen, ſtern-kraut, quendel, poley, mannstreu, mutterkraut, tauſendſchön, ringelblumen bärwurtz, bärenklau, und viele andere mehr, auf dem felde hingegen ſcabioſen, ſeifen-kraut, ackermüntze, creutzkraut, rother augentroſt, roßſchwantz, perlkraut, wundkraut, königskertzen, nieſewurtz, kreſſe und dergleichen; wie der gärtner bey blumenwerck das begieſſen im fall ermangelnden regens beobachten ſoll, ſo ſoll er ſolches auch bey küchen-gewächſen deſto weniger verabſäumen.

Baum- und Obſt-Gärten fangen auch ſchon in dieſem monat an ihre früchte zu geben, abſonderlich was kirſchen und zeitige birnen, wie auch apricoſen und pferſichen betrift; ſo hat man auch zu dieſer zeit zeitige pflaumen, als hafer- roß- und gelbe pflaumen, welche aber insgeſammt mehr ſchädlich als nützlich ſind, dahero ſelbige in den meiſten wohl angelegten gärten gäntzlich ausgerottet worden. Sobald die kirſch-zeit vorbey, iſt die groſſe und kleine muſcateller-birne insgemein die erſte birn-frucht, alsdenn kommt die magdalenen-birne u. d. g. Wer kerne davon in pflantz- oder baum-ſchulen brauchen will, muß ſie aufheben, aber nicht in den mund nehmen, weil ſonſten nichts daraus wird. Da nun in dem Julius die pferſichen viele ableger auszuwerfen pflegen, ſo muß man ſie, wenn ſie ſtarck genug, abſencken, auſſerdem muß man ſonſten damit bis in Auguſt oder halben September warten. Den jungen bäumen, wie auch pfropfreiſern ſoll man die ſchädlichen waſſerzweige und nebenſchoſſe benehmen, und abſonderlich denen pflaumen-bäumen oben an den gipfeln, ſo werden ſie das künftige jahr ihre reichen früchte bringen, da ſie vorhero um dieſer ſchädlichen zweige willen an ihrer frucht- und tragbarkeit ſind gehemmet worden. Schneiden oder ſchröpfen ſoll man zu dieſer zeit, ſowol bey ſtein- als auch kern-obſt-bäumen unterlaſſen, weil ſie den brand davon bekommen können. Beym abnehmen des obſtes kan auch den bäumen ſolcher ſchade verurſachet werden, daß, wo ſie nicht gantz und gar untragbar werden, doch deſto weniger, als ſie ſonſten thun würden, tragen, ſo ſoll man behutſam mit dem abbrechen, damit nicht gute junge zweiglein abgebrochen werden, verfahren, auch vor dem obſt-dieben, welche mehr ſchaden an bäumen, als, den geſtohlenen früchten verurſachen, verwahren. Denen mit früchten allzuſehr beläſtigten äſten ſoll man durch abnehmung des wurmſtichigen obſtes zu hülfe kommen, es nützet nicht nur den bäumen ſelbſt, ſondern die übrigen früchte erlangen einen deſto herrlichern wachsthum, von dieſem wurmſtichigen obſte, da man es nicht verkaufen kan, wird ein guter branntewein zubereitet. Das abgefallene faule obſt hingegen leſet fleißig auf und ſchüttet ſelbiges, nebſt denen träbern von abgefallenen und zu branntewein bereiteten obſte, denen ſchweinen für. Die truckene zeit iſt denen obſt-bäumen ſo ſchädlich als den blumen und küchenkräutern, es müſſen dahero die bäume nicht nur des abends, ſondern auch des morgens fleißig befeuchtet

Digitized by Google

tet werden, und wer die gepeltzt- oder gepfropften ſtämmlein mit faulenden, oder guten ſchlamme vermiſchten gewäſſer beſchütten kan, der fähret noch beſſer, weil die bäumlein dadurch mehr kraft zum treiben bekommen. Vor den ameiſen und giftigen raupen ſind dieſelben gleichfalls wohl zu verwahren, und fleißig acht zu haben, daß dieſes ungeziefers angelegter ſaame vertilget werde. Diejenigen bäume, welche anfangen die blätter hängen zu laſſen und alſo eine kranckheit anzeigen, ſoll man um die wurtzeln begraben, ſie mit guten dünger beſchütten, öfters begieſſen, abſonderlich mit vermengten waſſer und blut, auch fleiſch-waſſer, ingleichen lauge und waſſer, wie auch klar geraſpelten horn-ſpähnen, da aber ein oder der andere baum gar zu verdorren ſcheinet, ſo beſtreichet dieſelben mit lehm und kuh-miſte und beſtreichet ſie an der ſeite gegen die ſonne mit leinöhle um und an die wurtzeln herum beſtreuet ſie mit grünen fetten kräutern. Alle andere bäume aber, die ſo ſehr in der ſonne ſtehen, ſoll man bey groſſer hitze öfters mit friſcher erde oder umgekehrten raſen zudecken, ſo wird ihnen auch dieſe keinen ſchaden zufügen können. Am ende dieſes monats und bey truckenen wetter oculiret man auf quitten- und pflaumen-bäume.

Wer vorräthigen Wein liegen hat, der ſehe itzo zu, daß er ihn verkaufe, weil er um dieſe zeit mehr als ſonſten zehret. In weinbergen iſt nun das weinholtz meiſtentheils bis zu ende dieſes monats, ſo viel als zum tragen nöthig iſt, heraus, und fänget bey guter witterung an zu zeitigen, iſt aber die witterung naß und kühle und der herbſt wird kalt, ſo hat man auch jahre, daß es nicht zu ſeiner reife gekommen und ſchlechte weinjahre worden. Vor allen dingen aber ſoll die andere hacke ſorgfältig vorgenommen und das unkraut mit ſeinen wurtzeln um die ſtöcke fein rein ausgereutet werden; weil ſonſten bey erfolgenden regenwetter ſich daſſelbe wieder erholet und den berg ſo ſehr als vor der hack-zeit verwildert, wodurch ſtöcke und reben leiden müſſen. Iſt dieſe hacke vorbey, ſollen auch die ſtöcke zum zweyten male geheftet werden, damit ſowol die winde den reben nicht ſo ſehr zuſetzen können, als daß auch die ſonne die trauben deſto beſſer beſcheinen möge.

In Wäldern werden nunmehro allerley beeren, als heydelbeeren, und dergleichen reif, wie auch der hollunder und attich in denen hecken. Das gehauene holtz, wie auch hartziges tangel-holtz und gemilbe muß nunmehro völlig aus denſelben geſchaffet werden, damit das vieh weiden könne.

Die Viehzucht bringet auch in dieſem monat das ſeinige ein, dahero ſoll ein kluger hauswirth wohl acht auf ſeine heerde haben, daß ſelbige erhalten werde, und deswegen noch immer mit guten graſe oder wickfutter füttern, und dieſes ſowol ehe das vieh auf die weide gehet, als auch, wenn es von demſelben kommet, thun; das gras aber muß man vorhero ein wenig abzutrucknen ſich nicht verdrüſſen laſſen, weil es dem viehe, abſonderlich melckeviehe, erſprießliche dienſte thut, kein neues heu, geträyde, und neu ſtroh vorwerfen, weil es ſich noch nicht erlegen und abgekühlet, dahero ſchädlich, und allezeit altes futter neue geſundheit ſich laſſen in gedancken ſchweben. Der hausvater ſoll auch um dieſe zeit dann und wann die märckte beſuchen, um entweder das überleye rindvieh aus der weide zu verkaufen, oder neues und junges, ſtatt des ausgemertzten, einzukaufen. Sowol beym einkauf als verkauf iſt itzo die beſte zeit, denn beym erſtern iſt das vieh in ſeiner völligen kraft, beym andern gilt das aus der weide verkaufte vieh anitzt das meiſte geld, und bringet dahero den eigenthümern groſſen nutzen, ja es iſt der grund, daß viele hauswirthe zu reichthum gelangen können. Der ochſen- und ſchwein-kauf, wie auch die vieh-märckte überhaupt haben nun ihren ſtarcken verkehr. Die ſchweine ſoll man bey der hitze fleißig ins waſſer treiben und ſchwemmen, auch acht auf ſie haben, ob ſie das ranck-korn oder die bräune haben, und daß man zeitige mittel dawider anwende. Das beſte mittel iſt, daß man ihnen ſchwartzkümmel auf fette butterbemmen geſtreuet einſtecket, und ſchlotter-milch zu ſaufen giebt. Junges ſchweinen-vieh, insgemein läufer genennet, laſſet, wo ſie nicht plötzlich ſterben ſollen, weder junge lein- noch flachs-ſtengel freſſen, treibet ſie vielmehr itziger zeit auf die ſtoppeln, als wodurch ſie ſich auslaufen und nach und nach fein leibig werden. Wer itziger zeit kälber bekommt, der thut am beſten, weil ſie itzt am meiſten gelten, daß er ſie verkaufe, denn zum abſetzen iſt es itzo zu ſpäte, die im vorigen monaten abgeſetzten aber kan man nun mit austreiben. Ob in der hitze die ſchäferey ſich in gutem ſtande befinde, muß man nicht vergeſſen zu beſehen, das vieh, wenn die mittags-zeit herbey nahet, und die ſonne am heiſſeſten ſcheinet, eintreiben und lieber gegen den abend deſto länger austreiben, auch bey naſſen ſommern, wenn ſie wieder in die ſtälle ſollen, vorhero mit ſaltz und untermengten kleyen verſorgen, ſo ſchadet ihnen das naſſe futter, davon dieſes vieh ſonſten gern inwendig faul wird und im herbſte umfället, im geringſten nicht. Hämmel hingegen, die auf den herbſt ſollen geſchlachtet oder verkaufet werden, laſſet je öfter je lieber die ſtoppel überlaufen. Was die Pferde anbelanget, ſo müſſen dieſelben nicht allein in ſtällen gut gewartet und gereiniget, ſondern auch auſſer denſelben durch tägliches fleißiges ſchwemmen oder

waſchen

Digitized by Google

waſchen beſorget, und bey groſſer hitze des tages mehr als einmal ins waſſer geführet werden. Wenn ſie abſonderlich ſtarck gearbeitet und viel hitze und ſtaub des tages über erdulden müſſen, ſo laſſet ſie einige zeit ſtehen, daß ſie ſich etwas erholen und ein wenig abgekühlet haben, alsdenn reitet ſie abends, ſo tief ihr könnet, wenn es auch bis an den kopf geſchehen kan, und wo abſonderlich flieſſende waſſer ſind, in die ſchwemme, treibet ſie etliche mal herum, daß der ſtaub und ſchweiß abgeſpielet werde, alsdenn werden ſie noch einmal ſo gut ruhen und die müdigkeit wird ſich deſto leichter verziehen. Saltz mit mehl oder brod vermenget ſoll man ihnen öfters zu lecken und zu freſſen geben, ſie behalten dadurch reine und geſunde mäuler. Mit dem ſaufen müſſen ſie abſonderlich bey groſſer hitze und in den hundestagen, wenn die erndtenzeit iſt, ſehr wohl gewartet werden, und iſt es am beſten, daß man ſie auf einmal wenig, des tages aber deſto öfters träncke, es träget ihnen an der fütterung ein ergiebiges bey, auſſer dieſem aber ſie ſich ſonſt überſaufen, oder gar verfangen. Wo fohlenſtälle ſind, ſoll man die füllen zeitig aus- und ehe die mittags-ſonne in die höhe kommet wieder eintreiben. Federvieh, als junge gänſe, wie auch junge calecutſch oder bruthüner kan man auf die ſtoppel treiben, ſie finden nicht allein daſelbſten ihr futter, ſondern bekommen auch derbes und wohlgeſchmacktes fleiſch davon, bey naſſen wetter aber ſind ſie auſſer dem hofe nicht viel auszutreiben, ſondern inne zu halten. Ehe die allzuheftige hitze eintritt ſoll man in dieſem monat die jungen hähne kappen und keine jungen tauben wegen der raub-vögel ausfliegen laſſen. Bienen ſchwärmen auch noch in dieſem monat, darum muß man fleißig auf der hut ſeyn, daß ſie nicht ausziehen, denn wenn im Junius naſſes wetter einfället, ſo geſchiehet es, daß im Julius ſich noch ſchwärme ereignen. Iſt die ſchwärm-zeit vorbey und die vor- und nachſchwärme ſind ausgezogen, muß man die unter-gebäude herfürbringen, daß die alten bienen nun ferner, wie vorhero anbauen, denn in dieſem monat können die bienen noch viel bauen, haben ſie aber alsdenn keinen raum, maſſen die jungen bienen den alten ſtock, ehe ſie geſchwärmet, mit füllen helfen, ſo werden ſie ferner zu arbeiten laß und faul. Die Fiſcherey muß zu dieſer zeit ſowol als im frühjahre bey anlaufenden waſſern beobachtet und abſonderlich das ſchilf und ander unkraut aus denen fiſchteichen durch abhauen aus dem grunde getilget werden, und zwar im letzten viertel. Wer die teiche zu dieſer zeit, weil die hitze ſehr heftig iſt, mit friſchen waſſer anlaſſen kan, der verſäume es nicht, es erfriſchet nicht nur die fiſche, ſondern ſie bekommen auch guten wachsthum davon. Enten und gänſe ſoll man weder auf brut- noch laich-teichen dulden, denn ſie thun beyderſeits ſchaden, die erſtern freſſen die junge brut und auch den gelaichten rogen, die andern aber ſtöhren durch ihr ſchnudern die fiſche und brut an ihrer nahrung. Die karpfen ſtreichen in dieſem monat zum drittenmale, wie auch pärſche, karauſchen und einige andere kleine fiſche, und in dieſem monat hören auch alle fiſche auf zu ſtreichen, man kan dahero, mit deſto wenigern ſchaden der fiſcherey, nunmehro hahmen, garn und netze auswerfen. Sonſt glaubt man, daß, wenn der donner in die teiche ſchlage, die fiſche davon abzuſtehen pflegten, dahero ſoll man das alte waſſer ſchleunig ablaſſen, und friſches wiederum anlaſſen, oder ſo dieſes nicht geſchehen kan, ſoll man die teiche fiſchen, u. die fiſche in gute andere teiche ſetzen, da ſie ſich denn bald wieder erholen. Nunmehro gehet auch wieder der Jägerey ihre beſorgung der lockvögel an, damit es im herbſte nicht an denſelben gebreche, denn ſobald die kirſchen reif ſind, kan man amſeln, kernbeiſſer, kirſch- und weyrauch-vögel fangen. Kirſch-vögel ſind abſonderlich, um die wilden vögel zu fangen, wohl zu brauchen. Im gebürge ſtellen ſich um Jacobi nun die ſchnepfen ein, welche gern nach wacholder-beeren, vogel- und ebereſchen-beeren, wie auch kirſchen, die nun alle reif ſind, gehen, und welche häufig in die ſträuche fallen, dahero auf den heerden durch hülfe der lockvögel leicht zu fangen ſind. Auch wilde enten und gänſe, welche ſich zwiſchen Johannis und Jacobi mauſtern und auf die groſſen ſchilf-teiche niederfallen, können itzo am beſten gefangen werden. Auch in dieſem monat brüten noch viel vögel. Junge fincken kōnen zum fange am beſten durch hanf angelocket und alsdenn deſto beſſer berücket werden, dazu am beſten die ſchlagwand iſt, mit welcher man 20 bis 30 ſtück auf einmal ziehen kan, doch muß man vorhero den raſen, wo man das garn gebrauchen will, wegſtoſſen und oberwähnte fütterung etliche tage vorher gebrauchen. In dieſer zeit beſſert ein ſorgfältiger vogelſteller ſeine netze und garne aus, und was gar nicht mehr brauchbar leget er auf die ſeite und ſchaffet neue an, daß er im herannahenden herbſte keinen mangel an geräthſchaft habe, leimſtangen und pfähle, nacht- und ſtreichnetz, ſtangen, lerchen-netz-ſtäbe, denn dieſe müſſen ohnedem nicht zu neu ſeyn, ſondern iſt am beſten, wenn ſie recht dunckel ſind, welche zum heerde und fange nöthig, ſammlet er im vorrath, und iſt die beſte zeit der vorhergehende winter dazu, dieſelben zu fällen, damit der ſchnepfen- und kramets-vogel-fang deſto glücklicher von ſtatten gehe. Die dohnen oder ſchleifen von braunen oder ſchwartzen roß-haaren machet man nun auch im vorrath ſowol zu henck- als lauf-bogen, um

am-

Digitized by Google

amſeln, droſſeln und andere dergleichen gute ſpeiſe-vögel zu fangen. Raub-vögel können noch jetzo ſamt ihren neſtern aufgeſuchet und vertilget werden.

Wer im Hausweſen ſich im vorigen monat nicht völlig zur erndte zubereitet, und ſchiff und geſchirr gebeſſert, und das fehlende angeſchaffet, ingleichen ſtile zum aufbinden des geträydes machen laſſen, der unterlaſſe es zu anfange dieſes monats nicht, er wird ſonſten ſchlechten vortheil, wenn er in die erndte ziehen will, davon haben. Den vorrath an geräucherten fleiſche, und damit er durch die erndte kommen möge, ſoll er gleichfalls überſchlagen; das geträncke vor ſeine arbeiter, damit es friſch ſey und nicht ſauer oder ſtinckend werde, auf tüchtiges gefäſſe füllen, und in einem guten keller verwahren. Wer ſeine korn-böden über pferde- oder rindvieh-ſtällen hat, ſorge ja, daß wöchentlich etliche mal das geträyde durchſtochen werde, ſonſt wird er ſowol durch den vieh-geſtanck, als durch die hitze unwiederbringlichen ſchaden haben. Wer nicht durchgängig gutes heu erndtet, der muß das beſte ausſuchen, auf einen aparten ort legen, damit um lichtmeſſe ſolches dem vieh vorgeworfen werden könne, denn zu der zeit iſt das gute futter, daß das vieh bey leibe erhalten werde, das nöthigſte ſtück in der haushaltung. Der flachs wird nun auch gerauft, geruffelt, und deſſen knoten, nachdem ſie vorhero recht dürre abgetrucknet worden, gedroſchen, hanf aber, der bey truckenen wetter eingefahren worden, ſoll man ausklopfen, weil er ſonſten gleich einige feuchtigkeiten an ſich ziehet, und zach wird. Wer wein im keller hat, ſoll wegen donner und blitz die luft-löcher verwahren, weil ſonſten der wein leicht davon umſchlagen kan. Die Küche ſoll man mit jungen gänſen verſehen, denn jetzo haben ſie ſchon ihre federn, und ſind alſo zum verſpeiſen zu gebrauchen. Mit kleinen gurcken, welche insgemein pfeffer-gurcken genannt werden, und mit eſſig, fenchel, pfeffer und ſaltz eingemachet werden, ſoll man ſich auf künftige zeit verſehen. Melonen in zucker geditſchet, mäßig geſpeiſet, und mit einem guten glas weine vergeſellſchaftet, iſt auch ein gutes ſtück bey tiſche. Türckiſche bohnen oder phaſeolen kan man entweder ſamt der ſchale klein ſchneiden, und an rind-fleiſch kochen, oder ſelbige einmachen, ſie ſind eine herrliche und geſunde ſpeiſe. Koch- und ſuppen-kräuter ſollen in ihrem völligen wachsthum, und alſo wenn ſie noch völlige kraft haben, ausgerauſet werden.

In der Artzeney oder Geſundheits-Pflege ſoll man jetzo wegen der groſſen hitze behutſam verfahren, keine ſchweiß-treibende bäder brauchen, und bis zur allerhöchſten noth, und abſonderlich in hundes-tagen, nicht zur ader laſſen und artzeneyen, bey erhitztem leibe nicht kalt trincken, oder vorher etwas guten brannteweín zu ſich nehmen, und alsdenn trincken; wenn der ſchweiß aus dem leibe tritt, mit anziehung reiner, aber ja nicht allzukühler hemden, um daß der ſchweiß nicht wieder zurücktreten könne, wechſeln, und wer ein gläslein guten alten wein genieſſen kan, iſt zu dieſer zeit glücklich, es erquicket das gemüth, und erfriſchet das geblüt. Man kan auch ohne gefahr garten-kräuter-ſallat, ſcorzonern und dergleichen eſſen; früh morgens aber raute und ſalbey auf butter-ſchnitten genieſſen. Allzuſtarck gewürtzte ſpeiſen und vielen wein, auch die fiſche, und vornemlich diejenigen, welche in ſumpfichten orten ſtehen, meide, weil ſie leicht kranckheiten erwecken. Vor die fallende ſeuche und mancherley haupt-ſchmertzen ſoll man, da die ſonne im löwen treten will, im zunehmenden lichte peonien-wurtzel graben und einſammlen. Roſen-waſſer zu brennen vergiſſet eine ſorgfältige hausmutter in dieſem monate nicht. Die zu ihrer rechten vollkommenheit gediehenen kräuter unterlaſſet im Julius nicht zu ſammlen, als: Anis, cardobenedicten, camillen, lavendel, yſop, ſalbey, liebſtöckel, hollunder-blüth, thymian, wermuth, odermennige, bärenklau, angelica, meiſterwurtz, tauſendgüldenkraut, ochſenzungen und dergleichen, dörret dieſelben an einem ſchattigten und wenig luftigen orte, und verwahret ſie zur künftigen zeit der noth, ſowol gebrannte waſſer (dabey iſt zu mercken, daß alle deſtillirte waſſer länger nicht als zwey, aufs höchſte ins dritte jahr ihre kraft behalten, nach dieſer zeit taugen ſie nicht viel) oder pulver davon zu machen, und als verwahrungs-mittel zu gebrauchen. Artzeney-kräuter ſoll man, ehe die blätter matt werden, abrauſen. Die ſaamen von dieſen kräutern und wurtzeln ſammlet man im herbſte ſowol zum ſäen, als zu andern gebrauche. Wer die wurtzeln einmachen, oder conſervative, gebrannte waſſer, ſirupe und dergleichen davon bereiten will, muß ſelbige im frühlinge, ehe die kraft in die blätter ſchieſſet, graben, oder auch im herbſte, wenn die blätter abfallen, und die kraft in die wurtzel zurücke tritt, dieſelben fein rein von ihren zäſerchen ſaubern, abwaſchen, alsdenn in ſcheibgen zerſchneiden, anreihen, und an einem ſchattigten orte trucknen. Blüthen zur artzeney oder gebrannten waſſern muß man nicht ſtehen laſſen, bis ſie völlig verblühet ſind, ſondern ſie abpflücken, wenn ſie ſich aufthun. Alle abgetrucknete kräuter, wurtzeln, blumen und ſaamen aber ſollen fein dichte in ſchachteln oder ſäckgen verwahret, und an einem trucknen orte aufbehalten werden, ſo bleiben ſie bey ihrer kraft. Baum-obſt muß, wer ſolches als eine geſundheits-pflege gebrauchen will, nicht wenn es ſelbſt abfällt, und alſo überreif iſt, geſammlet, ſondern vorhero abgebrochen werden.

Digitized by Google

Was die Witterung dieſer zeit betrift, ſo fallen in dieſem monate die ſchädlichſten thaue, die mehlthau genennet werden, welche laub und kraut, ingleichen erbſen verderben, und abſonderlich der weide des viehes ein rechtes gift ſind, wodurch das vieh ungeſund wird, und wenn man ihm nicht durch hülfs-mittel, die ſchon im vorigen monate erwehnet worden, zuvorkömmt, gar crepiren. Wenn die fliegen, mücken und flöhe allzuſehr raſen und ſtechen, und ſehr ſchwüle luft iſt, befürchtet man ſich nicht ohne urſache entweder ungeſtümen oder donner-wetters, und iſt in der erndte am beſten, daß man alsdenn die garben in die mandeln ſetzet; iſt aber kühle luft, ſo iſt man vor dergleichen ungeſtümen wetter befreyet. Die ameiſen ſollen einen frühzeitigen und harten winter anzeigen, wenn ſie in dieſer zeit ihre haufen weiter und höher machen, als ſonſt. Wie dem futter, kraut und allen früchten der mehlthau ein höchſt ſchädliches gift iſt, ſo iſt er es auch dem weine, wenn er darauf fället, wenn es aber bald darauf regnet, ſo ſchadet er nichts, weil ſeine giftige unart wiederum abgeſpühlet wird. Auch iſt ein milder regen in dieſem monat dem weine ſehr zuträglich, jedoch gar zu viel und dabey kalt, ſchadet ihm gleichfalls, am beſten iſt es, wenn regen mit ſonnenſchein vermenget, und recht warm wetter iſt. Denn nach dem ſprüchwort wird der September beym weine nicht braten, da er auch noch ſo warm wäre, wenn nicht ſchon der Julius und Auguſtus denſelben gekochet. Welſche- und haſel-nüſſe, wie auch die eicheln gerathen nicht, wenn es um Margaretha oder Jacobi ſtarck nach einander regnet.

AVGVSTVS oder Erndte-monat, iſt der achte monat im jahre, hat 31 tage, und gegen den 23 tritt die ſonne in das zeichen der jungfrau.

Arbeit, die im Auguſt zu verrichten im Felde: In demſelben gehet die erndte noch immer, wenn es gut wetter iſt, wohl von ſtatten, darum ſoll ein fleiſſiger hauswirth keine zeit noch mühe zu ſparen unterlaſſen, daß er die durch des barmhertzigen GOttes gedeyen erwachſene und reif gewordene früchte als ſeiner hände arbeit lohn trucken einſammle. Hanf und flachs werden, ſo bald der monat eintritt, geraufet, der flachs wird alsdenn geruffelt, das iſt, die knoten oder die bollen werden abgeſtreifet, an der ſonne oder auf einen boden getrucknet, und die ſtengel in die röſte gelegt, alsdenn getrucknet und geſtauchet. Wenn man ihn von der ſtauche nimmt, ſoll man denſelben nicht alſobald bläuen und brechen, ſondern den winter über liegen laſſen, ſo werden die ſtengel recht zähe und gelinde, ſonſten gehet durchs brechen und ſchwingen viel zu grunde, und endlich kommt er auf die hechel. Hanf hingegen wird insgemein um oder nach Bartholomäi geraufet, und werden häuflein gemacht und aufgeſetzet, daß die ähren in die höhe ſtehen, dieſe muß man mit ſtroh bedecken, ſonſt fallen die tauben und anderes gevögel ein, und thun groſſen ſchaden, iſt er dürre genug, ſo wird er gebunden und eingeführet, hernach bald gedroſchen, weil er ſonſten leicht keimet und zach wird. Hirſen ſoll, ſo bald ſeine kolben geld ſind, geſchnitten, und wenn er gedörret hat, gebunden und eingeführet werden. Das gleichfalls um Bartholomäi reif gewordene heide-korn, wenn es ſowol an ſtroh als körnern beginnet ſchwartz zu werden, ſoll man hauen, etliche tage in ſchwaden liegen laſſen, alsdenn aufbinden und einführen. Hanf, heide-korn und hirſen ſollen, ſo bald ſie eingefahren, nochmals in die ſonne geſetzet und gedörret werden, weil ſie auſſer dem leicht ſchimmeln. Auch linſen, wicken und erbſen werden in dieſer zeit reif, dieſe muß man alſobald, damit ſie nicht auslaufen, ſchneiden oder hauen, und den andern tag darauf einfahren laſſen. Die äcker zur winter-ſaat werden entweder, wer zeit genug dazu hat, zwiſchen der erndte-zeit, oder gleich nach derſelben, gerühret, und iſt gut, wenn ſie gleich nach Bartholomäi fertig werden können. Wenn die ruhe-äcker gar zu graſicht ſind, ſoll man dieſelben mit ſcharfen brech-egen umreiſſen, und die ſo genannten ſchollen, oder groſſen klöſer zerſchmeiſſen, unkraut, ſteine und dergleichen aber von denſelben leſen. Der miſt, welcher im verwichenen monat nicht völlig auf die brach-äcker iſt geführet worden, muß nunmehro auf die gerührten felder zu weitzen, korn und winter-gerſte geſchaffet, und ſo gleich untergearbeitet werden. Kraut und rüben unterſuchet fleißig, ob ſie von raupen, ſchnecken und dergleichen befreyet ſind, widrigenfalls ſchaffet ſolche weg, jätet anbey fleißig, und blattet das kraut, um ſolches dem vieh vorzuwerfen. Grummet, das frühzeitig iſt, wird jetzo gehauen, und an ort und ſtelle gebracht, die wieſen aber gewäſſert. Hopfen abzunehmen iſt auch in dieſem monat gewöhnlich, denſelben aber gut zu trucknen, oft umzuwenden, und wenn er genug getrucknet, bey warmen wetter einzufaſſen, richtig abzuwägen, und an einem vom winde geſicherten orte aufzubehalten, iſt höchſtnöthig, ſonſt hat man ſtatt des nutzes ſchaden zu erwarten. Wo laub-futter beym vieh im winter zugleich gebräuchlich, das ſoll bis zu ende dieſes monats geſammlet werden, alsdenn trucknet daſſelbe. Dabey iſt zu beobachten, daß es der reif noch nicht muß berühret haben, ſonſt iſt es dem viehe ſchädlich, und zu weiter nichts als ſtreu nütze. Dazu ſind nun am beſten eichen- erlen- bircken- ulmen- und eſchen-bäume, der beyden letztern laub dienen vor die kühe, die erſtern aber für ſchaafe und ziegen;

Digitized by Google

ziegen; in wein-ländern aber, oder wo hier und da weinberge ſind, kan das laub für rind-vieh, ziegen und ſchaafe genutzet werden. Rohr, das zum binden gebrauchet und ſchlaten genennet wird, ſchneidet man jetzo aus denen teichen.

Des Blumen- oder Luſt-Gartens arbeit beſtehet darinnen, daß wer den herbſt hindurch blumen haben will, daß man zu anfange des Auguſtus anemonen-ſaamen, jedoch nicht zu tief, ſäet, ſolchen an ſchattigte örter bringet, und fleißig begieſſet, daß die erde allezeit feuchte ſey; einfache anemonen hingegen werden zu dieſer zeit gepflantzet, ſo blühen ſie gleichfalls den winter hindurch. Orientaliſche narciſſen- und hyacinthen-ſaamen wird auch in dieſem monat geſäet. Da auch alle blumen-ſaamen in dieſem monate reif ſind, ſo ſoll man dieſelben abnehmen und fleißig verwahren. Die ſpäten tulipanen, königs-cronen und allerley andere zwiebel-gewächſe ſollen bey gutem wetter ausgenommen, und zur wiedereinſetzung in einer truckenen kammer aufbehalten werden, die länder aber zu dieſen zwiebel-gewächſen müſſen umgraben, und mit gutem kurtzen miſte oder erde mit untermengtem faulen holtze verſehen werden, dadurch das erdreich fein locker wird. Saamen-nelcken müſſen gleichfalls in dieſem monat zum andern male in gutes erdreich verpflantzet und fleißig begoſſen werden, am ende aber deſſelben verſetzet man hyacinthen, anemonen, ranunckeln, jonquilles und kayſer-cronen. Nelcken-ableger nimmt man noch in dieſem monate ab. Kräuter, buſch-bäume und hecken werden nun zum letzten male beſchnitten, gegen Bartholomäi aber allerhand lorbeeren, myrthen, lorbeer-kirſchen, granaten, ſpaniſche geniſta und andere junge gute bäumgen in gutes erdreich verpflantzet.

Im Küchen-Garten ſäet man auf das folgende jahr den kapp-ſaamen zu winter-pflantzen, indianiſchen baldrian, um ſolchen in der faſten genieſſen zu können; ingleichen ſauer-ampfer, körbel und kleine zwiebeln, winter-ſpinat, cichorien, rapunzeln, peterſilien u. d. g. werden am ende dieſes monats geſäet; wer ſpäten ſallat haben will, kan gleichfalls jetzo in die alten ſallat-länder friſchen ſaamen ſtreuen, ſo bekommt er ſolchen im herbſte. Das kraut oder ſchlotten der zwiebeln, rothe rüben, paſtinacken werden zu anfange dieſes monats geknicket oder umgetreten, auch wol gar abgeſchnitten, damit die wurtzeln in der erde deſto ſtärcker, und die zwiebeln deſto dicker wachſen, und der ſaft nicht zum ſaamen auftreibe. Scharlotten werden zu anfange dieſes monats eingeſammlet, und der knoblauch aus der erde genommen. So bald die ſchlotten der zwiebeln trucken zu werden beginnen, hebet man dieſelben aus, ſtreuet ſie dünne auf einen boden, daß ſie recht austrucknen, bindet ſie in reihen, denn ſo ſie auf einander liegen, erhitzen ſie, und werden faul. Beym aufbinden lieſet man die jungen ſaamen-zwiebeln zum künftigen frühling zu verpflantzen aus, verwahret ſie in einem ſäcklein, welches man aufhänget, in einer warmen ſtube, und ſo wird auch der knoblauch aufgehoben. Einige binden den, der nicht zu ſaamen kommen ſoll, in reiſe, und hängen ihn in rauch, andere thun dieſes an der ſonne und luft. Spinat in dieſem monat geſäet, wird im September eßbar, ſo auch der indianiſche baldrian. Lactucke zu ende des monats geſäet, wird im herbſt zu kropf-ſallat, und dauret den winter hindurch. Lactucken-ſaamen, wie auch körbel- allerley zwiebeln- ſcharlotten- rockenboll-ſaamen wird in dieſem monate geerndtet. An einem wohlgelegenen ſonnen-orte kan man krautkopf-ſaamen ſäen, um ſolchen den winter hindurch an einem guten orte wohl verwahren zu können, welcher hernach im Mertz weiter verpflantzet werden kan. Hindläufte wird in dieſem monat in menge verpflantzet, und zwar einen fuß breit von einander, wie auch winter-kohl und herbſt-ſallat. Die hindläufte wird nach ihrer gröſſe 1- 2- bis 3mal gebunden, und das oberſte band wird nicht ſo ſtarck befeſtiget, als die andern, ſonſt platzet ſie, indem ſie weiß wird, auf. Mitten im Auguſt wird der ſauerampfer bis auf die erde abgeſchnitten, um deſto ſtärcker wachſen zu können, und einen daumen hoch, aber nicht höher, daß er nicht verfaule, mit miſte bedecket. Die alten artiſchocken-ſtengel werden auch, nachdem zuförderſt die artiſchocken abgenommen, abgeſchnitten. Melonen, welche noch nicht ihre völlige reife bekommen, ſollen die überleyen blätter abgebrochen, ſteine untergeleget, und wohl gewartet werden, damit ſie vollends eßbar werden. Zu anfange des Auguſti werden die ausſchößlinge der erdbeer-ſträuche, um die ſtauden ſtarck zu behalten, abgeſchnitten, und wenn keine früchte mehr darauf werden, auch die alten ſproſſen nebſt den blättern abgeſchnitten, damit neue hervorwachſen; ſo werden auch dieſelben jetzo verpflantzet. Wer wermuth-wein anſetzen will, ſoll jetzo die wermuth dazu ſammlen, und fein abtrucknen. Nachdem man im Auguſt die kräuter, als ſalbey, thymian, baſilien, majoran, krauſemüntze, yſop, meliſſe, raute, und dergleichen abgeſchnitten, und zum trucknen aufgehoben, ſo ſoll man auch mit denen in dieſem monat reif zu werdenden geſäme verfahren, als kohl, möhren, fenchel, peterſilien, ſallat, und andern mehr, dieſelben bey ſchönen wetter abſchneiden, doch ſo, daß ſie nicht überreif werden, zuſammen binden, an der ſonne und luft völlig abtrucknen, alsdenn ausklopfen, wohl reinigen,

Digitized by Google

gen, und an einem ſichern orte verwahren. Zeitige ſaamen-gurcken kan man abnehmen, an einen warmen und luſtigen ort legen, bis man ſie ausmachet.

Der Obſt-Garten giebt nunmehro auch mehr und mehr früchte zum verkaufe, und weil es meiſtentheils ſolches obſt iſt, das ſich nicht lange hält, ſo ſuchet bey zeiten gelegenheit zu haben, euch nach guten käufern umzuſehen, und ſchlaget damit los, und was ihr nicht grün verkaufen könnet, daſſelbige hänget an faden, und trucknet es, es giebt im winter und frühjahre ein gutes gemüſe, ſo kan auch mit dem abgefallenen und wurmſtichigen verfahren werden, das verfaulte aber könnet ihr den ſchweinen vorwerfen, als welches denenſelben zu einer guten maſtung dienet. Wer auch nicht alles abtrucknen will, kan es im ofen backen, es giebt gleichfalls in der hauswirthſchaft ſeinen vortreflichen nutzen, ſowol vor das geſinde zu brauchen, als auch zum verkauf auf den marckt zu ſchicken, und dieſes thut man abſonderlich in denen jahren, wo überflüßiges obſt wächſet, indem es zum verkaufe allzu wolfeil iſt. Die früchte, welche ſchöne farbe bekommen, als pferſichen, abricoſen, äpfel ꝛc. ſollen ohnbedeckt, damit ſie die ſonne treffen kan, ſtehen, welches dahero beym anbinden zu beobachten iſt. In dieſem monate ſoll man fleißig auf die bäume acht haben, die beſchädigten unterſuchen, und nach der ihnen gegebenen baum-ſalbe ſehen, dieſelben aufs neue, wo es noth thut, verbinden, damit der ſchade nicht weiter um ſich greiſe, die wurtzeln von allem unkraute reinigen, waſſer-reiſer und nebenſchoſſe bey zeiten abſtoſſen. So ſoll man auch für wilde ſtämme und peltzer gruben graben, dieſelben mit geiler oder gaſſen-erde nach und nach anfüllen, daß ſie im winter hineingeſetzet werden können. Und da das obſt ſich reichlich ergiebet, ſo ſorget dafür, daß ihr die reichlich beſchwerten bäume zu rechter zeit mit guten ſtützen verſorget, damit weder das obſt die äſte niederdrücke, noch die winde dieſelbigen abreiſſen. Wenn die ſonne allzu heiß ſcheinet, ſollen ſowol die tragenden, als auch jungen bäume und peltzer früh und abends begoſſen werden, da es aber regnet, bleibet es denſelbigen tag ausgeſetzet. Weil in dieſem monate das meiſte obſt zu reifen beginnet, ſoll man das lager-obſt bey hellem wetter abnehmen, und wer ja auf des himmels lauf ſein augenmerck hat, ſoll es im abnehmenden lichte brechen. So viel möglich, ſo tilget anjetzo die weſpen und raub-bienen, welche die feigen und das andere obſt anfreſſen und verderben. Es geſchiehet aber alſo: Man bindet gläſer mit waſſer, worinnen honig gethan, an die bäume, dieſer geruch ziehet ſie an ſich, und erſaufen darinne, die gläſer aber müſſen öfters gefüllet werden, wenn man ſiehet, daß vieles von dieſem ungeziefer eingefallen. In dieſem monat ſammlet man allerley kerne, ſowol zum künftigen frühling zum einſtecken, als ausſäen, zu gebrauchen, die ſtein-obſtkerne aber müſſen vorhero umher beſchnitten werden, bey äpfel- und birn-kernen aber braucht man dieſes nicht, denn dieſe gehen aller orten auf, doch darf man dieſelben nicht allzu dicke ſäen, weil leichtlich keiner auſſen bleibet.

Die Wein-Gärten und Weinberge erfordern ein immer ſorgfältiger auge, denn nun muß man die wein-gefäſſe zur wein-leſe unterſuchen, wie auch die preſſe beſichtigen, ob alles im brauchbaren und tüchtigen ſtande ſey, denen ſtöcken und wein-hecken das überflüßige laub benehmen, welches entlauben oder ausblatten genennet wird, damit die ſonne die trauben deſto freyer treffen und kochen könne. Das ausgebrochene laub von den wein-reben iſt im winter ein gutes futter vor die lämmer, wenn man es vorhero zuſammen gebunden und getrucknet hat. Da nunmehro die andere hacke und das heften vorbey ſeyn muß, ſo ſoll man die berge von ihrem kräuterich gäntzlich reinigen. Die ſpäten reben taugen auch nichts am ſtocke, ſie benehmen den trauben die kraft, und iſt daher am beſten, daß man dieſelben abſtoſſe, denn dadurch gehet der traube die frucht zu, wird frühzeitig und groß. Die überleyen und allzu dichte an einander hangenden trauben brechet bey zeiten ab, damit die ſchoſſe nicht zu dämme, und die früchte geringe werden. Wer im künftigen herbſt ſatz-reben einlegen will, muß jetzo die gruben dazu machen laſſen, damit das erdreich von dem wetter gemürbet werden möge.

Bey der Holtzung und im Walde fället in dieſem monat wegen der noch fortdaurenden feld-arbeit wenig vor, und iſt zu mercken, daß nach Bartholomäi der holtz-wuchs ſeine endſchaft erreichet, und wird dahero allererſt im folgenden September das holtz-fällen angefangen.

Die Viehzucht betreffend, ſo ſollen vom ende dieſes monats an bis Michael die ſchaafe nunmehro nicht mehr als zweymal des tages gemolcken werden, und können auch, da die ſonnen-hitze nicht mehr ſo heftig iſt, den mittag über drauſſen bleiben, ſo bald aber, als das feld geräumet, können kühe, ochſen, hämmel und ſchaafe in die ſtoppeln getrieben werden. Wo es mode iſt, daß das obſt gepreſſet wird, kan man nun dem vieh die trebern vorſchütten. Um dieſe zeit fänget man auch an hämmel zu ſchlachten, und zum verkauf feil zu bieten. Ferckel, welche in dieſem und folgenden monaten fallen, ſetzet nicht zur zucht ab, ſondern es iſt beſſer, daß, wenn ſie leibig worden, man ſie jung weg-

Digitized by Google

wegſchlachte. Wenn die ſchweine die ſtoppeln überlaufen, iſt es am beſten, ſelbige entweder zur maſt aufzuſtellen, oder in die eicheln- und obſt-maſt zu treiben. Wenn die maſt-ſchweine mit korn und gerſtenſchrot gefüttert werden können, wird nicht allein das fleiſch feſte, ſondern auch wohlſchmeckend. Die Pferdezucht darf in dieſem monat gleichfalls nicht aus den augen geſetzet ſeyn, ſondern man ſoll die pferde ſowol in der fütterung, als arbeit, wie auch mit der übrigen pflege und wartung ſich laſſen anbefohlen ſeyn, maſſen ſie zu dieſen zeiten vielerley anſtößigen zufällen unterworfen ſind, es iſt dahero ein guter knecht bey denenſelben höchſt nöthig, und wenn zugleich ein ſchmied, welcher die pferde-cur wohl verſtehet, bey der hand ſeyn kan, ſo können beyde, ſowol durch gute aufſicht, als auch rath und mittel, den pferden erſprießliche dienſte thun, und allerley zufällen zu rechter zeit vorbeugen. Uebrigens ſollen dieſelben, wenn ſie nach gethaner arbeit etwas ausgeraſtet, und der ſchweiß ſich geſetzet und abgetrucknet, fleißig in die ſchwemme geführet werden. Das Feder-Vieh giebt auch ſeinen nutzen; gänſe, wenn ſie ſchon einmal die ſtoppeln überlaufen, können gerupfet werden, und nehmen auch mercklich durch dieſes austreiben in dieſelben zu; junge tauben giebt es jetzo die menge, welche auch ihr gutes geld machen; junge hähne können auch noch gekappet werden, hüner aber ſetzet in dieſem monate, wenn ſie auch brüten wolten, nicht mehr an, weil die jungen küchlein im September, da oft friſche reiſe einfallen, ſehr ſchwerlich aufzubringen ſind, ja vielmals erfrieren. Bey der Bienen-Zucht iſt zu mercken, daß nunmehro die bienen, nachdem ſie vorhero ein- oder zwey- auch wol dreymal geſchwärmet, den anfang machen, die in denen ſtöcken und körben unnöthigen threnen fortzuſchaffen, dahero muß man ſelbſt fleißig auf dergleichen unnütze gäſte achtung geben, und ſie wegzuſchaffen ſuchen, welches am beſten geſchiehet, daß man dieſelben mitten durch zerſchneidet, dazu einen die bienen gleichſam ſelbſt anführen, maſſen ſie die denen körben und ſtöcken ſchädlichen bienen verfolgen, und dahero ſoll man nur diejenigen, die alſo verfolget werden, tödten.

Was die Fiſcherey anbetrift, ſo kan man, weil nun die fiſche in die höhe ſteigen, die angel-ſchnure kürtzer befiehlen, junge abgeſtreifte krebs-ſchwäntze ſind an die angel-haacken am beſten. Gegen Bartholomäi fangen die fiſche an auf den leib zu legen, und hören auf in die länge zu wachſen. Zum bevorſtehenden herbſt-fiſchereyen machet man nun auch den anfang, die gefäſſe zu unterſuchen, und was ſchadhaft iſt, zu verbeſſern. Fiſchhälter und ſatz-gruben zu reinigen. Und ob auch ſchon in dieſem monate noch einige karpfen ſtreichen, ſo taugt doch die junge brut, welche man insgemein ſtoppel-brut nennet, wenig, und zum verſetzen gar nicht. Die fiſch-reiger ſollen jetzo von den teichen, damit ſie künftighin nicht ſo groſſen ſchaden an den fiſchen thun, geſchoſſen werden. Das hanf- und flachs-röſten, ſowol in teichen, als bächen und flüſſen, ſoll jetzo gäntzlich unterſaget werden, weil es denen fiſchen ſehr ſchädlich iſt. Nun iſt das binde-rohr, welches die böttiger brauchen, völlig reif, und kan alſo zeitig geſammlet werden; und im abnehmenden monde ſoll das unnütze ſchilf und übrige unrath aus den teichen geſchnitten oder abgemähet werden.

Die Jägerey und Weydwerck haben nun immer mehr und mehr zu ſchaffen, und nachdem das rothe wildpret das im felde geſtandene geträyde genoſſen, iſt es nebſt dem hirſche recht fett, es werden dahero die letztern ſowol per force gejaget, als mit dem garn umſtellet und erleget. Zwiſchen den zweyen frauen tagen, deren einer in dieſem, der andere aber in dem folgenden monat fällt, iſt der hirſch ſowol zur artzeney, als auch in der küche am beſten. Schwartz wildpret, ingleichen rehe und haaſen ſind jetzo ſchädlich zu genieſſen; im herbſte aber ſind ſie völlig wieder geſund, und gut zu verſpeiſen. Das wilde obſt, um ſolches ſowol im winter das thiergarten-wild damit zu füttern, als auch die ſchweine anzukörnen, muß jetzo bey gutem wetter, damit es trucken eingebracht wird, geſchlagen und geleſen werden. Nachdem die früchte aus dem felde, ſo gehet der rebhüner-fang glücklicher von ſtatten, und weil ſie jetzo noch nicht hoch fliegen, ſo iſt er vortheilhafter als nach Michael, ſie werden aber ſowol mit dem dazu abgerichteten hunde, der vor einem volcke ſtehen bleibet, als auch mit dem tiras und treibzeuge gefangen. Wachteln werden mit ſteck-netzen, nachdem die felder meiſtentheils geräumet ſind, gefangen, ſie müſſen aber ja nicht übertrieben werden, daß ſie ſich übereilen müſſen, weil ſie ſonſten ſchneller aufſteigen, und übers netz gehen. Das ſtellen geſchiehet alſo: Man ſtecket quer übers feld das netz, treibet die wachteln nach und nach mit einem ſeile, daran federn und ſchellen, 1 bis 2 ellen von einander gemachet ſind, ſo lange bis ſie ans netz ſind, auffliegen, und mit den köpfen in ſelben hängen bleiben, ſo kan man auch dieſelben mit einem auf der hand ſitzenden kleinen lerchen-falcken, ingleichen mit dem tiras und vorſtehenden hunde berücken. Zu den kleinen gevögel-fange muß man ſich nun auch nach und nach geſchickt machen, dahero bey zeiten die vogel-heerde und dohnen zurichten, die garne und vogel-wände ausbeſſern, vogel-

Digitized by Google

ſpindeln, vogel-leim und dergleichen anſchaffen, die im finſtern geſtandene lock-fincken, wie auch andere kleine lock-vögel wieder hervorbringen, doch ſie nicht alſobald in die ſonne hängen, ſondern tag täglich mehr und mehr licht auf ſie fallen laſſen, daß ſie deſſelben deſto beſſer gewohnet werden. Da auch der lerchen-ſtrich und einiger anderer vögel, etliche wochen eher, als der fincken-ſtrich angehet, ſo machet man mitten auf dem felde einen heerd, ſetzet die lock-vögel aus, da denn dergleichen gevögel häufig einfället. Eben ſo gut gehet es mit den leim-ſpindeln in hanfe. Das ſprengel-ſtellen nimmt auch ſchon am ende dieſes monats ſeinen anfang, und wird bis in die folgenden fortgeſetzet, allwo die mäiſen, rothkählgen und zaunkönige die letzten ſind.

In der Haushaltung ſoll das ſaamen-geträyde zur winter-ſaat beſorget werden, es ſoll dahero ſowol korn, als weitzen und winter-gerſte ausgedroſchen, dünne aufgeſchüttet, daß es ſich nicht über einander erhitze, und dabey öfters umſtoſſen werden, daß es zur ſaat-zeit gebrauchet werden könne. So ſoll man auch ſchon zur erndte-zeit das reineſte und von allem unrath freye geträyde, das man zum ſaamen gebrauchen will, ausſuchen, alleine legen, und wohl verwahren. Die geträyde-boden, wie auch geträyde-kaſten, richtet nunmehro auf das beſte zu, und ſaubert ſie von allem ſtaube, und verwehret den mäuſen und ratten den zugang auf dieſelben. Da auch die hämmel, nachdem ſie die ſtoppeln überlaufen, bis um Michael am fetteſten ſind, ſoll ein hauswirth gelegenheit ſuchen, ſelbige entweder zu verkaufen, oder, wer ſelbſt viel lichter und fleiſch im hauſe haben muß, ſie ſchlachten, das unſchlitt zum lichtziehen aufbehalten, jedoch nicht gar zu alt werden laſſen, und das fleiſch in rauch hängen, und winters-zeit vor ſeine haushaltung das geräucherte fleiſch gebrauchen. Kälber, welche jetzo ſchlachtbar ſind, ſind nicht alleine rar, ſondern thun auch dem hauswirth, wenn ſie theuer können verkauffet werden, zur ausgabe gute dienſte. Ueberhaupt aber iſt mit dem in vorrathe vorhandenen fetten viehe nicht auf theurung zu warten, und iſt am beſten, damit loszuſchlagen, denn fettes vieh nutzet dem hauswirthe im ſtalle nichts. Butter und käſe ſoll ein ſorgfältiger hausvater nunmehro nicht mehr verkaufen, ſondern die erſtere einſaltzen, und die käſe auf der horde trucknen, ſo hat er im winter ſowol vor ſich im hauſe, als auch, wo überſchuß iſt, zum verkaufe vorrath. Die eyer, welche zwiſchen denen zweyen frauen-tagen, davon der letzte im September, der erſtere aber im Auguſt fället, geleget werden, ſollen ſich zum aufheben am beſten ſchicken, und auch am längſten zum gebrauche im hausweſen ſich gut erhalten. Im winter ſtecket man ſie in korn- oder ſpreu-hauffen, im ſommer aber verwahret man ſie in kleyen oder aſche. Viel brod jetzo in vorrath zu backen, iſt wegen des ſchimmels nicht vortheilhaftig; es thut dahero eine hausmutter beſſer, daß ſie lieber zweymal backe, was ſie ſonſten auf einmal verrichtet. Wer ſchnecken-gärten oder ſchnecken-berge hat, kan nun anfangen die ſchnecken einzuſammlen. Jetzo iſt vor die lager-biere die gefährlichſte zeit, es müſſen dahero die keller fleißig beſuchet, und dem umſchlagen durch gute mittel vorgebeuget werden. Die zubereitung des gefäſſes zur künftigen weinleſe ſoll auch in bereitſchaft geſetzet, und deſſen tüchtigkeit wohl beobachtet werden. Flachs ſoll am ende dieſes monats geraufet, gleich darauf geruffelt, und die an der ſonnen gedörreten bollen ausgedroſchen werden. Hanf hingegen muß bey trockenem wetter heimgeſchaffet, und ehe er angeucht und zach wird, ausgeklopfet werden. Obſt, das nicht kan verkaufet werden, ſoll man dörren, das unreife, frühzeitige und abgefallene aber iſt zum branntewein-abziehen ſehr dienlich, und die trebern und das verfaulte iſt zur ſaumaſt nützlich zu gebrauchen. Damit die motten ſich nicht in die kleider einniſten, ſollen in dieſer zeit dieſelben nebſt betten geſömmert, und wacker durchklopfet werden, ſo kan man auch mit dem vorräthigen leinenzeuge verfahren, und ſolches, daß es nicht dumpficht wird, gleichfalls die luft und ſonne durchſtreichen und ausſömmern laſſen. Stroh-dächer ſind itzo am beſten auszubeſſern, damit die bevorſtehenden herbſt-winde ſie nicht weiter aufdecken, es iſt dahero gutes und tüchtiges ſtroh dazu aufzuheben, und ſchobe daraus zu machen, wie auch das futter-ſtroh von dem ſtreu-ſtrohe wohl zu unterſcheiden. Wo waſſer-künſte vorhanden, dieſelben ſollen um dieſe zeit fleißig unterſuchet, und das ſchadhafte daran verbeſſert werden. Quellen nachſpüren, und dieſelben ausgraben, iſt jetzo die beſte zeit, weil die tage-waſſer einen nicht verführen können.

In der Küche kan das ſchöpſen- wie auch das pohlniſche ochſen-fleiſch nun wiederum verſpeiſet werden, maſſen es nicht allein jetzo geſund, ſondern auch fett iſt. Kohl, kappus-kraut und kürbſe fangen nun auch an auf dem tiſche gut zu werden, wie auch die melonen mit zucker vermenget, und ein gut glas wein darauf geſetzet. Die letzten eßig-gurcken werden zu ende dieſes monats mit fenchel, ſaltz und ein klein wenig pfeffer eingeleget. Allerley arten erd-ſchwämme können zum abtrucknen eingeſammelt, und zur winters-zeit aufgehoben werden, auch kan man dieſelben, wenn ſie fein fett bereitet werden, grün gekocht genieſſen. Von himbeeren kan auch ein treflicher eßig bereitet werden.

In

Digitized by Google

In der Artzeney und Leibes-Pflege ſoll man wegen noch anhaltender hitze das aderlaſſen und öfteres purgieren nicht unternehmen, und der hitzigen gewürtz-ſpeiſen, wie auch hitzigen getränckes, ingleichen des jungen bieres ſich enthalten, im eſſen und trincken überhaupt ſich nicht übernehmen, und kräftige magen-ſtärckungen genieſſen. Gute kräuter und wurtzeln, als baldrian, braunellen, engelſüß, angelica, teufels-abbiß, heidniſch wund-kraut, hirſchzungen, poley, quendel, ringel-blumen, ſcabioſen, tauſendgülden-kraut, tormentil u. d. gl. zwiſchen den zwo Marien-tagen zur haus-nothdurft eintragen, und an ſchattigten orten, damit die ſonne nicht die kraft ausziehe, trucknen. Mit hollunder-beer-ſaft kan eine ſorgfältige hausmutter ſich nun auch in vorrath verſorgen, und ſelbigen, ſo bald die beere ihre völlige reife erlanget, fein ſtarck einſieden, es iſt derſelbe nicht allein ein ſchweiß-treibendes mittel vor arme leute, ſondern iſt auch ſehr dienlich, früh nüchtern bey einfallenden ſchädlichen nebeln ſolchen zu gebrauchen. Hirſch-gewehhe, die zwiſchen den zwo frauen-tagen geſchlagen worden, und welche nun ihre beſte kraft haben, ſind zu der artzeney am beſten. Wer vor gedörreten kröten keinen ſcheu träget, kan dieſelben als ein gutes mittel für giftiger thieren gebiſſe, wie auch ſchlangen- und ottern-ſtiche brauchen, ſelbige auf die wunden legen, ſie ziehen allen gift aus, daß alſo dergleichen biſſe keinen fernern ſchaden verurſachen können, wer ſich aber ſcheuet, dem ſuche man ſolche unwiſſend in ein zartes weiches leinentüchlein eingewickelt aufzubinden, ſie ſind in dergleichen fällen ein gutes haus-mittel.

Von der Jahres-Witterung iſt zu beobachten, daß nunmehro nicht allein ſich ſchale herbſt-winde zeigen, ſondern auch die friſchen thaue ſich einſtellen, wovon das auf den bäumen noch vorhandene obſt zu ſeiner reifung gebracht wird, was aber ſchadhaft und vom wurm geſtochen worden, das fället ab, welches zu rechter zeit, daß es nicht gar verfaule, alle morgen oder abende aufzuleſen iſt, ſo entſtehen auch allerhand ſchädliche nebel, mit untermengten regen und winden, welche dem laube auf den bäumen den reſt geben, daß es gelb wird, und endlich abfället; wie denn ſchon am ende dieſes monats die weichen bäume ſolches empfinden müſſen. Wenn der mond im zeichen der jungfrau iſt, und donner-wetter entſtehen, ſoll es nach der bauer-regel ein merckmahl künftig erfolgender ſtarcker regen ſeyn.

Das Gedeyen der Früchte iſt nun manchen ſchädlichen zufällen unterworfen, als allerley obſt, kraut, laub und gras, worauf die ſich immer häufiger einſtellende thaue fallen, dadurch nicht allein allerley raupen und ungeziefer entſtehet, ſondern die baumfrüchte werden ſo ſtarck bisweilen vergiftet, daß allerley kranckheiten, und inſonderheit die rothe ruhr, bey denenjenigen, die dergleichen genieſſen, entſpringet, das vieh aber von dergleichen kraute fället bisweilen gleichfalls plötzlich davon um. Wer dergleichen bethauetes rohes obſt zu ſich nehmen will, der ſoll es vorhero fein rein abwiſchen, oder nicht ungeſchälet eſſen. Wenn um Laurentii und Mariä himmelfahrt es fein warm iſt, und dann und wann ein wenig mit darzwiſchen regnet, hoffen die wein-länder eine reichliche wein-leſe und gute weine, und ſo um Bartholomäi reife trauben an ſtöcken ſind, ſo iſt die hofnung zum guten weine. Wenn aber um Bartholomäi ſchon reife fallen, ſo iſt vor den ackersmann die regel, daß die ſpäte ſaat beſſer als die früh-ſaat einſchlage, maſſen insgemein ein warmer herbſt oder nachſommer, welches man an theils orten den alten weiber ſommer zu nennen pfleget, darauf erfolget.

SEPTEMBER oder Herbſt-monat, iſt der neunte monat im jahre, da die ſonne gegen den 22ten deſſelben in das zeichen der waage tritt, und auch mit dieſen tagen der herbſt ſich anfängt, hat 30 tage.

Arbeit des Landmannes im Felde: Wenn der acker im vorigen monate noch nicht völlig umgepflüget, ſo muß es im anfange dieſes geſchehen. Das kraut muß noch fleißig von ſeinen gelben blättern gereiniget, und das überflüßige der ſtauden abgeblattet werden; die rüben aber ſollen von ihrem unkraute entlediget und reine ausgegätet werden, und ſo ſelbige zu dicke ſtehen, ſoll man die überflüßigen ausziehen, dem vieh vorwerfen, ſo werden die andern deſto länger und ſtärcker. In dieſem monate wird hirſe eingeerndtet. Um alt Egidii pflücket man bey trockenem wetter den hopfen, es wäre denn, daß er wegen contrairer witterung noch nicht gelb genug wäre, und gleichſam ſtäubete, alsdenn wird er auf einen mit bretern belegten boden geſchüttet, dünne umhergeſtreuet, daß er nicht anlaufe, und recht abtruckene. Wer aber nicht platz genug zum ausbreiten hat, der muß ihn fleißig, wenn er dicker, als ſichs ſonſt gehöret, geſtreuet wird, doch behutſam, wenden, damit das mehl und körnlein, als die beſte kraft deſſelben, nicht aus denen hopfen-häuptlein fallen. Iſt er trucken genug, ſo muß man ihn in einer trucknen und wohlverwahrten kammer, durch welche keine luft ſtreichen kan, die ihm ſonſt ſeine kraft benimmt, zum verkauf oder verbrauch aufheben. Korn- Weitzen- und winter-gerſt-ſtoppeln werden nun zum ſommer-geträyde umgeriſſen, doch nur ſo tief, daß die ſtoppel den winter

Digitized by Google

ter darunter verfaule und das erdreich ſich erliege, alsdenn ſchreitet man zur ſaat, und an etlichen orten wird ſchon um Egidii, zumal wer alten weitzen zur ſaat brauchet, zu ſäen angefangen, winter-rübſaamen aber wird um Bartholomäi nach der alten zeit geſäet; und um dieſe zeit ſäet man auch die winter-gerſte. Die rocken-ſaat fängt ſich gemeiniglich in dieſem monate an, und ſo die weinleſe auch dieſem monat ihren anfang zu nehmen ſchiene, muß preſſe und gefäſſe in gutem ſtande ſeyn. Grummet zu mähen iſt jetzo die beſte zeit, wie auch nüſſe zu ſchlagen und hirſe abzuerndten. Ueberhaupt aber hält man davor, die beſte zeit, das korn und weitzen zu ſäen, ſey 14 tage vor oder 14 tage nach Michael. Ueberhaupt iſt zu mercken, daß das korn, welches man auf die geſommerten erbs- oder wicken-felder ſäet, kurtz vor Matthäi. Das auf mittel-felder um Michaelis; das aber auf gute warme felder 8 tage nach Michael bis gegen Gallus muß geſäet werden. Dabey ferner zu mercken, daß die hochliegenden und truckenen felder, als welcher ihre feuchtigkeit und der daher nöthige ſaft zum wachsthume des korns eher verflieget, um und vor Michaelis, die tief oder im gründen gelegene äcker aber nach Michael 2 oder 3 wochen, nachdem man einen truckenen und warmen herbſt hat, beſtellet werden ſollen, und welcher ihre feuchtigkeit ohnedem von natur länger dauert als der hoch gelegenen felder. Der miſt, welcher im vorigen monat nicht völlig auf die brachfelder geſchaffet werden können, muß nun vollends gefahren, gebreitet und untergeackert werden. In dieſes monates anfange wird grummet gemähet, und zu ende des monats werden diejenigen wieſen, welche nur einmal gehauen werden, gemähet. Die untragbaren wieſen ſoll man mit ſchlamm oder andern guten dünger überſchütten und ebenen, die veralteten wieſen aber recht fett mit gaſſen-erde, teich-ſchlamme oder ſonſt guten dünger überſtreuen, umackern und alsdenn klee- oder heu-ſaamen hineinſäen und fein eben überegen. Wer neue wieſen anlegen will, ſoll es im herbſte bewerckſtelligen und die unnützen dorn-ſträuche und gebüſche, wie auch hecken, kletten und unkraut mit ſtrumpf und ſtiel ausrotten.

Der Blumen- und Luſt-Garten wird in dieſem monat bey truckenen und guten wetter mit verpflantzung allerhand tulipanen- und andern zwiebeln beſorget. Mohn und gefüllete ritterſporn, die im künftigen jahre im Junius und Julius, vor denen, die im Mertz geſäet werden, blühen, werden auch zu dieſer zeit geſäet. Alle zaſerichte pflantzen, als leber-kraut, bären-öhrlein, nieſewurtzel, frauen-haar, mutter-kraut werden jetzo verpflantzet. Die jährlichen blumen-ſaamen und die den winter durch in beeten dauren können, als bären-öhrlein, ranunkel, ſchwerd-lilien, kayſer-blumen und allerley andere lilien, ritterſporn, bauer-ſenf und dergleichen werden in dieſem monat geſäet. Nun iſt die beſte zeit von denen nelcken ableger abzuſencken; ingleichen ſpickenard, roßmarin und dergleichen holtzigte pflantzen. Tulpen-zwiebeln kan man auch zu ende dieſes monats verpflantzen, beſſer aber iſt es, wenn es allererſt im November geſchehen kan, weil ſie vors erſte der fäulung nicht ſo ſehr unterworfen ſeyn, und vors andere im winter nicht zu ſtarck wachſen. Sobald in dieſem monat ein regen fället, ſoll man alle arten anemonen und ranunkeln verpflantzen. Orangen-bäume, granaten, myrrthen, lorbeer, roſen, jesmin, feigen-bäume, und alle arten ſträuche, die immer grün bleiben und keine kälte vertragen können, ſoll man zu rechter früher zeit in dieſem monat verpflantzen, auch alle andere rare indianiſche bäume und gewächſe, welche auch ſo gar die reife nicht vertragen können, ſollen nach Bartholomäi, wenn ſich anders frühzeitige reife einſtellen, unter dach und fach auch theils in die gewächs-häuſer gebracht werden. Gefüllte levcojen, roßmarin und nelcken, welche im lande ſtehen, ſoll man mit ihrer erde ausheben, in kaſten zuſammen ſetzen und im gewächs-hauſe verwahren. Dabey iſt noch zu beobachten, daß man dergleichen indianiſche weichlichte gewächſe, ehe ſie in die gewächs-häuſer gebracht werden, gegen die ſonne zu mit ihren gefäſſen, darinnen ſie ſtehen, auf die ſeite lege, daß die überleye feuchtigkeit ſich herausziehe und alſo fein trucken eingebracht werden. Der ſpäte blumen-ſaame muß nun auch behutſam abgenommen und wohl verwahret werden.

Im Küchen-Garten ſoll bis zu ende dieſes monats das land ſowol mit geſäeten ſaamen als auch verpflantzten pflantzen ſo bedecket ſeyn, daß kein leerer platz zu finden iſt, doch iſt es nicht ſo nöthig als wie im vorigen monat, weil man land zu winter-pflantzen liegen laſſen muß, als auch weil gewiſſe pflantzen zeit haben müſſen, reif zu werden, da ſie ſonſten vor dem herbſt nicht eßbar ſeyn würden. Zu champignons machet man die miſt-beete fertig, verpflantzet die hindläufte und weil das kraut itzo nicht ſo ſtarck wird, kan man ſie enger, nemlich einen halben fuß weit von einander ſetzen. Die gute winter-hindläufte in ſandigten boden muß in der mitte des Auguſts, im fetten lande aber etwas eher geſäet ſeyn, und muß ſehr reiner ſaame dazu genommen werden, damit ſie in einem monate zeit ſtarck genug, das iſt, eines fingers dick, zum verpflantzen ſeyn möge, bis mitten im Auguſt wird ſie 6 bis 7 zoll von einander geſetzet, im September aber noch enger verpflantzet. Von der wurtzel ſoll man nichts abſchneiden, noch das erdreich, welches ſich daran geſetzet

Digitized by Google

ſet hat, abnehmen, ſie muß aber vor kälte und froſt wohl bedecket werden, damit ſie nicht verderbe, und auf dieſe weiſe kan ſie bis in die faſten erhalten werden, da ſonſten diejenige, welche vor dem froſt groß worden, ſich den winter hindurch nicht erhält. Dazwiſchen pflantzet man auch kopf-ſallat, und ſolcher wird aufgezogen, ehe die hindläufte ſich ausgebreitet, ſpinat aber kan man in dieſem monate zum drittenmale ſäen, ſo kan man dergleichen bis in die Faſten, bisweilen gar bis zu Oſtern eßbar haben. Winter-kohl, und abſonderlich die grüne art, kan in dieſem monat gleichfalls noch verpflantzet werden, wenn der kopf des blumen-kohls ſo ſehr hervorwachſen will, muß man die blätter binden, ſo wächſet er in die breite. So ſoll man auch den ſtarcken endivien bey trucknen wetter binden, daß er nicht faul werde, ſondern ſchön gelb bleibe. Sauerampfer, nachdem man denſelben abgeſchnitten, wird mit gutem miſte bedecket. Man bindet ein bis zweymal den ſellerie von unten auf, hernach umſchüttet man ſolchen ſtarck entweder mit rechten truckenen miſte, oder auch truckener erde, daß der ſellerie weiß werde, er muß aber auch zu rechter truckener zeit gebunden werden, und dieſes beobachtet man bey allen gewächſen, die gebunden werden, alsdenn ſchneidet man die blätter ab, ſo bleibet der ſaft in der wurtzel. Dieſen gantzen monat hindurch pflantzet man erdbeer-ſträuche, damit man die lücken der ausgegangenen ſtöcke erſetze, und begieſſet ſie gleich anfangs fleiſſig, wie man überhaupt mit allen pflantzen thun muß. Gegen ende des Septembers kan man auch einige in töpfe ſetzen, welche man den winter hindurch durch die wärme treiben will. Johannis-beeren durch obenher etwas zugeſtutzte geſchlichte jährige zweiglein, davon etwas weniges von fertigen holtze gelaſſen wird, ſoll man fortpflantzen, ſie erfordern ein mildes aber nicht feuchtes erdreich. Indianiſcher baldrian, um ſolchen in der Faſten-zeit verſpeiſen zu können, wird itzo geſäet. Körbel-kraut, ſpinat, peterſilien, mangold und anderes gutes kohl-kräuterich werden gleichfalls in dieſem monat geſäet, ſo kan man ſie im frühlinge verſpeiſſen, ſo auch gelbe rüben oder möhren, wie nicht weniger kappus und andere kohle, damit man ſie im künftigen Mertz oder April wieder verpflantzen könne. Rapunzeln in gärten zu ſäen verlohnet ſich der mühe nicht, maſſen man auf allen feldern und an denen hecken und zäunen ſelbige in genugſamer menge antrift. Alle gärtner ſehnen ſich in dieſem monat nach einen guten regen. Kohl und kappus-kraut ſoll man in dieſem monat abblatten, winter-zwiebeln ſetzen, ſafran kiele legen, kalmus-wurtzeln verſetzen, körbel und allerley andere kräuterey, um ſolche im frühjahre genieſſen zu können, ſäen; den jungen angebauten ſpargel die ſchößlein mit einer ſtroh-fackel abzubrennen, das unkraut wegzuräumen und bey zunehmender kälte mit guten miſte zu belegen ſoll man itzo nicht unterlaſſen. Artiſchocken-gewächſe ſollen rein geputzet, die nichts-nützigen ſtengel bey der erde abgeſchnitten und das unkraut darum ausgejätet werden, damit man ſie vor dem froſte behacken und bedecken könne. Garten-beete, die künftigen frühling ſollen beſäet werden, ſoll man itzt umgraben und düngen. Worzu der gaſſen-miſt, abſonderlich was das vieh durchgehet am beſten und daher fleißig zu ſammlen iſt, derſelbe kan in haufen geſchlagen und bis ins früh-jahr liegen bleiben, daß er ſich erliege, und das wetter ſelben durcharbeite, auch kan derſelbe, ehe er einfrieret, noch einmal durchſtochen und das oberſte zu unterſt gebracht werden. Die zeitigen ſaamen-gurcken werden nunmehro auch abgenommen, an die ſonne, da die luft ſtreichet, geleget, und die ſaamen-kerne, ehe es gefrieret, herausgenommen, fein rein abgewaſchen und an einem leidlichen warmen orte aufgehoben; ſo verfähret man auch itzo mit denen reifen zwiebeln, ziehet oder hebet dieſelben aus und läſſet ſie an einem bequemen orte trucknen, die ſaamen-zwiebeln aber kan man zu winter-zwiebeln dafür einſetzen. Einige gewächſe, als paſtinack, rothe rüben, peterſilien-wurtzeln, rettige, möhren und dergleichen, wie auch winter-endivien können nun am ende dieſes monats ausgehoben, etliche tage an der luft abgetrucknet, und in ſand oder andere dazu behägliche gruben geſetzet und zum gebrauch verwahret werden. Was zu ſammlung der kräuterey gehöret, ſo muß ſolche noch itzo verrichtet werden, denn auſſer dem, wenn ſie in den ſaamen wachſen, taugen die blätter alsdenn nichts, dahero ſollen ſie bey zeiten abgeſchnitten und bey gutem wetter in ſchatten getrucknet werden. Saamen geben in dieſem monat die marien-diſteln, ſpeck-lilien, die kleinen kletten, roſen, korn-roſen, oder flatſch-blumen, wolfs-milch, und dergleichen mehr. In garten blühen und grünen, zum theil tragen auch ihre früchte die herbſt-zeitloſen, ſchweinbrodt, herbſt-narciſſen, herbſt-entzian, dreyfaltigkeits-blümlein, eiſen-kraut, fünffinger-kraut, quendel, nachtſchatten, majeran, wilde ochſen-zunge, wilde endivien, borragen, camillen, cardebenedicten, roßmarin, lavendel, und viele andere auf den feldern, als eber-wurtz, gemeiner erd-moos, farren-moos, feld-nelcken poley und dergleichen.

Baum- oder Obſt-Früchte geben in dieſem monat die gröſte ausbeute, denn ſie ſind und werden in demſelben reif, dahero ſoll man ſie ja nicht auf den bäumen überreifen laſſen, zumal was dem winter hindurch

Digitized by Google

durch liegen und ſich bis Weyhnachten oder ſpäter hinaus halten ſoll. Es ſoll dahero ein hausvater mit abnehmen und ſammeln dieſer früchte beſchäftiget ſeyn, denn nunmehro kan man äpfel, birnen, quitten, nüſſe caſtanien, feigen, und dergleichen brechen und in verwahrung bringen, jedoch recht laſſen reif werden, weil ſie alsdenn noch einmal ſo lang ſich halten, ſie mögen überdies in zu- oder abnehmenden monden abgenommen werden, ſo ſchadet und hilft es ihnen nichts, wenn es nur bey truckenen wetter geſchiehet; auch dürfen ſie nicht ſo ſehr mit den händen betaſtet ſeyn und gedrücket werden, weil ſie davon leicht faul werden. Da auch in dieſem monat die frühzeitigen obſt-früchte anfangen ſeltener zu werden, ſo muß man den überreſt verkaufen, oder im ofen, als birnen und pflaumen, backen, man kan dieſelben nicht allein in der haushaltung ſelbſt wohl brauchen, ſondern auch in künftigen zeiten wacker geld daraus löſen, und die darauf gewendete mühe und koſten werden reichlich bezahlet. Wer recht wohlſchmeckende borsdorfer-äpfel haben will, der lege ſie ſchichtweiſe in kleine fäßgen, ſtreue zwiſchen jede ſchicht einige abgetrucknete hollunder-blüthen, ſo werden ſie einen angenehmen muſcateller-geſchmack bekommen; andern äpfeln aber wie auch birnen, die zumal dünne ſchaalen haben, kan man dergleichen guten geſchmack geben, wenn man ſie in ſägſpäne von wohlriechenden holtze leget. Obgleich einige wollen, daß man die quitten abnehmen ſoll, wenn ſie ſich noch nicht völlig gegilbet, ſo wird dennoch einem jeden die erfahrung lehren, daß es falſch ſey, und weit beſſer gethan iſt, daß man ſie zu ihrer völligen reife und wenn ſie recht ſchön gelb ſind, gelangen laſſen ſoll; in einem gemache aber, wo weintrauben liegen, ſoll man ſie nicht aufheben, weil ſie dererſelben ausdünſtung an ſich ziehen, anfangen zu ſchwitzen und darauf bald faulen, ſo ſie aber frey, nicht ſo dichte und in einem truckenen zimmer auf etwas reinen ſtrohe an einander liegen, ſo halten ſie ſich beſſer; noch länger aber dauern ſie, wenn man dieſelben in ſpreu oder unausgemachten truckenen hirſen ſtecket. Welſche nüſſe erhält man einige zeit länger, als ſonſt geſchiehet, friſch, wenn man dieſelben in moos einleget und an einem kühlen orte verwahret. Wenn das obſt von denen bäumen abgenommen worden, ſoll man den wurtzeln ein wenig luft machen, daher das obere der erden aufgraben und etwas gute friſche erde oder guten verfaulten miſt darauf ſchütten, ehe aber der froſt eintritt, ſoll die abgeräumte erde darüber geſchüttet werden. Wer obſtkerne im frühlinge ſäen will, der muß dieſelben itzo wohl abtrucknen, auch an einem truckenen jedoch luftigen orte aufheben und in die höhe hängen, daß keine mäuſe darzu kommen können, ſo ſie aber im frühlinge oder herbſte geſäet werden ſollen, muß man ſelbige in gutes und dazu wohl bereitetes erdreich ſäen oder ſtecken, die äpfel- und birn-kerne nicht ſo dichte an einander legen, weil davon, wenn anders die kerne geſund und nicht taub ſind, die allermeiſten aufgehen, die ſtein-kerne aber als kirſchen, pflaumen, pferſichen und mandeln kan man ſchon etwas dicker ſtecken, weil dieſelben nicht ſo leichte als die andern bekleiben. Oder man kan ſie auch den winter hindurch unter einen ſtein legen, vorhero aber die ſchaalen beſchneiden, und alsdenn im frühlinge gleich in geſchirre ſtecken. Sobald das laub von den bäumen gefallen, kan man wilde bäume, wie auch von geſchlachten obſte gezielten peltzer und auch andere ſtärckere bäume bey lieblichen wetter ſetzen und verſetzen; andere verſparen dieſe arbeit lieber bis in den October, es iſt aber hier die erfahrung der beſte lehrmeiſter, zumal wenn ſich zeitige fröſte einſtellen. Bey einſetzung der bäume muß man genau darauf ſehen, daß ſie ja wieder ſo gegen die gegend des himmels geſetzet werden, als ſie vorhero geſtanden. Dieſes iſt aber meiſtentheils von bäumen, die ſchon etliche jahre alt ſind, zu verſtehen, denn bey jungen kauf-bäumlein, da man die gegend des himmels ſo leichte nicht bemercket, fragt man nichts darnach und hat auch damit eben nicht viel zu bedeuten. Die erde zu dergleichen bäumen ſoll fein locker ſeyn, daß ſie willig zwiſchen die wurtzeln falle und ſich genau mit denſelben vereinige, beym einſetzen aber ſoll man ja nicht begieſſen, ſondern einige tage damit warten bis ſich das erdreich geſetzet habe. Von haſel-nuß-ſtauden kan man auch itzo abſätzlinge machen und dieſelben verſetzen, ſie ſind und bekleiben beſſer als die eingelegten zweige, zumal an kalten orten. Auch ſchon etwas ſtarcke ſtauden kan man in dieſem monate verſetzen; wenn aber was gutes daraus werden ſoll, ſo müſſen ſie gegen den frühling geſtutzet und beſchnitten werden. Wenn tag und nacht einander gleich ſind, ſoll man die gepfropften ſtämme viſitiren und ſie zum andernmale aufbinden, und ſo ihr findet, daß ſich etwas ſchad- oder mangelhaftes angeſetzet, ſo reiniget ſie davon und verwahret ſie wieder mit einem neuen bande. Die nebenſchöſſe und waſſer-zweige an denen bäumen ſoll man in dieſem monate abſchneiden, es iſt dem baume zuträglicher, weil die dadurch gemachte wunde itzo eher und beſſer als im frühlinge oder Mertz, da der ſaft ſtärcker treibet, zuheilet. Die buchsbaum-hecken und geländere ſollen auch itzo noch einmal geſtutzet werden.

In den Wein-Gärten und Weinbergen muß man nun wächter beſtellen, die die ungebetenen gäſte abweiſen, welche nemlich in wein-ländern mehr als einen

magen

Digitized by Google

wagen voll umſonſt mitnehmen wollen, ſonſt heiſſen ſie diebe. Die unfruchtbaren weinſtöcke müſſen gezeichnet, wenn die leſe vorüber, ausgehauen und an deren ſtatt fruchtbare reben geleget werden. Die ſtöcke weich hauen und wipfeln, dienet ſowol zur zeitigung der trauben, als zur beſſerung des holtzes. Wenn die weinbeeren nicht zu gleicher zeit reif werden wollen, muß man die ſpätlinge ausbrechen, daß die andern deſto reifer werden. Sobald das weinholtz 1, 2 oder 3 augen von der erde, anfängt zu reifen, ſoll die letzte oder ſogenannte beer-hacke verrichtet werden, doch bleibet ſie vielmals eingeſtellet, wenn zumal im April recht wohl um die ſtöcke geräumet, und die plätze recht aufgeriſſen worden ſind, auſſer dem kan dieſe letzte hacke ohne mercklichen ſchaden nicht unterlaſſen werden. Es darf dieſe hacke nicht eben allzutief, ſondern der berg nur übergangen ſeyn, damit die nun einfallenden nachtfröſte denen ſtöcken keinen ſchaden zuziehen mögen. Wenn nun das holtz zum reifen ſich eingerichtet, werden die laubrähmen abgeleſen und das wein-holtz eine ſpanne hoch über dem pfahle verhauen, wodurch die ſonne deſto beſſer in die ſtöcke und trauben wircken und ſie zu rechter zeit zur reife und güte bringen kan. Wer gerne lange zeit weintrauben aufheben will, der muß itzo dieſelben von den zeitigen ausbrechen, fein trucken werden laſſen, und nicht allzudichte auf oder an einander auf truckene laub-blätter legen, dazu nun ſind die blätter von ahorn-bäumen am beſten, welche in dieſem monat geſammlet und gedörret werden müſſen.

Im Walde ſoll itzo dasjenige holtz, das man im hauſe zur nothdurft, oder zum brauen, wie auch ziegel-kalck- und back-öfen künftig gebrauchen will, gefället werden, das bauholtz aber bleibet weiter hinausgeſetzet. Dürres holtz, ingleichen windſchläge und anderes dem walde hinderliches holtz ſoll weggeräumet und niedergehauen werden. Wo wildes obſt in wäldern, ingleichen wo buch- und eich-wälder ſind, daſelbſt wird um Mariä geburt beſichtigung angeſtellet und nach befinden der menge des obſts oder eicheln die maſtung in höltzern eingerichtet.

Bey der Vieh-Zucht ſoll man heu, gerſten- oder hafer-ſtroh fürs rind-vieh unter einander ſchneiden und hafer-ſpreu darunter miſchen und die ſöde damit vermengen. Auch melcket man nunmehro die kühe des tages nur zweymal, und mit der kraut-fütterung ſoll man ſie in acht nehmen, daß gute kraut-butter falle. Das maſt-vieh muß nunmehro fleißiger als ſonſt gewartet werden, damit es zum ſchlachten vor winterszeit tüchtig werde, denn in groſſer kälte nimmt es eher ab als zu, abſonderlich kan man demſelben noch itzo die träber vom preß-obſte, faul obſt und dergleichen fürſchütten. Wo man nicht ſtroh genug hat zum unterſtreuen, ſoll man laub an deſſen ſtatt nehmen und unter das vieh ſtreuen, es giebt auch guten miſt. Fette hammel und fettes rind-vieh iſt itzo am beſten zum verkaufe. Das nichtsnützige rind-vieh, das entweder zu alt oder ſonſt ſchadhaft iſt, ſoll man itzo ausſondern und fortſchaffen, damit es nicht dem tüchtigen vieh das futter mit ſchaden wegfreſſe; wo aber vieh fehlet, das muß itzo, da es am wohlfeilſten iſt, angeſchaffet werden. Weil die jungen ſpanferckelchen itzo das meiſte geld koſten, ſo thut ein hauswirth am beſten, daß er dieſelbe ins geld ſetze, wer aber ſelbige zur maſt ausſetzen will, der thut am beſten, daß er ſie vor der kälte mäſte und ſchlachte. Die zweyſchürige ſchaafſchur gehet nun zum andernmale vor ſich, auch darf man damit nicht lange verweilen, weil ſie ſonſt den gantzen peltz verliehren, zumal wo ſie viel durch gebüſche oder an zäunen und hecken zu gehen haben. Was man davon ſchlachten will, wird um die mitte dieſes monats ausgehoben. Auf den ſchäfereyen werden nun die Mertz-ſchaafe, hämmel und lämmer, verkaufet, damit das andere vieh deſto beſſer beſorget werden könne. Nun läſſet man den widder oder ſtähr zu denen ſchaafen, ſo hat man gegen lichtmeſſe junge lämmer zu hoffen, läſſet man ſie aber erſt um Alt-Michaelis zu, ſo lämmern die ſchaafe allererſt im Mertz, denn ein ſchaaf träget 20 wochen. Ziegen ſoll man auf keine winter-ſaat laſſen, weil ſie derſelben viel ſchaden thun, maſſen ſie die ſaat ſammt der wurtzel auffreſſen. Schweine werden nun entweder in die eichel- oder wilde obſt-maſt getrieben. In der Pferde-Zucht ſoll man die jungen füllen bey einfallenden nebeln nicht austreiben, die pferde aber, wegen fortdaurender feld-arbeit, und auch einige zeit darnach, gut warten und beſſer füttern, damit ſie ſich in etwas erholen, alsdenn kan man dieſelben mit ſpießglaß purgieren, zu ende des monats aber nicht mehr wegen der ſchädlichen nebel auf die weide treiben, ſondern in den gärten hüten. Nun werden auch die jungen gefallene füllen abgeſetzet, die langſamen aber allererſt um Martini. Das Feder-Vieh, abſonderlich die gänſe, ſoll man nicht auf die winter-ſaat laſſen, weil ſie die wurtzel der frucht mit ausreiſſen und alſo viel ſchaden verurſachen, vielmehr iſt es zeit, weil man ſie ohnedem nicht mehr rupfen darf, daß man nun dieſelben nebſt dem andern überleyen feder-viehe entweder verkaufe oder mäſte. Alle diejenigen eyer, ſo bis auf den Frauen-tag oder Mariä geburt, welcher gegen das mittel dieſes monats einfället, geleget werden, ſoll man, im winter zu gebrauchen, aufheben, weil ſie ſich länger als andere halten ſollen, und dieſelben in aſche, ſpreu, hirſe oder korn ſtecken, die beſten aber ſind die

Digitized by Google

friſch gelegten. Hüner- und tauben-häuſer ſollen in dieſem monat gereiniget, und der miſt mit untergemengter aſche aufs feld geſchaffet werden, er thut nach beſchaffenheit der äcker ſeine guten dienſte; in den ausgegraſeten gärten oder wieſen aber iſt er noch beſſer zu gebrauchen. Bey denen Bienen ſoll man das honig bey ſchönen und warmen wetter nehmen, doch denenſelben einen erklecklichen vorrath laſſen, daß ſie den winter hindurch genugſame nahrung haben mögen, alsdenn muß man die ſtöcke um die bruten wohl verwahren, daß kein ungezieſer oder mäuſe hinein können, und ſoll fleißige acht darauf gegeben, und die ſtöcke ſorgfältig beſuchet werden.

Da die Fiſcherey in denen teichen ſich immer mehr nähert, ſo iſt vor allen dingen nöthig, daß die einſätze und fiſchhälter bey zeiten zugeſchicket und geräumet werden. Netze, hamen, fiſchwaden müſſen ausgebeſſert, faſſe, tonnen, wannen, körbe, kannen, waage und gewichte angeſchaffet ſeyn, und ob ſie tüchtig ſind, unterſuchet werden, damit es nicht beym zuge fehle, denn an einigen orten fänget man ſchon um alt Bartholomäi an zu ziehen. Krebſe ſoll man itzo nicht mehr fangen, weil ſie ſchon ausgezehret ſind, und mehr zwirn als fleiſch haben, ſondern vielmehr lachſe zum einſalzen. Wegen der hechte iſt zu mercken, daß man in flüſſen und bächen an diejenigen örter, dahin man im künftigen April fiſch-reuſſen legen will, hinter die fiſchkörbe von ſteinen, ingleichen hinter die ſtöcke, ſträuche und gebüſche einen fall mache, weil dieſelben bey dem geräuſche und ſchäumen des waſſers ſich gern aufhalten, und hernach deſto lieber eingehen. Wer mit der angel gehet, muß dieſelbe, weil der fiſch nun tiefer ins waſſer tritt, länger bekielen, als in vorigen monaten.

Die Jägerey betreffend, ſo ziehet ſich nunmehro das in denen hin und her liegenden gehöltzen ausgebreitete wildpret nach groſſen wäldern und dem dickigte zuſammen, der hirſch aber tritt um Egidii, um welche zeit er am fetteſten und beſten iſt, auf die brunſt, es werden dahero noch zu anfang der brunſt-zeit die hirſche, ehe ſie von ihrer fettigkeit allzuſehr abgenommen, gefället. Dächſe können in dieſem monat des nachts, da ſie auf den rüben-ſtücken und in den obſt-gärten ihre nahrung ſuchen, und itzo am fetteſten ſind, am beſten belauret, und mit hunden gefangen werden. Nunmehro kan man überhaupt haaſen, füchſe, dächſe, marder und biber jagen und hetzen. Die haaſen jaget oder ſchieſſet man von Jacobi bis Matthiä, das iſt, um das ende des Julius bis ans ende des Februar im folgenden jahre; die füchſe von Michael bis Lichtmeſſe; die dächſe von Laurentii bis Thomä, das iſt, von der mitte des Auguſts bis faſt an das ende des Decembers; die marder von Michael bis zum anfang des Mertzes; die biber von Michael bis Oſtern. Von Egidii oder alt-Bartholomäi bis etliche wochen nach Michaelis löſet ſich nun der vogelfang am reichlichſten, daher muß der vogelſteller ſich täglich ſehr frühe auf ſeinem heerde antreffen laſſen, und ſo abſonderlich ein truckener ſommer iſt, ſo iſt der vogelfang deſto reichlicher, fället aber naſſes wetter in den ſommer, ſo giebt der heerd wenig ausbeute, maſſen viele junge vögel, abſonderlich die auf der erde brüten, in den neſtern ertrincken. Vierzehen tage vor Michael fangen die lerchen an zu ſtreichen, und werden auf den haber-ſtoppeln mit tage-netzen gefangen, wer aber das nacht-netz brauchet, muß abſonderlich bey finſtern wetter ſolches verrichten, allwo ſie häufiger als bey monden-ſchein ſich fangen laſſen. Vor und nach Michael iſt auch der fincken-ſtrich, und iſt der beſte fang im felde nach art des gereuth-vogelfanges, allwo man ſtieglitze, emmerlinge, hänflinge und viele andere mehr zugleich mit berücken kan. Droſſeln und amſeln laſſen ſich auch itzt in danckeln thälern mit hengbogen fangen, wie auch mit dohnen oder ſchleifen in denen wäldern. Wachteln ſind in dieſem monat auch noch fett, und gehen auch noch ins netze. Wilde gänſe kan man noch mit der karren-büchſe ſchieſſen, und giebt es itzo die meiſten, weil ſie nunmehro ſich zum abzuge ſchicken. Da nun die rebhüner ſtarck werden, und weiter als ſonſt fliegen, daß man ihren fall ſo leichte nicht ſehen kan, auch nicht mehr den tiraſſen halten, noch weniger in die ſteck-netze gehen, ſo muß man ſie mit dem hochgarne erlauſchen, und dieſes geſchiehet alſo: Man ſtecket dieſes netz etwa 200 oder anderthalb hundert ſchritte lang, und 18 bis 20 ſchuh hoch an den ort, wo man weiß, daß ſie bey ſpätem abend aus dem holtze nach der grünen ſaat gehen, oder früh morgens von derſelben wieder nach dem gebüſche zufallen. Dabey aber iſt noch zu mercken, daß ſie nicht allemal ihren weg gerade zu nehmen, ſondern bisweilen umſchweife machen, da denn ein kluger jäger, ſich bemühen muß zu erfahren, wie ſie niederfallen, da er denn das garn anders richten muß, und ſie dennoch, ihres umſchweifes ohngeachtet, berücken kan. Haſel-hünern muß man itzo in denen wäldern, wo brombeere und ebereſchen-beere ſind, welche ſie ſehr gerne freſſen, nachſtellen, auch halten ſie ſich itzo volckweiſe zuſammen, und da ſie nicht, wie im Mertz, geil ſind, ſo achten ſie das pfeiflein, womit ſie ſich ſonſt anlocken und leicht ſchieſſen laſſen, nichts mehr.

In der Haushaltung iſt nunmehro mit der flachsarbeit fortzufahren, daß derſelbe recht röſte, dörre und gebrochen werde, die bollen aber ſoll man auf ausgebreitete tücher ſtreuen, und ſie an der ſonne fein trucken

werden

Digitized by Google

werden laſſen; ſo ſoll auch der hanf gebrochen und gehechelt werden. Saamen-getrände zu dreſchen ſoll noch zu anfange dieſes monats, wo es noch nicht geſchehen, beſorget werden, ingleichen hirſe und heidekorn geſtampfet werden. Wo lauer oder moſt von obſte gepreſſet wird, da ſoll man bey zeiten auf gutes geſchirr bedacht ſeyn, ſelbiges rein ausſpülen, und das gefäſſe einquellen, auch die ſäcke vorhero zur preſſe rein auswaſchen. Alles obſt, das nicht kan ins geld geſetzt werden, und ſich auch auf dem boden nicht hält, auch zum auspreſſen nicht ferner wegen menge kan gebrauchet werden, ſoll man an der ſonne trucknen, oder im ofen backen, als äpfel, birnen und pflaumen, es iſt im hauſe eine gute koſt vors geſinde, und bringet auch beym verkaufe ſein gutes geld, ſo kan man auch die pflaumen zu muſe ſieden, und wenn ſie recht eingeſotten, in ſteinigten irdenen gefäſſen verwahret, und oben mit guten lasbeche übergoſſen werden, ſo kan man ſie bis zu künftiger ſommer-zeit gut erhalten. Wer in dieſem monat nicht ſchon alles gefäſſe zu der bevorſtehenden wein-leſe parat hat, der hat die höchſte zeit, ſolches herbey zu ſchaffen, und abſonderlich ſeine preſſe zu unterſuchen, daß ſie nicht mitten unter der arbeit ſtehen bleibet. Wo auch nur den winter hindurch gebrauet wird, die müſſen auf ihr gefäſſe und ſäcke zum maltze bedacht ſeyn, wo was wandelbar, ſolches in gutem ſtand zu ſetzen, damit es nicht hernach gebreche. Die keller müſſen deshalber geräumet, reine ausgefeget, und mit allerley guten und wohlriechenden ſpecereyen ausgeräuchert werden, die keller-löcher, daß die luft ſtreichen könne, eröfnet, und die lager zubereitet und abgetrucknet werden. Der wein ſoll bey klaren himmel abgezogen werden, doch iſt mit darauf zu ſehen, daß weder ſüd- noch oſt-wind wehe, als welche beyde dem weine ſchädlich ſind, denn die zu dergleichen zeit angezapften weine, wenn ſie nicht in kurtzer zeit verzapfet werden, halten ſich nicht, ſondern leiden ſchaden. Kraut, rüben und möhren muß man itzo durchſuchen, und was ihnen ſchädlich aus dem wege räumen. Wegen des viehes muß man beſorget ſeyn, daß die öfen in den vieh-ſtuben, und worinnen die ſödepfannen eingeſetzet ſind, in tüchtigen ſtand geſetzet ſind, und wo es nöthig, daß ſie vor winters mit zähen lehme verklebet, und ſonſt alles ausgebeſſert werde; auch waſſerleitungen und brunnen ſollen itzo gereiniget und in brauchbaren ſtand geſetzet ſeyn, und wo ein dürrer ſommer geweſen, da die erde keine tage-waſſer hält, kan man die beſten quellen, und ob ſie auch waſſerhältig ſind, erkennen. Alle gebäude, ſowol an wohnhäuſern, ſcheunen und ſtällen, ſoll man itzo beſehen, und da ſich etwas baufälliges daran eräuſſert, ſoll es gebeſſert werden, und ſo man gar ein neues aufführen müßte, ſoll man itzo überſchlag machen, den winter hindurch die materialien dazu anſchaffen, bauleute beſtellen, daß es hernach, wenn der bau ſoll vollführet werden, an nichts mangele. Auch iſt anitzo wegen des geträydes ein überſchlag zu machen, daß man wiſſe, wie viel man das jahr durch von jeder art im hauſe brauche, wie viel man verkaufen könne, und wie viel man im vorrath im falle eines einfallenden mißwachs-jahres zurückſchütten ſolle. Der vorrath des brenn-holtzes muß ebenfalls überſchlagen werden, damit ein ſorgfältiger hausvater ſich bey zeiten im ankaufe deſſelben darnach richten könne. In die Küche und Keller hat man ſich nun gleichfalls auf kommenden winter mit gnugſamen vorrath zu verſehen, als fleiſch, ſowol eingeſaltzenes als geräuchertes, mehl zu ſuppen und andern koch-gemüſe, gries, obſt, kräuterey, allerley eß-wurtzeln, ſchmeltz- und geſaltzene butter, käſe, gewürtze, ſchmaltz, und andere dergleichen victualien mehr, daß man das jahr durch damit dauren möge, denn dergleichen vorrath iſt nicht nur nöthig zur guten haushaltung, ſondern er kan auch itzo mit guten profit, weil er itzo am wolfeileſten iſt, eingekaufet werden. Auch unſchlitt-lichter ſoll eine aufmerckſame hauswirthin ziehen, damit ſie den winter hindurch reichen möge. Ochſen-zungen und borragen kan man nun an ſpeiſe und ſallat genieſſen, auch nunmehro aus dem häufigen garten-obſte allerley kochſpeiſe machen, ſie ſchaden niemanden, ſondern ſind vielmehr dienlich und geſund.

Was die Artzeney und Leibes-Ordnung betrift, ſo ſoll man zwar in dieſem monate artzeneyen, aber nicht zu viel, ſondern nur, wenn es die noth erfordert. Abſonderlich ſoll ſich ein jeder vor vielem trauben- und obſt-eſſen, wie auch moſt-trincken, ſorgfältig hüten. Wer gute birnen zum abtrocknen haben kan, der ſoll eine gute menge der beſten birnen ſchälen, in zucker ſieden, abkühlen laſſen, mit zucker überſtreuen, und im backofen fein gelinde trucknen. Dieſes iſt ein eſſen, das ſich ſowol auf den tiſch, als zur artzeney ſchicket, und für alte und ſchmachtende perſonen dienet, ingleichen vor diejenigen, welche das verslein

- - - - utere ſemper
Seu medico modice, ſeu modico medice,

recht verſtehen. Das iſt, man ſoll den artzt allezeit mäßig, und gute bißlein, wie es der artzt verordnet, das iſt, gleichfalls mäßig, gebrauchen. Purgiren iſt eines der nöthigſten ſtücke, damit man dem leibe auf den künftigen winter zu ſeiner deſto beſſern dauer gute dienſte thut. Vorräthig ſoll man ſich itzo anſchaffen calmus, ſelben in zucker abſieden, fein abtrucknen,

 und

Digitized by Google

und zum gebrauch an einem truckenen orte aufheben; ingleichen alant, angelica, tormentill und meiſter-wurtz einſammlen, um in fall der noth zu haben, auch magen-waſſer daraus zu brennen, iſt ein herrlich ſtück im hauſe. So werden auch die wachholder-beere eingeſammlet, welche früh nüchtern gegeſſen ein gutes präſervativ in allerhand fallenden nebeln und aufſteigenden dünſten ſind; dergleichen dienſte thut auch der nur erwähnte calmus, ſchaaf- und ziegen-milch in dieſem monat getruncken; wie auch wermuth-bier und wermuth-wein, ſind eine vortrefliche artzeney des leibes. Da auch der magen wegen ausgeſtandener ſommer-hitze noch ſchwach iſt, ſoll man darauf bedacht ſeyn, wie man ihn ſtärcke, dazu abſonderlich die nur gedachten wermuth-weine und biere gute dienſte thun.

Die Witterung dieſes monats iſt insgemein einer groſſen veränderung unterworfen, denn in dieſem monate iſt das ende des ſommers, und der anfang des herbſtes, welcher zwar im anfange noch oft heiß iſt, aber im mittel nachläſſet, und am ende ziemlich kühl iſt, dahero das wetter zu dieſer zeit oft ſtürmiſcher iſt, als im April, es iſt dahero dieſe zeit insgemein eine ungeſunde zeit, und daraus vielerley kranckheiten entſtehen, ja es muß mancher, der es im frühjahre nicht gemeinet, wie das laub abfallen. Der bauers- oder landmann bindet ſich insgemein mit dem wetter an des hirſches antritt auf die brunſt. Wenn nun derſelbe auf Egidii, welches der anfang dieſes monats iſt, in die brunſt tritt, und dieſer tag hat ſchönes wetter, ſo tritt er auch mit einem ſolchen ſchönen tage wieder ab, das iſt: Es ſoll dieſes wetter 4 wochen ſo ſchön bleiben, als es an dieſem tage geweſen, tritt er aber mit regen-wetter an, ſo ſoll es auch 4 wochen ſo ſtehen bleiben. Weiter ſagen ſie: Wenn der hirſch etwas langſamer, als insgemein geſchiehet, auf die brunſt tritt, ſo glaubet man, daß der winter ſpäter eintreten werde; ſo aber derſelbe eher, als vor Egidii, die brunſtzeit anfänget, ſo ſoll auch der winter deſto eher ſich anfangen. Wenn es um alt-Egidii ſchönes wetter iſt, iſt dieſes eine anzeige eines guten herbſtes, und abſonderlich des künftigen guten weins, welcher in dieſem monat vollends recht ausgekochet werden muß. Die weinhändler und wintzer geben auch ſehr genau auf die reife und fröſte vor Michaelis acht, und ſagen, daß, ſo viel fröſte vor Michaelis kommen, ſo viel morgen-fröſte kämen nach Walpurgis oder Philippi Jacobi, welches der 1te May iſt, dahero ſich die wintzer mit dem aufheben der gedeckten weinſtöcke darnach richten. Wenn es um Michael donnert, ſoll es groſſe winde, welche den herbſt hindurch kommen ſollen, bedeuten, ſo es aber um dieſelbe zeit helles wetter iſt, ſoll das wetter 4 gantze wochen gut ſtehen. Von den vögeln ſaget man, daß, wenn dieſelben nicht vor Michael wegzögen, ſolches eine anzeige ſey, daß vor weihnachten kein winter kommen werden; ingleichen, wenn ein ſchöner herbſt ſey, ſo ſey insgemein der winter windig; ſo aber der herbſt warm, und doch dabey feuchte ſey, wäre gewiß ein langwieriger winter zu erwarten.

Das Gedeyen der Früchte des zukünftigen Jahres ſoll daraus vermuthet werden können: Wenn am St. Matthäus tage ſchön wetter iſt, ſoll künftiges jahr der weinſtock reichlich tragen, denn ein guter herbſt iſt dem weine, reben und holtze ſehr dienlich, es wächſet beydes darnach. So auch: Warme nächte geben ſüſſen wein, aber ſie ſind ungeſund; hingegen kühle nächte machen ſauern wein, aber ſie ſind geſund. Wenn in dem September-monat noch donner-wetter aufſteigen, ſoll es in allen früchten ein fruchtbares jahr anzeigen. Da am ende dieſes monats viele zweyfalter, oder wein-vögelein, welche insgemein hier zu lande ſchmetterlinge heiſſen, ſich zeigen, ſollen die bäume und andere gewächſe von den raupen groſſe noth leiden. Dieſes ſind aber insgemein ſolche regeln, die ſich auf die natur der ſache gründen, denn wenn im herbſte die zweyfalter wacker geſchmeiſet haben, und ein nachläßiger landmann oder hauswirth ſuchet nicht dem winter hindurch und im frühjahre dieſes geſchmeiſe von den geländern, ingleichen von den bäumen abzuputzen, und die äſte, oder zweige, darauf ſich ſolch geſchmeiſe findet, mit der raup-ſcheere abzuzwacken, ſo kan es nicht anders ſeyn, es müſſen raupen und anderes ungeziefer, welche hernach durch die ſonnen-hitze ausgebrütet werden, entſtehen.

OCTOBER oder Wein-monat, iſt in der ordnung der zehnte monat im jahre, hat 31 tage, und die ſonne tritt am 23ſten deſſelben in das zeichen des ſcorpions.

Arbeit, die ein hauswirth im Felde beſorgen ſoll: Hauptſächlich muß man nunmehro darauf bedacht ſeyn, daß die möhren und rüben, wo nicht ſchon mit dem letztern des vorigen monats es geſchehen iſt, ausgegraben werden, und abſonderlich müſſen die rüben ja vor einem froſte aus der erde genommen, auch in einem ſolchen behältniſſe verwahret werden, daß kein froſt eindringen kan, denn wenn ſie gefrieren, werden ſie wäſſerich, und taugen hernach nichts. Das abgeſchnittene rüben-kräuterich iſt, wenn es zuſammen gebunden, aufgehänget und getrucknet wird, ein gutes winter-futter denen kühen klein gehacket in die ſöde zu ſtreuen. Saamen-rüben und ſaamen-möhren lieſet

ſet man dabey aus, und verwahret ſie mit den darauf gelaſſenen kräutern an einem guten orte. Mit dem krauthaupt-abſtechen muß man auch beſorget ſeyn, daß es nicht bis zu einem froſte ſtehen bleibet, denn ſo ſie der froſt rühret, taugen ſie auch nicht weder zum einlegen, noch zum kochen, ſondern die gefrornen blätter müſſen weggenommen, und dem vieh vorgeworfen werden, das überbleibſel vom kraute aber, nachdem es mit ſtrunck und ſtiel abgehauen, und zum viehfutter verbrauchet wird, kan man noch eine gute zeit in haufen auf dem felde liegen laſſen, und ſchadet ihm der froſt nichts, wenn es nur vor dem ſchnee nach hauſe geſchaffet wird, da es denn nach und nach aufthauet, klein geſtampfet, und vors vieh in die ſöde gebrauchet wird. Da im vorigen monate der hopfen noch nicht genug gezeitiget gehabt hätte, ſo muß er nun in dieſem, ehe ihn die reiſe brennen, abgenommen und ins truckene gebracht werden, wenn dieſes verrichtet, müſſen die hopfen-ſtöcke gehacket, mit erde bedecket, und zugleich gedünget werden. Wo groſſe ſchäfereyen ſind, und man die felder überpfirchen läſſet, und damit fertig iſt, und noch kein froſt vorhanden, ſoll man die wieſen gleichfalls überpfirchen laſſen, es wächſet, wenn noch vor dem winter ein regen dazu kommt, im künftigen jahre ungemein ſchön gras darauf. Wo auger-koth vorhanden, den ſoll man in haufen ſchlagen, damit er den winter über ſich durchziehe, deſto beſſer faule, und zu einem guten dünger werde; im frühjahre aber ſoll er bey zeiten aus einander geworfen werden, und da er nun recht mürbe worden, alſobald auf die wieſen oder feld geſtreuet werden, es wächſet von demſelben gras und getrayde vortreflich wohl. Mooſichte, auch veraltete und unfruchtbar gewordene wieſen ſoll man mit ſchweren brech-egen aufreiſſen, aſche und heu-ſaamen darüber ſtreuen, und wiederum gleich einegen. So in dem vorigen monat weitzen und rocken oder korn nicht hat können eingeſäet werden, ſo ſoll es gleich zu anfange dieſes geſchehen, auch ſoll man noch itzo die gerſten-haber- und andere ſtoppelfelder umreiſſen. Wenn die winter-ſaat geſchehen iſt, ſoll man die furchen zwiſchen denen äckern und beeten fein rein ausſtreichen, und die waſſer-furchen recht tief machen, und recht rein ausſchaufeln, damit das waſſer ſich nach denenſelben ziehe, und nicht den winter hindurch auf dem beſäeten felde ſtehen bleibe. Wo die landes-art zuläſſet, daß man gleich wieder im darauf folgenden jahre in die hafer-ſtoppeln hafer ſäet, ſo iſt itzo dieſelben umzureiſſen beſſer, als im frühlinge, denn wenn es itzo geſchiehet, ſo erlieget ſich den herbſt und winter hindurch das feld, wird mürbe und milde, und die ſtoppeln dienen zugleich mit zum dünger, und kan hernach im frühlinge der ſaamen hineingeſtreuet werden. Auf diejenigen ungedüngten äcker, auf welche man künftighin allerley ſommer-früchte ſäen will, ſoll in dieſem monat der miſt geſchaffet, gleich gebreitet und untergeackert werden, daß er den winter hindurch verfaule, und dadurch das feld mürbe gemachet werde. Kraut-rüben- und möhren-land ſoll man alſobald umackern, und korn darein ſäen, andere laſſen es aufs künftige jahr zu gerſte liegen.

Blumen- und Luſt-Garten-Arbeit: Orangerie, myrthen, jeſmin, lorbeeren, roſen und andere dergleichen ausländiſche bäume ſollen nun ins gewächs-haus geſchaffet, reine abgeputzet und wohl beſorget werden. Alle zarte gewächſe, welche den winter hindurch in freyer erde nicht dauren können, ſoll man itzo ausheben, in ſcherbel ſetzen, und gleichfalls im gewächshauſe aufbehalten. Die aber im lande bleiben können, ſoll man mit ſtrohe bebinden, und um die wurtzeln mit miſte bedecken. Dahin gehören genista hispanica, arbor Judæ, agnus castus, und dergleichen. Und ob auch gleich einige die feigen-bäume und allerley arten von roſen mit ſtroh umbinden, den winter hindurch auf die erde hinlegen, und mit pferde-miſte bedecken, daß ſie nicht erfrieren, ſo iſt es doch nicht allemal zu rathen, denn ſie ſind allerley andern zufällen unterworfen, und wo man nicht ſehr genau darauf achtung giebt, ſo nehmen die mäuſe den winter hindurch ihre wohnung darinne, ſchelen die rinde ab, und thun groſſen ſchaden, und iſt die viele mühe und koſten umſonſt und verlohren, dahero die gewächs-häuſer ſicherer ſind, die man eher vor dergleichen ungeziefer verwahren kan. An denenjenigen tagen, da es nicht frieret, kan man die fenſter des gewächs-hauſes offen laſſen, abends aber wieder zuſetzen. Die tuberoſentöpfe ſetzet man nun bey ſeite, daß ſie trucken werden, und die zwiebeln nicht faulen, und wenn die tulpen- und andere blumen-zwiebeln nicht ſchon in die erde geſetzet ſind, ſollen dieſelben mitten im October eingeſetzet, und mit guter lockerer erde beſchüttet werden. Nunmehro muß man die blumen-beete von ihrem unkraut reinigen, daſſelbe ausjäten, und die ſtarcken und feuchten ſtücke umgraben; es hilft nicht allein dazu, daß das land nicht zu ſehr verwildere, ſondern es erlieget ſich, wird milde, und machet auch dem garten ein beſſeres anſehen. Der gärtner ſoll zwiſchen den beeten furchen machen, ſelbige rein ausſchaufeln, damit das regen- und winter-waſſer ſich hineinziehe oder ablaufe, und nicht auf den beeten ſtehen bleibe. Mit kurtzem miſt zu bedüngen, und den winter hindurch liegen laſſen, iſt auch vor den luſt-garten ſehr dienlich.

Der Küchen-Garten giebt noch immer dieſes und jenes

Digitized by Google

nes zu beſtellen an die hand. Man ſoll nicht allein die miſt-beete umgraben und düngen, ſondern auch anfangen dieſelben zu beſäen, und mit miſte vor den zu befürchtenden fröſten bedecken. Dahin rechnet man körbel, ſpinat, kohl u. d. g. daß ſie noch vor dem froſte aufgehen. Wer frühe möhren haben will, kan ein paar beete im garten düngen, ſaamen hineinſäen, ſo hat er im frühjahre junge möhren. Den alten körbel ſoll man abſchneiden, ſo wächſet er von friſchen wieder aus; ingleichen ſoll man auch um Simon Judä den weiſſen kopfkohl abſchneiden, etliche häupter aber nimmt man ſamt der wurtzel aus, und ſetzet ſie im keller im ſand, um ſaamen davon zu bekommen. Sellerie, perterſilien- und paſtinack-wurtzeln, wie auch rothe rüben, erdäpfel, tartuffeln, kohlrabi, blumen- und welſch-kohl und dergleichen verwahret man in dem ſande im keller. An den wurtzel-gewächſen ſoll man das kräuterich nicht zu tief abſchneiden, damit es im winter hindurch ausſchlagen kan, und zum verſpeiſen in ſuppen und zu ſallat gebrauchet werden könne. Die ausgenommenen endivien, ehe man dieſelben in ſand ſetzet, kan man etliche tage an einen truckenen ort legen und abtrucknen laſſen, ſie aber erſtlich fein ſaubern, ſie halten ſich hernach deſto länger. Der im frühling gepflantzte knoblauch kan nunmehro verſetzet werden, ſo kan man auch frühzeitigen winter-kohl etwa 6 zoll von einander pflantzen, und weil eine und die andere ſtaude ohnedem davon verdirbet, ſo ſtehet er nicht zu dichte an einander. Spinat und körbel können nun auch geſäet werden, daß ſie vor dem froſte aufgehen, ſo hat man im frühlinge derſelben früchte. In die ausgehobenen nelcken-beete kan man ſallat-ſaamen ſäen, ſo hat man noch um Martini eßbaren ſallat, denn er ſtehet in dergleichen ſtücken gut und warm. Spargel- artiſchocken- und ſellerie-pflantzen ſoll man mit warmen miſte, erde und ſtrohe bedecken, ſo bleiben ſie vor dem froſte bewahret. Wo noch ſaamen-gurcken liegen, ingleichen kürbiſſe, die ſoll man nun abnehmen, den ſaamen reinigen, und an einem truckenen orte aufheben. Der Baum-Garten erfordert noch mehr arbeit, als der küchen-garten, denn nun muß man alles harte obſt, und das man aufs lager brauchen will, abnehmen, das anbrüchige und von weſpen geſtochene und angefreſſene ausleſen, und an einen guten ort in verwahrung bringen. So bald die blätter von den bäumen ſind, ſoll man anfangen allerley arten bäume, nur nicht im vollen lichte, zu verpflantzen. Wer wildlinge hat, ſoll die beſten ausſuchen und verſetzen, da einer aber eine baumſchule hat, ſoll er dreyjährige ſtämmlein dazu brauchen. Die an die ſchwachen und reichlich getragenen bäume gebrauchten ſtützen ſoll man nun an einem truckenen orte, damit man ſelbige bey künftig ſich dergleichen ereignenden vorfallenheiten wiederum gebrauchen könne, aufheben. Allerhand obſt-kerne, zumal wenn die jahre recht fruchtbar geweſen, ſoll man aufheben, und an einem truckenen orte aufhängen, auch kan man noch itzo dergleichen kerne im zunehmenden monden ſtecken. Die bäume, wenn die früchte herunter genommen, ſollen itzo umhacket, und mit kurtzem miſte gedünget werden, an den alten bäumen aber, die in gras-gärten oder tiefen gründen ſtehen, ſoll man den raſen aufheben, das erdreich derſelben mit gelegenen kuh-miſte vermengen, den eröfnenden platz liegen laſſen, daß der regen recht in die wurtzel-erde bringen möge, und wenn es anfängt kalt zu werden, und ehe der völlige froſt eintritt, dieſe vermengte miſt-erde wieder darum ſchütten, und mit den ausgeſtochenen raſen wieder zudecken, es thut dem baume und wurtzeln ungemeine dienſte. Die bäume kan man auch in dieſem monate beſchneiden, von den überflüßigen zweigen, waſſer-ſchoſſen und räubern reinigen, auf die abgeſchnittenen orte aber baumwachs binden. So auch an den wurtzeln, wenn die erde um ſie aufgehoben wird, dergleichen räuber ſich fänden, ſoll man dieſelben, ehe die erde wieder darüber geſchüttet wird, ſorgfältig, doch die wurtzel nicht beſchädigen, abſchneiden. Auch kan man im frühjahre alle erde um die bäume lüften, ſie wachſen gut davon. Die ameis-haufen ſoll man bey kaltem wetter, oder vor aufgang der ſonnen, allwo dieſes ungezieffer noch beyſammen lieget, mit groſſen ſchlägeln derb auf einander ſchlagen, damit es bey zeiten getilget werde. Die annoch vorhandenen weſpen, die ſowol den feigen, als auch weinbeeren und bienen groſſen ſchaden thun, ſoll man ſuchen umzubringen, damit ſie keine junge brut hinter ſich laſſen.

Wein-Garten und Weinbergs-Arbeit: Der fleiß in der weinleſe und um guten wein zu bekommen, ſoll auch in dieſem monate ſo, wie er im vorigen iſt angewieſen worden, beobachtet werden. Es ſoll dahero ein hauswirth, ehe die völlige leſe angehet, ſchon mit allem dazu gehörigen vorrathe an butten, fäſſern, kelter und preſſe, in tüchtiger bereitſchaft ſeyn, um alles ungehindert ſowol leſen als preſſen anzufangen, fortzuſetzen, und zu einem glücklichen ende zu bringen, er ſoll, ſo es möglich iſt, das weinleſen bey gutem wetter, und wenn die trauben ihre völlige reife erlanget haben, anſtellen; auch dienet es dem weine zu ſeiner beſſern güte und reife, und daß die ſchalen der beeren dünne werden, wenn etliche nacht-reife vorher die trauben gerühret; ferner ſoll er die trauben ſauber ableſen laſſen, die verdorbenen, unzeitigen und faulen abſondern,

Digitized by Google

abſondern, und nicht unter die guten in die butten bringen, wie auch das wein-laub auswerfen; durch welches alles der wein ſüſſer wird, und reichlicher gieſſet, bey regen-wetter aber kommt man einen wäſſerigen und ſchlechtern wein, und nicht ſo gut, als bey truckenem, denn da hat der wein keinen geborgten, wie beym regen, ſondern ſeinen eigentlichen edlen reben-ſaft. Wenn der wind gegen die leſe-zeit heftig bläſet, und iſt zuvor ein naſſer ſommer geweſen, ſo thut es dem weine groſſen ſchaden, denn der wind ſchläget die trauben und beere, ſonderlich des rothen weines ſehr ab, und wenn das häutgen an den beeren nur ein wenig verletzet iſt, ſo läuft ſie gar aus, und die winde ſaugen ihn ſo aus, daß die trauben gantz welck werden, dahero nicht ſo reichlich gieſſen. Kurtz vor dem leſen ſollen die untüchtigen und nicht tragenden ſtöcke bemercket, nach der leſe ausgenommen, und beſſere an deren ſtelle geleget werden; ſo ſollen auch nach geendigter leſe-zeit die weinſtecken, wenn es nicht ſchon durch die leſer geſchehen, entheftet, ausgezogen und trucken zuſammen in haufen geleget werden. Das abgeblattete wein-laub kan man nach hauſe ſchaffen, an einem truckenen und reinem orte aufſchütten, und im winter den kälber-kühen, lämmern, ſchaafen und ziegen vorwerfen, es iſt vor dieſelben ein geſundes futter.

Im Walde gehet nunmehro das rechte brennholtzfällen an, denn es werden ſowol ſcheite oder buſch und reiß-holtz in vorrath geſchlagen und gehauen. Das bau-holtz wird itzo ausgezeichnet, und das ſchlechte davon im abnehmenden monde gehauen, das ſchwellholtz, unterzüge und andere ſtarcke holtz iſt beſſer im December und Januario, und zwar auch im abnehmenden lichte zu fällen. So ſoll man auch vorhero die wälder wohl unterſuchen, wo am beſten ſowol bau- als brenn-holtz ohne ſchaden der wildbahn geſchlagen werden könne, und damit auch nicht zu viel abgetrieben werde, ſondern allezeit an den wegen und fuhrſtraſſen auf beyden ſeiten eine breite von etlichen klaftern zum ſchirm des wildes ſo lange ſtehen bleibe, bis der platz des ſchlages wieder angeflogen, und in die höhe gekommen, da man denn den noch ſtehenden reſt nachmals nachholen und abholtzen kan. Vor die küchen, feuer-arbeiter und hütten-weſen läſſet man nun auch kohlen brennen.

Die Viehzucht will in dieſem monat wegen der öfters einfallenden menſchen und vieh ſchädlichen nebel wohl geprüfet werden, und damit das vieh nicht zu allzugroſſem nachtheil und ſchaden ſeines herrn, wegen dieſer auf das gras fallenden ſtinckenden und ungeſunden nebel, wovon es noch geweidet wird, ſchaden verurſache, ſo ſoll ihm als ein verwahrungs-mittel früh morgens theriack und butter auf brod eingeſtecket werden. Sind aber die nebel gar zu ſtarck, ſo thut man beſſer, daß man es ſpäter austreibet; ingleichen ſoll es auch nicht auf naſſen wieſen gehütet werden, weil ſie durch ihr läſtiges eintreten gruben und löcher machen, und dadurch die wieſen verderben; überdem iſt auch dem vieh insgeſamt naſſes gras nichts nütze, zu geſchweigen, daß das vieh davon auffläßig wird, und die kühe ſchlechte und wenig milch geben, ſondern die ſchaafe fangen gar an, davon faul zu werden, denn die lebern laufen auf, werden weiß, und machen alſo den anfang zur fäulung. Es iſt aber gleichfalls nicht gut, daß man itzo ſchon das vieh einſperren will, denn die erfahrung lehret, daß ſie gar kranck davon worden, darum iſt das beſte vor das vieh, wenn ſie an erhabene truckene gras-böden können getrieben werden, zumal bey ſchönen wetter, allda ſie denn ihre ſehnſucht deſto leichter ſtillen können. Zu hauſe müſſen ſie dennoch mit kraut und rüben ebenfalls gefüttert werden, damit ſie noch einige zeit ihre milch gerne geben. Vor einbrechender kälte ſoll ein hauswirth auch anſtalt zum vieh-mäſten vorkehren, er ſoll es dahero weder an kraut und rüben-futter zur ausſtopfung, noch auch abſonderlich bey den ſchweinen an ecker-maſt ermangeln laſſen, und wird dadurch mancher ſcheffel gerſte, den man ſonſt zu ſchrote mahlen laſſen müſte, erſparet. Alles vieh, das man nicht zur zucht behalten will, iſt itzo zum verkaufe am fetteſten, und gilt auch das meiſte geld. Bey der Pferde-Zucht ſoll man itzo dafür ſorge tragen, daß man ihnen klar abgeſchnittenes erbſen- und wicken-ſtroh unter das futter menge, es vertreibet die würmer, es iſt aber dabey zu mercken, daß daſſelbe muß ſeyn trucken in die ſcheune kommen, und vorher mit keinem darauf gefallenen mehlthau beflecket worden, ſo es aber gleich wieder darauf geregnet, und der ſchädliche thau abgewaſchen worden, ſo iſt es untadelhaft; beſonders ſoll man denenſelben die mäuler, und nach dem gemeinen wahn im abnehmenden monde, räumen laſſen. Daß die fohlen nicht die kehlſucht bekommen, ſoll man ihnen dafür wöchentlich ein dazu bereitetes roß-pulver eingeben, dieſelben können auch noch zu dieſer zeit verſchnitten und gewallachet werden. Alles Feder-Vieh, das man ſelbſt nicht entweder in die küche brauchet, oder ſonſt zur zucht gehen laſſen will, das ſoll man itzo verkaufen, weil es bey herannahender kälte ſchlechter am leibe wird. Die hühner ſollen, nach einiger meinung, mit geſottenen hafer gefüttert werden, davon ſie deſto mehr legen. Alte hühner einſtellen, und zum verkaufe dieſelben fett machen, iſt gleichfalls die beſte zeit, an deren ſtelle aber muß man junge wieder daneben aufziehen. Wer Martins-gänſe ſchmauſen will, der

der muß ſie in der mitte dieſes monats einſtellen; wer ſie nur allein mit hafer füttern kan, der bekommt ein derber und ſchmackhafter fleiſch, als von möhren und aus mehl gemachten nudeln. Wer aus groſſen lebern der gänſe eine delicateſſe machet, der darf nur mehl und pfeffer ins ſaufen werfen, ſo werden dieſelben noch mehr als einmal ſo groß, als wenn ſie nur ordentlich waſſer ſaufen. Die Bienen-Zucht betreffend, ſo iſt itzo honig und wachs nicht länger aufzuheben, ſondern zu gelde zu machen. Es verwahren und verhartzen auch itzo die bienen, nachdem ſie das abgelaufene honig von dem ſtande, worauf es geronnen, wieder hinauf getragen haben, in ihren ſtöcken die ritzen, um vor der kälte den winter hindurch ſicher zu ſeyn, dem ohngeachtet aber muß dennoch ein ſorgfältiger bienen-wärter die ſtöcke und körbe wohl verwahren und verſchmieren, an einen guten ort, wo ſie den winter hindurch ſicher ſtehen können, ſtellen. Es muß aber dennoch nicht nur in dem blechlein, das man vor das flug-loch ſchiebet, eine lüftung gelaſſen werden, ſondern es muß auch unten an den körben, zwiſchen dem korbe und brete, an denen ſtöcken, aber am ende des untern beuten-bretes der länge nach, etwa zwey zoll lang und eines viertel zolls breit, doch ſo, daß keine biene durchkriechen kan, eine öfnung gemachet werden, damit die luft hinein bringen kan, ſonſten verderben den winter hindurch die hälfte der bienen.

Die Fiſcherey trägt nun zu dieſer zeit im jahre das meiſte geld ein, dahero fänget man an theils orten ſchon vor Michael an, die teiche zu fiſchen, die meiſten aber laſſen es bis Gallus, andere aber gar bis Simon Judä ausgeſetzet. Wer mehr als einen teich zu fiſchen hat, der machet ſeine einrichtung ſo, daß er erſt bey den am weiteſten gelegenen teichen anfänget, damit er am ende mit dem naſſen zeuge und durch das waſſer ſchwer gewordene gefäſſe nicht ſo weit nach hauſe hat. Mit denen fiſchen muß man ſäuberlich umgehen, ſie nicht ſo hin und her ſchmeiſſen, dadurch ihnen die ſchuppen abgeſtoſſen werden, und hernach das anſehen zum verkaufe verlieren. Wer laich-teiche hat, läßt dieſelben um Gallus ab, damit man unterſuchen kan, ob die karpfen ſtarck geſtrichen haben, und damit man die jungen hechtlein und junge karpfen-brut herausnehmen und in andere teichen bringen möge. Wo ſchöne rogener-karpfen angetroffen werden, dieſelben ſoll man zu laich-karpfen behalten und einſetzen. Die hechte läſſet man nicht gerne in ſtreich-teichen, weil ſie die junge brut allzuſehr ruiniren, und ſo auffreſſen, daß der ſchade unerſetzlich. Die junge karpfen-brut aber ſetzet man darum in andere teiche, damit nicht, wenn die laich-karpfen wieder ſtreichen, zweyerley ſtrich unter einander komme, womit man hernach beym fiſchzuge gar zu viel mühe mit dem ausleſen hat, und die zeit verderben muß, auch mehr gefäſſe, als man ſonſt ordentlich brauchet, mit ſchaden anſchaffen muß. Was man vor ſich in die küche brauchen will, muß man in beſonders dazu eingerichtete behälter oder fiſch-tröge, welche nicht weit von der hand ſind, ſetzen. Teiche und derſelben zu- und ableitungs-gräben ſoll man ſchlämmen, und die kleinen fiſchhaltigen bäche und flüßlein mit tüchtigen eingebäuden von zachen holtze verwahren, damit ſie nicht bey einfallenden ſchuß-waſſern ausreiſſen können.

Bey dem Jagdweſen fället auch in dieſem monat mehr als ſonſt vor. Da zu anfange dieſes monats die hirſch-brunſt noch dauert, ſo müſſen nun nach deren endigung die hirſchlecken oder wildpret-ſultzen wiederum angerichtet werden. Die wilde ſchwein-hetze, wie auch dieſelben nur eintzeln zu fällen, tritt nun auch herbey; ſo ſich dieſelben in den moräſten oder ſuhlen einwühlen, iſt es am beſten, daß man auf den bäumen auf ſie wartet, und von daherunter ſie ſchieſſet. Die in die kraut- und rüben-felder ſich retirirten haaſen werden entweder gehetzet, oder gepürſchet, oder mit netzen gefangen. Bey dem dachs-fange brauchet man ſtarcke gabeln und dachs-fangen, welchen man des nachts mit ſpür-hunden an denen obſt-gärten aufpaſſen muß. Itzt ſind die wolfs- und fuchs-gruben zu beſorgen, und die erſten zu pürſchen, weil nun ihre bälge gut ſind. Rebhühner laſſen ſich nicht mehr mit ſteck-garnen fangen, darum muß man den treibe-zeug dazu hervorſuchen. In der mitte dieſes monats gehen die haſel-hühner auf die lock, alsdenn verſtreichen ſie aus einander, und gehen paar-weiſe in die dick verwachſene haſel-büſche oder buchbäum-wälder in ihr winter-quartier. Nun iſt auch dieſen gantzen monat durch der beſte ſchnepfen-fang, denn nun fliegen ſie um abends-zeit aus den wäldern auf die äcker, und ſuchen allda nahrung, da muß man denn alſo um itzt genannte zeit zwiſchen den wäldern und feldern auf ihren ſtrich achtung geben, den ort, wo ſie fliegen, wohl mercken, und nach demſelben orte ein hoch-netz richten, daß ſie da hineinfallen, und damit muß man ſo lange anhalten, bis man einen andern ſtrich wahrnimmt, und hernach ſein hoch-netz wieder nach demſelben ſtellen, denn die ſchnepfen halten einen ordentlichen flug nach dem walde. Zu ende dieſes monats ſtreichen die ſchnepfen auch gern auf denen wieſen, wo viele kühfladen liegen, in denſelben finden ſie gleichfalls etwas zu ihrer nahrung, wie auch an ſumpfichten orten, wo röthlicher ſchlamm iſt. Auf den feldern kan man nun die ſchnepfen-panthera am beſten zu ihrem

fange

Digitized by Google

fange brauchen, dieſe panthera hängt eine halbe mannes höhe gantz frey von der erde, wie die klebe-garne, und welche man über nacht aufgerichtet ſtehen laſſen kan, es muß aber die nacht ſtille ſeyn. Auf den wieſen, wo auch um mitternacht viele fremde ſchnepfen ſtreichen, läßt ſich die panthera noch beſſer anbringen, wenn man etliche ſtücke neben einander, zumal wenn die wieſe breit iſt, aufſtellet, und dieſelbe auf viertehalb klafter hohe ſtangen richtet. In bircken-wäldern, wo es ſumpficht iſt, kan man die ſchnepfen mit ſteck-netzen fangen, oder ihnen dohnen hängen. Krammetsvögel, kernbeiſſer und miſtler haben nach St. Gallus ihre ſtreich-zeit, und werden am beſten mit ſchlag-wänden, dazu man ruhe und lock brauchet, gefangen, ſo kan man auch mit leim-ſpindeln, ſchleifen und maſchen dieſelben berücken. So lange noch die gebüſche und wälder ihres laubes nicht beraubet ſind, ſo lange laſſen ſich auch in dieſem monate droſſeln und amſeln leicht fangen, wo es aber allzuhelle wird, gehen ſie aus dem holtze, und halten ſich meiſtens in wachholder-mehlbeer- ſchlehen- und hundsbeer-geſträuche auf, allwo ſie nahrung finden, da man ſie denn mit lauf-bogen fangen muß; ſie weichen auch, wenn der buſch ähnlichte wird, wegen des raub-vogels aus dem walde. Fincken, emmerlinge, ſtieglitze, hänflinge und grünlinge fänget man dieſem monat auf den tennen und heerden, und mit ende deſſelben endiget ſich auch dieſer ihr ſtrich. Wie der lerchen-fang ſchon in dem vorigen monat ſeinen anfang genommen, ſo dauert derſelben-ſtrich auch dieſen gantzen monat hindurch, ſie werden auch um dieſe zeit von tage zu tage wegen der grünen ſaat-ätzung immer fetter und angenehmer zu eſſen. Itzo ſtreichen auch die ſperlinge, und ſind oft etliche hundert auf einem platze beyſammen, und kan man einen luſtigen fang mit denſelben anſtellen. Denn ſie fallen meiſtens auf die fuhr-ſtraſſen, und wenn ſie aufgetrieben werden, ſo retiriren ſie ſich auf die nächſt dabey ſtehenden ſtauden und büſche, wenn man nun dieſe ſtauden vorher mit leim-ſpindeln beleget, und dieſe brut auf die ſtauden zutreibet, ſo kan man oft hundert ſtück auf einmal betrügen.

Hauswirthſchaftliche Verrichtungen in dieſem monate ſind, daß die zubereitung zur wein-preſſe nun ſchon muß geſchehen ſeyn, ferner daß der keller mit wohlriechendem rauchwerck fein ausgeräuchert, alle ſpinnen abgekehret und getilget, die wände und lager aber mit truckenen lappen abgewiſchet, und die fäſſer zu dem weine, nachdem ſie vorhero recht rein gemachet worden, angeſchaffet werden. Aus den wein-treſtern, wie auch wilden, angefaulten und angefreſſenen obſte kan man lauer oder meth vor geſinde und arbeitſame leute bereiten, die überbliebenen treſtern kan man dennoch entweder zum brannteweín-brennen brauchen, oder vor die ſchweine, dieſelben den winter durch damit zu füttern, aufheben. Wer ſelbſt roſinen machen will, der kan von den beſten trauben ſolche im ofen trucknen, und zu roſinen machen. Den neuen moſt ſoll man in denen döſen wohl zudecken, daß keine ſpinnen hineinfallen, noch ſeine kraft verfliege, aber auch nicht ſo lange ungefüllet ſtehen laſſen, denn es iſt beſſer, daß er auf die fäſſer komme. So bald nun die fäſſer mit dem moſte angefüllet, ſoll man dieſelben nicht lange in der warmen luft liegen laſſen, ſondern des förderſamſten in die keller ſchaffen. Nun fänget man auch wieder an, friſche oder neue biere zu brauen, wo es nemlich gebräuchlich iſt, daß man nur den herbſt und winter durch brauet. Sauer-kraut einzumachen iſt nun auch die beſte zeit, die untauglichen kraut-blätter aber ſoll man gleich dem rüben-kräuterig trucknen, und den winter durch vors rind-vieh mit in der ſöde verfüttern. Was man vom übrigen obſte nicht mit nutz verkaufen können, das ſoll man nun vollends im ofen abbacken. Flachs und hanf muß nun auch gar gebrecht und gehechelt werden, ehe die kälte eintritt, denn es läſſet ſich da nicht gut arbeiten, ſondern wird nur obenhin gemachet, weil nur die hände allein arbeiten, und alſo durch das ſchwingen und einſchlagen von der kälte ſtarr werden. Butter, käſe und eyer, nachdem man ſchon im hauſe mit winter-vorrath verſorget iſt, ſoll man zu marckte tragen, kraut-butter aber und herbſt-käſe beſonders aufheben. Nun kan man auch allerley fettes vieh, weil die wärme dem fleiſche keinen ſchaden mehr thun kan, ſchlachten, daſſelbe räuchern oder einpöckeln, ſaltz und gewürtze aber bey zeiten anſchaffen, damit nicht, wenn der fleiſcher ins haus kommt, ſolches ermangele. So man das fleiſch einſaltzen will, ſoll man vorhero das ſaltz wohl abtrucknen, und das fleiſch von aller feuchtigkeit ſaubern. Wer von ſeinem ſchlachten den talck ſelbſt nutzen will, kan davon lichter ziehen, und ſeife ſieden. Alles baufällige an gebäuden ſoll itzo durchſuchet und gebeſſert werden. In der Küche iſt dermalen an allerley wildpret, gevögel und wurtzel-werck, als ſellerie, paſtinack- und peterſilien-wurtzeln, wie auch allerley rüben-arten vorrath genug, und kan man da nun alles, weil es ſeine völlige reife erlanget hat, ohne ſchaden der geſundheit genieſſen.

Was zur Leibes-Pflege und Lebens-Ordnung gehöret, ſo ſoll man ſich itzo jungen moſt zu trincken hüten, er iſt dem leibe ſo ſchädlich, daß tödtliche kranckheiten daraus entſtehen können, wer aber von einem guten alten weine einen kräuter-wein von alant, roſ-

Digitized by Google

roßmarin, ſalbey, wermuth und zitwer anſetzen kan, der rathet ſeiner geſundheit beſſer. So iſt auch der löffelkraut- und quitten-wein eine ſtärckung des magens. Nun kan man ſeinen leib mit einer guten purgantz reinigen, um den bevorſtehenden winter hindurch deſto geſchäftiger ſein werck zu treiben. Nicht zu ſtarck gewürtzte ſpeiſen mit beobachtung der geſundheit dienen dem magen zu ſeiner ſtärckung.

Die Witterung in dieſem monat zeiget nunmehro genugſam an, daß der winter bald herannahen werde, denn es gehen oftmals die rauheſten winde, und regen und ſchnee vergeſellſchaften ſich gleichfalls mit einander. Einige regeln, wornach ſich der landmann richtet: Wenn die buch-eckern und eicheln wohl gerathen, ſoll ein harter und langer winter erfolgen; ſo glaubet man auch, daß, wenn das laub in dieſem und folgenden monate nicht gern von den bäumen fällt, es einen ſchweren winter anzeige. Wenn die ſchaafe abends nicht gern nach hauſe wollen, ſoll es regen und ſchnee anzeigen. Von dem wilden gänſe-zuge glaubet man, daß derſelbe den winter anzeige, wenn ſie fortziehen. Von dem erſten ſchnee wollen einige dieſes angemercket haben: Wenn derſelbe falle, ſolle man von dieſem tage an bis auf den erſten tag des vorhergehenden neumondes eintritt zurückzählen, ſo viel nun ſolche tage ſeyn, ſo viele ſchnee ſollen auch in demſelben winter fallen. Es ſind aber nur muthmaſſungen ohne grund, ob ſie gleich dann und wann an einem orte eingetroffen. Nachſtehende regel ſcheinet mehr grund zu haben: Wenn in dieſem monate der neumond in einer ſchönen zeit eintritt, ſo ſoll eine ſchöne weinleſe darauf erfolgen. Der künftigen jahres zeit vermuthung iſt dieſe: Wenn im October das laub nicht gern von den bäumen fällt, ſoll im darauf folgenden frühjahre viel raupen und ander geſchmeiß kommen.

NOVEMBER, oder Winter-monat, iſt der eilfte monat des jahres, hat 30 tage, und gegen den 22ten deſſelben tritt die ſonne in das zeichen der fiſche.

Arbeit dieſes monats im Felde: In dieſer zeit pfleget man an vielen orten die fluren oder marcken zu beziehen, um zu ſehen, ob die maalſteine in ihrer gehörigen ordnung ſich befinden. Wer noch nicht völlig zugeſäet, kan noch zu anfange dieſes monats, ſo es anders die witterung zuläſſet, korn ſäen. Wenn es, da das korn in der milch lieget, nicht drein gefrieret, ſo wird aus der ſpäten ſaat meiſtentheils gutes korn. Auch kan man noch die ſtoppel-felder, die künftiges jahr zu ſommer-geträyde, auch kraute, beſtimmet ſind, düngen und umſtürtzen, wenn es im vorigen monat wegen vieler arbeit nicht hat geſchehen können, ſo auch die zähen und rauhen äcker, ingleichen leeden, wo künftig hafer hinein geſäet werden ſoll, laſſen umreiſſen. Der hopfen hat ſchon zu ende des vorigen monats gedecket ſeyn ſollen, wer ſolches noch nicht bewerckſtelligen können, der verſäume es zu anfange dieſes monats nicht, ingleichen miſt und dünger in die hopfengärten und weinberge fahren zu laſſen, ſoll itzo eine der nöthigſten verrichtungen ſeyn, damit man, wenn er ſchleunig gebrauchet wird, denſelben in vorrath habe. Wer gaſſen-erde oder alten wohl erlegenen ſchlamm itzt auf ſeine wieſen ſchaffen kan, der wird einſtens den nutzen davon genieſſen. Man will zwar ſagen, daß das zuſammen gerechte baum-laub, welches vorher dem vieh untergeſtreuet und zu miſte worden iſt, auch einen dünger abgeben ſoll, die erfahrnen hauswirthe aber wollen ſolches nicht loben, maſſen es die felder geringe und ſauer machet, und träfe das ſprichwort ein: Laub macht das feld taub, aber ſtroh macht den acker froh; beſſer aber wäre es, wer ſchilf und rohr im miſt ſchmeiſſen und recht faulen laſſen könte. Säge-ſpäne ſind auch ein dünger, aber nur auf naſſe felder und flecke. Wenn es die witterung zuläſſet, und man hat gelegenheit dazu, ſoll man waſſer auf die wieſen leiten.

Der Luſt-Garten. Ohngeachtet wegen der kurtzen und rauhen tage in luſt-gärten nicht viel kan gearbeitet werden, ſo kan doch ein gärtner ſtroh-decken zum nöthigen gebrauche und bedeckung der luſt- und küchen-beete in vorrath verfertigen, auch die noch überbliebenen beete düngen und umgraben, und abſonderlich ſoll er die an den mauren, ſpalieren oder in den hecken ſtehenden bäumlein mit ſtroh zu verhütung des froſtes bebinden, auch itzo auf die gewächs-häuſer und deren gewächſe ein wachſames auge haben, und dieſelben temperirt heitzen. An einigen orten, die der ſonne etwas näher liegen, pflantzet man noch roſenſtöcke, ſpaniſchen flieder, ebiſchwurtz, geißklee, auch peonien, und überhaupt ſolche ſträucher, die gegen den winter die blätter verlieren. Man kan auch noch zaſerichte pflantzen, wie auch was im September benennet, ſäen und pflantzen. Dieſer monat iſt der geſchickteſte, die ſchönſten bunten tulipanen-zwiebeln zu ſtecken, abſonderlich in kleinen gärten, welche hohe mauren haben, und nicht viel von der ſonne gedruckt werden. Anemonen, narciſſen, hyacinthen, ranunkeln, iribis oder ſchwertlilien und dergleichen, ſollen itzo ſorgfältig in acht genommen werden, weil ihnen ſonſt der froſt nicht geringen ſchaden verurſachet. Die lebendigen zäune und garten-hecken kan man noch in dieſem monate ſtutzen.

Im Küchen-Garten fänget man in dieſer zeit an,

dem

Digitized by Google

dem frühlinge nachzuahmen, indem man allerhand kleine ſallate, kreſſe und kørbel auf die miſt-beete ſäet. Abſonderlich iſt in dieſem garten ein nothwendiges ſtück, daß bey zeiten miſt angefahren werde, damit, wenn der froſt, der in nachläßiger gärtner garten unerſetzlichen ſchaden thut, hereinbrechen will, derſelbige gleich bey der hand ſey, und die pflantzen, welche den winter über auf den ſtücken bleiben, in wenig ſtunden damit bedecket, und vor dem erfrieren verwahret werden können, zum exempel melonen, hindläufte, artiſchocken, ſellerie, mangold, lauch und dergleichen; bey den artiſchocken iſt zu mercken, daß, ehe ſie bedecket werden, die alten ſtengel glatt abgeſchnitten ſeyn müſſen, man kan auch im anfange nur ein wenig miſt darüber ſtreuen, und wenn es die noth erfordert, immer mehr und mehr darüber thun, und läſſet ſie bis im Mertz nach dem vollen mond zugedecket, denn der volle mond iſt ihnen ſchädlich, und kommen viele gärtner, wenn ſie ſich in dieſem monate einige gute tage bethören laſſen, ihre artiſchocken aufzudecken, und ſelbige zu behacken, um dieſe früchte, maſſen zu dieſer zeit ſich noch vielmals ſtarcke fröſte, die ihnen gleich den garaus machen, einſtellen, wenn man ſie ja bey ſchönen wetter aufdecken will, ſo ſoll es nur ein wenig geſchehen, doch den miſt allezeit bey der hand haben, daß bey einfallenden fröſten ſie ſo gleich wieder bedecket werden können. Die erdbeer-ſtauden mit küh- oder pferdemiſt überſchlagen, tragen deſto beſſere früchte im ſommer. Hindläufte, welche ſtarck genug iſt, bindet man zu anfange des monats, und bedecket ſie, welche aber nicht kan gebunden werden, bedecket man dennoch auch, denn es werden beyderley arten ſchön weiß davon, wo man aber im gewächs-hauſe platz übrig hat, thut man wohl, wenn man die ſtärckſte hineinpflantzet. Spargel-ſtengel ſoll man nicht eher abſchneiden, als bis der ſaame vollkommen reif iſt, geſchiehet es, ehe der ſaame ſeine reife erlanget hat, ſo iſt nicht allein der ſaame verdorben, ſondern man hat auch überdies zu beſorgen, daß die wurtzel unnütze nebenſproſſe treiben würde. Zu denen miſt-beeten muß man gute erde und pferde-miſt fahren laſſen. Zu den melonen-pflantzen, ſolche im frühling einzuſetzen, machet man zwey ſchuh breite und eben ſo viel tiefe gruben, leget eine ſchicht pferde-miſt, und denn zwey quer hände hoch gute erde darauf. Allerley garten-rüben und wurtzel-werck muß man nun aus der erde nehmen, ſie reinigen, in ſand ſetzen, und entweder in dazu gemachten gruben oder kellern verwahren, alsdenn fleißig unterſuchen, daß ſie nicht verderben, oder ihnen die mäuſe ſchaden thun mögen. Man verpflantzet oder ſtecket vielmehr die kraut-köpfe, welche ſaamen tragen ſollen, in erde, und ſo es im April das anſehen gewinnen ſolte, als ob ſie nicht ausſchlagen würden, ſo ſchneidet man oben creutzweiſe einen tiefen ſchnitt hinein, dadurch denn der kern luft bekommt, und beſſer durchdringen kan, dergleichen kan man auch mit ſallat-köpfen, die nicht aufſchieſſen wollen, thun. Wenn man den ſallat bedecket, ſoll es nicht mit miſte, ſondern reinem ſtrohe geſchehen, weil ſich ſonſt der miſt an die köpfe ſetzet, auf das ſtroh aber muß man lange ſtangen, damit es der wind nicht wegführen kan, legen.

Der Obſt-Garten kan um Martini noch mit allerley obſt-kernen bepflantzet werden. So kan man auch 2 oder 3 tage nach dem vollen lichte allerley obſtbäume verſetzen, im ausnehmen aber genau darauf acht haben, daß man ihnen die hertz-wurtzel nicht beſchädige, ſo es ja aber aus unachtſamkeit geſchähe, ſo iſts beſſer, daß man ſolche beſchneide, als daß ſie in der erde anfange zu faulen. Deswegen ſoll man auch kein laub von bäumen mit an die wurtzeln kommen laſſen, weil daſſelbe leicht faulet, und alſo die wurtzel anſtecken kan. Auf welche bäume man im künftigen frühling oder auch übers jahr pfropfen will, die ſollen itzo verſetzet werden, gruben und löcher aber müſſen ſchon bey zeiten dazu gemachet ſeyn, jedoch nicht lange offen ſtehen, weil ſonſt die ſonne und luft die nöthige feuchtigkeit herausziehen, und das erdreich dadurch unfruchtbar machen. So lange man noch in die erde kan, ſoll man wildlinge graben, und gleich wieder in die baum-ſchule einſetzen, mit der zeit darauf zu oculiren oder zu pfropfen. In die alleen und hecken kan man auch noch itzo die darein gehörige bäume und ſträucher pflantzen, z. E. linden, buchen, ahorn, hagedorn und dergleichen. Um die jungen und alten bäume kan man lüften, oder den raſen wegnehmen, wie im vorigen monat gewieſen worden. Pfropfreiſer, welche gar zu viel, oder zu hohe äſte haben, werden in dieſem monate verſtutzet, und mit baum-wachſe verſtrichen, die übrigen bäume aber befreyet man von ihren unnützen zweigen, und verſchmieret die wunden wie zuvor, oder mit leim und küh-miſte. Das moos kan man von den bäumen bey feuchtem wetter, bey froſte ja nicht, mit einem ſtumpfen meſſer, oder dazu verfertigten eiſen, abſchaben, die jungen bäumlein aber nur mit einem härenen oder andern groben leinen tuche abreiben, es nützet der rinde und auch dem baume. Am allernothwendigſten iſt, daß man gleich im anfange dieſes monats die bäume von den raupen befreyet, man ſoll dahero ſowol alle neſter mit der baum-ſcheere abzwacken, als auch das hier und da angeſetzte geſchmeiſe abſchaben, und alles verbrennen. Mit dem treten in die erde iſt es weit gefehlet, wo es

 ſich

Digitized by Google

ſich nicht noch in dieſem monat bey ſonnenſcheine erholet, ſo geſchiehet es unfehlbar im frühjahre, man kan die probe mit einem beſchmeißten blatte, wer es nicht glauben will, machen, auch ſo gar kan man dergleichen ungeziefer im winter in warmen ſtuben ausbrüten. Dürre äſte taugen nichts auf den bäumen, darum ſind ſelbige abzuſägen. Junge bäume ſollen ſowol mit ſtroh, als auſſen herum mit dornen bewunden und beſetzet werden, damit ſie vor dem ſchälen der haaſen und dem erfrieren ſicher ſeyn. Alles untüchtige und ſchädliche gewächſe in denen gärten ſoll man itzo mit ſtrumpf und ſtiel ausrotten, und die gärten, wieſen und obſt-bäume mit laug-aſche, hühner- und tauben-miſt u. d. gl. düngen.

In den Weinbergen und Wein-Gärten iſt nach verrichteter leſe-zeit nichts vorzunehmen, als die weinſtocks-pfähle auszuziehen, und in ſichere orte zu bringen, wie auch die von den traube-leſern zertretene berge zu hacken, damit der regen nach denen wurtzeln fein eindringen könne; es hilft auch das hacken dazu, daß das unkraut um die wurtzeln dabey zugleich vertilget werde. Die ſtöcke werden nunmehro gedünget, und man ſencket auch, wenn das holtz reif iſt, wobey zu mercken, daß diejenigen reben, welche nach der wein-leſe geſchnitten werden, vortreflich edle ſchoß und wurtzeln geben, was aber im frühlinge geſchnitten wird, das giebt deſto edlere früchte. Wo die wein-reben zu decken im gebrauche iſt, die werden an vielen orten und bey guten tagen allererſt in dieſem monate gedecket.

Im Walde ſoll man im abnehmenden monde, vom mittel des Novembers an, bis zu ende des Jenners, bau-holtz fällen, weil es am längſten ſich halten ſoll; kan es bey truckenem wetter geſchehen, iſt es deſto beſſer, auſſerdem träget es zu ſeiner dauer nichts bey. Durch die förſter und andere zum holtz-weſen beſtellte leute ſoll man wegen des feuer-holtzes genau achtung geben laſſen, daß kein gutes und ſchlachtiges holtz, welches zu kunſt-wercken, ingleichen zu drechsler-ſachen dienlich iſt, abgehauen werde. Das zu ausbeſſerung des mühlen-weſens, wie auch zu verfertigung groſſen böttischer-gefäſſes benöthigte ſchirrholtz, ſoll auch in dieſem monate beſorget werden. Bau- brenn- und geſchirr-holtz ſoll man nicht geſtatten hier und da, und wie man dazu kommt, umzuhauen, ſondern damit ordentlich verfahren, und einen bezirck und gehau nach dem andern durchgehen, denſelben angeben und abtreiben, damit des jungen holtzes aufkommen befördert, und die abödung des waldes verhütet werde. Hopfen-ſtangen, leiter-bäume und anderes dünnes langes holtz zu feuer-haacken und dergl. ſoll man nur aus dem gedickig hauen, um dadurch dem übrigen holtze zum wachſen luft zu machen. Die windbrüche, abgeſtorbenen ſtämme und dürren äſte ſoll man um dieſe zeit aus dem walde ſchaffen, wie auch die alten wurtzel-ſtöcke ausreuten laſſen. Brenn-holtz iſt bey ſchlechtem wetter, und da man ſonſten nicht viel thun kan, zu fällen, und beym froſte aus dem walde zu ſchaffen. Alles zu fällende holtz, und welches noch geſunde wurtzeln hat, ſoll, ſo viel möglich, glatt an der erde weggehauen werden, dazu ſich die holtzhacker einen tiefen ſtand zwiſchen den wurtzeln ausgraben ſollen, denn dadurch flieget in kurtzer zeit das junge holtz an, da hingegen, wenn die hohen ſtöcke bis zu ihrer verfaulung ſtehen bleiben, es etliche jahre ſpäter geſchiehet. Wo wild-ſtände ſind, da ſoll man an denen ſtraſſen und gräntzen etliche klafter des gedickig ſtehen laſſen, daß das wild ſeinen aufenthalt darinnen ſuchen könne. Wo junger anflug iſt, ſoll man darauf ſehen, daß das laub mit behutſamkeit zuſammen gerechet werde.

Bey der Viehzucht hat man zur beobachtung nöthig, daß vornemlich die ſtälle, abſonderlich aber die ſchaaf-ſtälle, wider die herannahende kälte wohl verwahret werden, mit der fütterung aber ſoll man fürſichtig verfahren, und daher das ſchlechte futter zuerſt verfüttern, doch auch darauf ſehen, daß dem viehe nicht das benöthigte abgehe, das rind-vieh vor und nach weihnachten vier wochen wohl warten und reichlicher füttern, und wer inſonderheit auch heu mit unter füttert, gutes und reines heu geben, damit die kühe noch etwas milch geben. Nun kan man auch noch den ſtär oder widder zu den ſchaafen, die böcke aber zu denen ziegen laſſen. Die ſchaafe ſoll man wenn es gefroren, und der ſchnee nicht etwa das feld bedecket hat, auf die ſaat treiben, und dieſelbe überlaufen laſſen, es dienet ihnen, zumal wenn naſſe herbſte geweſen, und ſie dergleichen futter genoſſen, ſowol zu ihrer geſundheit, als auch nahrung. Die in dieſem monat geworfenen jungen ferckel ſind zur zucht nichts nütze, daher beſſer, ſie bey zeiten fort zu ſchaffen. Wer maſt-vieh aufſtellet, ſoll ſchon um Allerheiligen die maſt-ochſen einſtellen. Wer junge kälber hat, der ſchlage damit los, und warte nicht auf theurung. In der Pferde-Zucht ſoll man inſonderheit diejenigen ſtuten, von welchen man verſichert iſt, daß ſie trächtig ſind, nicht mit allzuſtarcker arbeit beläſtigen, ſondern ihnen dieſelbe je mehr und mehr erleichtern, hingegen mit dem futter deſto gütiger thun, den arbeits-roſſen ſoll itzo gutes und nicht alt verſtocktes heu aufgeſtecket werden, damit ſie nicht von leibe, ſondern ſtarck in winter kommen. Ueberhaupt kan man denen pferden gedörreten wilden oder gemeinen wermuth, etwas klar

gemacht

Digitized by Google

gemacht und mit ſaltz vermenget, unter das futter thun, es träget zu ihrem gedeyen und geſundheit vieles bey. Das Feder-Vieh löſet ſich nunmehro ſtärcker, dahero ſoll man alles, was man nicht auf die maſt ſtellen und fett verkaufen, oder ſelbſt in der haushaltung behalten will, fortſchaffen, es gilt, ſo es weiter hinaus kommt, nicht mehr. Martins-gänſe müſſen nun ſchon auf der maſt ſtehen, die zucht-gänſe hingegen muß man itzo ſo warten, daß ſie nicht zu fett, doch auch nicht mager werden, ſie fangen deſto eher an zu legen. Die leg-hühner ſoll man in warme ſtälle, und wol gar in warme ſtuben ſetzen, und reichlich füttern, damit ſie zeitiger anfangen zu legen, ſie aber doch nicht überfüttern, denn ſo ſie gar zu fett werden, legen ſie nicht, und taugen daher alsdenn beſſer in die ſchüſſel, als auf das neſt. In dieſem monate muß man auch ſchon anfangen, die tauben zu füttern, weil ſie nach ſchon geſchehener einſaat auf dem felde keine nahrung mehr finden. Die Bienenſtöcke müſſen nun recht wohl beſorget und alle ritzen verkleibet werden, damit die kälte nicht ſo gleich durchdringen könne. Und ob gleich viele ſtroh um die ſtöcke und körbe winden, ſo taugt es doch darum nichts, weil erſtlich den ſtöcken die luft dadurch gar zu ſehr benommen wird, und viel bienen crepiren müſſen, und vors andere ſich die mäuſe in dergleichen ſtöcke gewöhnen, und weil es warm aus den flug-löchern gehet, ſich hineindringen, und roos und wachs verderben, zu geſchweigen, daß ſie ſonſten die ſtöcke verunreinigen, und dadurch gar eingehen, beſſer iſt es, wenn ja die kälte allzuſtarck wird, daß man einige bretter vorſetzet, daß die kälte nicht ſo gerade zu auf die ſtöcke fallen kan, oder, ſo es gar zu grimmig kalt, daß man allerhand decken auf die ſtöcke werfe, denn die biene erfrieret ſonſt nicht ſo leichte, ſie kriechen an einander, und erwärmen ſich ſelbſt, ausgenommen, es wäre ihre anzahl gar zu ſchwach.

Bey der Fiſcherey ſoll man dieſen gantzen monat keinerley forellen, auſſer lachs-forellen, fangen, verkaufen noch einſetzen, die junge karpfen-brut hingegen und der ſatz ſoll nunmehro in winter-behältniſſe gebracht, und ſo die kälte heftig wird, in denen beſetzten teichen eiſen laſſen, oder, wie es ſonſt heiſſet, wunnen hauen, damit der fiſch ſeine gehörige luft habe, und damit die wunnen nicht wieder zufrieren können, ſchläget man hier und da ein oder etliche ſtarcke pfäle, welches ſchon bey den teich-fiſchen geſchehen kan, auf die höhe des teiches, hauet um dieſe pfäle alsdenn die wunnen, und bindet um dieſelben ein oder zwey ſtarcke ſchütten ſtroh, jedoch daß ſie über die hälfte ins waſſer gehen, ſo haben die fiſche allezeit luft, ſo aber die kälte gar zu lange anhaltend und ſtarck wäre, muß man dieſe wunnen wie auch die andern ohne ſtroh, fleißig viſitiren und helfen, daß ſie nicht auch zufrieren. Diejenigen teiche, welche nicht beſetzet ſind, kan man ablaſſen, vorhero aber die ablauf-gräben heben, und die rinnen räumen laſſen, daß ſie austrucknen, und was an denſelben, als ſtänder, flüder, rechen und dergl. ſchadhaft iſt, verbeſſern. So bald der froſt eintritt, ſollen in denen bächen die tümpfel ausgefiſchet werden, weil ſonſt die ſich darinne befindliche fiſche durch die kälte umkommen. Nach vollendeter fiſcherey ſollen netze, waden, wie auch döſen, fäſſer, und was mehr dazu gehöret, rein gewaſchen, an der luft getrucknet, das netzwerck aufgehänget, und übrigens alles an einem ſichern orte aufgehoben werden.

Was das Weidwerck und Jagdweſen betrift, ſo ſind die wilden ſchweine, nachdem ſie von der mannichfaltigen guten eichel-maſt ſowol in dem vorigen, als noch fortdaurenden monate ihre beſte feiſte bekommen, am herrlichſten, dahero dieſes die beſte zeit zu ihrer hatze iſt, denn im Chriſt-monat treten dieſelben auf die brunſt, und iſt alsdenn nicht erlaubet, ſelbige zu fällen. Wie ſie gefangen werden, iſt dem weidmanne ohne dem bewußt, einem andern aber dienet doch zur nachricht, daß, nachdem nun alle nahrung der eicheln aufgehöret, und ſie doch dieſes guten futters gewohnet ſind, ſo werden ſie mit geſammleten und vorräthigen eicheln, wilden obſte, buch-eckern, maltze, auf einen gewiſſen platz gekörnet, mit zeuge umſtellet, und entweder zwiſchen den tüchern vorgejaget, daß ſie ins fang-eiſen einlaufen müſſen, oder ſie werden auch geſchoſſen, oder ſie werden nur mit ſau-netzen umſtellet und gefangen, meiſtens aber einzeln im ſtreifjagen mit flüchtigen hunden und ſau-rüden gehetzet, von dieſen gehalten, und mit dem hirſchfänger erleget. Wenn bey dergleichen umgeſtellten zeuge ſich einige rehe mit eintreiben laſſen, und weil ſie itzo gleichfalls feiſte ſind, werden ſie mit vorgetrieben, ausgelaſſen, gehetzet, und im laufen geſchoſſen. Wenn jäger rehe zu liefern haben, ſo ſuchen ſie nur die böcke zu ſchieſſen, denn die ricke ſuchet ſich ſelbſt einen bock wieder. Weil itzo die fuchs-bälge gut ſind, und es noch nicht gefroren, ſo werden die füchſe noch mit dem eiſen gefangen, ingleichen die iltiſſe, marter, wilde katzen, ottern und biber. Der haaſe iſt wegen des genoſſenen ſommer-geträndes und krautes, und da er itzo nicht mehr ſitzet, auch gut, dahero die bequemſte zeit, ſolchen zu ſchieſſen, oder zu jagen. Nun werden die rebhühner mit dem treibe-zeuge gefangen, bisweilen, aber ſelten mit dem nacht-garne. Denen faſanen kan man nun ſtreuen und räuchern, die ſchnepfen aber müſſen in mooſichten plätzen geſuchet und gefangen werden, ſo bald

Digitized by Google

bald es aber ſchneyet, ziehen ſie alle davon. Die lerche ſtreichet man itzo noch mit dem nacht-garn, und ſo lange als kein oſt-wind ſich einſtellet, ſtreichen dieſelben. Krammets-vögel, wein-droſſeln, ziemer und dergleichen kan man noch mit lauf-bögen, oder auch mit dohnen oder mäiſchen, da man ein gebüſche oder hecke in einem viereck mit einer in der mitte gelaſſenen öfnung machet, darein man eine menge wachholderbeeren ſtreuet, die öfnung aber mit einem ſtarcken bindfaden überziehet, und etliche ſchleifen daran hänget, darein ſich denn dieſe vögel, nachdem ſie bey dem zuge der beere, welche ſie gar zu gern freſſen, gewahr werden, und auf ſelbige zuſchieſſen, hinein verſchlingen, und alſo gefangen werden.

In der Haushaltung fähet man nicht allein dieſen monat an, allerley fettes vieh zu ſchlachten, ſondern man kan auch, wo es vorräthig iſt, bis in die zwey folgenden damit fortfahren, das fleiſch davon einſaltzen und räuchern, oder in pöckel legen, damit ein ſorgfältiger hauswirth vor ſich und die ſeinigen, wie auch ſein geſinde den winter hindurch hinlänglichen vorrath zu ihrer nahrung haben möge. Und da nunmehro die feld-arbeit ſich geendiget, ſo ſoll er anſtalt machen, daß das eingeerndtete getrayde ausgedroſchen und fein rein gemachet werde, das beſte und längſte ſtroh ſoll er allezeit laſſen auf die ſeite legen, damit es zu ſeilen und dachſchoben gebrauchet werden könne. Wenn alſo nun korn in vorrath iſt, ſoll ein guter hauswirth vornemlich darauf bedacht ſeyn, wie er, ehe die mühlen einfrieren, genugſames brod anſchaffen, dahero itzo mahlen, damit das mehl austruckene, und alſo an dieſem nothwendigen ſtücke keinen mangel habe. Wer noch mit keiner eichel-maſt verſehen iſt, der ſoll es zu anfange dieſes monats thun, dahero ſo zam futter, als auch zur maſt eicheln, buch-eckern, wild obſt u. d. g. ſammlen laſſen. Den neuen und genug abgegohrenen wein kan man nun in die keller ſchaffen, die andern jungen weine aber ſoll man um Martini abziehen und aufrühren, ſo werden ſie nicht zähe. Der reſt vom flachs und hanfe ſoll nun in dieſer zeit vollends gebrechet und gehechelt werden, damit das flachs- hanf- und werg-ſpinnen, weil nun die nächte beginnen lang zu werden, vorgenommen werden, und das geſpinſte zu rechter zeit dem weber übergeben, leinwand, zwilliche und auch grobe leinwand zu wäſche, betten und ſäcken daraus gemachet werden könne. Auch ſoll eine fleiſſige hausmutter unterſuchen, wie es um ihren vorrath an butter, käſe und eyern ausſehe, damit zu bedürfender zeit kein mangel einbreche, den übrigen vorrath aber ſoll ſie zu marckte ſchaffen und verkaufen, damit ſie das geld in der haushaltung deſto nützlicher brauchen könne. Thüren und fenſter, damit die unausbleibliche kälte nicht ſo leichte eindringen könne, vergeſſet nicht, in guten ſtand ſetzen zu laſſen. Wegen abwendung verwahrloſeter feuers-gefahr ſoll ein rechtſchaffener hauswirth nicht allein itzo, ſondern auch den winter hindurch, ſeine camine, feuermauren oder ſchorrſteine oft fegen laſſen, ſondern auch ſelbſt zugegen ſeyn, wenn dieſes geſchiehet, daß aller rus rein abgekehret, und das angeſetzte hartzigte und pechichte weſen von dem harten holtze recht abgeſcharret werde. Die röhr-kaſten und waſſer-tröge ſollen in dieſem monate, ehe die kälte eintritt, verwahret, und die ſtänder mit langen ſtroh bebunden, und pferde-miſte bedecket werden. Es iſt auch hohe zeit in das hausweſen gelichte anzuſchaffen, oder ſelbſt öhl ſchlagen zu laſſen, und lichte zu ziehen. Das gebrauchte geräthe, das man den ſommer und bis gegen den herbſt auf dem felde und wieſen an ſicheln, ſenſen, ſchuppen, karſten oder hacken, rechen und dergleichen gebrauchet, kan nun aufgehoben, das ſchadhafte auf einen beſondern ort geleget, und zum künftigen gebrauch und verbeſſerung verwahret werden. In die Küche giebet nun der garten, auſſer braun- und blatt-kohl, winter-kreſſe, körbel, ſpinat und winter-rapuntzel, wenig oder faſt gar nichts, dahero muß man anfangen ſeinen winter-garten, der bey guter zeit eingeſammlet ſeyn ſoll, aufzuthun, und die in ſand geſetzten gewächſe ausheben. Auch ſtellen ſich nun allgemach die gemäſteten Martinsgänſe ein, von welchen abſonderlich das fett oder ſchmaltz den winter hindurch in der haushaltung ungemeine dienſte thut, welches man entweder dem geſinde ſtatt der butter geben, oder, das gemüſe damit zuzubereiten, brauchen kan. Wer von dergleichen feder-vieh vorrath genug hat, der kan den überreſt in den rauch hängen, er thut gegen oſtern keine geringe dienſte, da man dieſe gänſe entweder mit braun-kohl oder ſauerkraut abkochen kan. Rinds-zungen itziger zeit zu räuchern, iſt auch ein gutes winter-gerichte. Hahnebutten oder hagedorn-früchte ſollen dermalen zu tuncken oder zu titſchen ſtatt der ſallate eingemachet werden.

Die Leibes-Ordnung und Artzeney belangend, ſo ſoll man itzo, da das geblüte im menſchlichen cörper nicht mehr ſo ſehr wallet, nicht leicht zur ader laſſen, auch vor bädern, dabey man ſchwitzen muß, ſich hüten, weil dieſe die flüſſe des hauptes erregen, auch vielmals augen-weh und verdunckelung der augen verurſachen. Nüchtern bey ungeſunder witterung auszugehen, iſt dem leibe höchſt ſchädlich, maſſen durch die noch ſich einſtellenden morgen-nebel niemand etwas gutes in ſich ſchlucket, derowegen ſoll man entweder eine gute gewürtzte ſuppe, oder ein gläsgen mit guten

wurtzeln

wurtzeln abgezogen magen-waſſer, oder ſonſt etwas von guten wurtzeln, auch nur wachholder-beeren, ehe man ausgehet, zu ſich nehmen, inſonderheit aber ein gut gläslein wein oder zimmet-waſſer, wer es haben kan, trincken. Wer ſcabioſen-wurtzeln trucknen will, ſo dieſelben in dieſem monate graben, in länglichte ſtücken ſchneiden, nachdem er ſie erſtlich wohl gereiniget, und alsdenn aufhängen.

Wegen der Witterung hat man nun weiter nichts anders, als den winter zu erwarten, denn die ſonnenwärme iſt um dieſe zeit nicht mehr mächtig genug, die nord- und oſt-winde zu durchwärmen; und obgleich die bauren regel, daß Allerheiligen noch einen ſommer mit ſich bringe, meiſtentheils eintrift, ſo dauret es doch nur eine ſehr kurtze zeit. Wenn es um alt Martini oder Mariä opfer nebelicht, gewölckigt und naß iſt, ſoll ein mit untermiſchten nebeln unbeſtändiger winter darauf folgen, ſo aber um dieſelbe zeit klarer und heller himmel iſt, ſoll ein ſtarcker winter kommen; und wie das wetter in der letzten hälfte dieſes monats iſt, ſo ſoll es ſich auch alſo im künftigen Mertzen ereignen. Es machen über dieſes die holtzlandes-bauren noch dieſe anmerckung: Zu anfange des Novembers hauen ſie aus noch ſtehenden buchen oder tannen einen ſtarcken ſpan, wenn derſelbe bis auf den kern ſaftig und feucht iſt, ſoll der winter hart werden, iſt der ſpan aber trucken, ſoll ſich gelindes wetter einſtellen. So wird auch der hüpuf oder bruſt-bein der gebratenen Martins-gans für eine allgemeine haus-regel angegeben, daraus man entweder einen frühzeitigen oder ſpäten winter voraus ſehen will, wenn das obere theil bey dem zieh-beinlein braun iſt, ſoll der winter zeitig eintreten, ſo aber das untere theil braun ſiehet, ſoll derſelbe ſpät hinaus kommen, und lange dauren, ingleichen ſoll die weiſſe farbe des hüpufs ſchnee, die braune aber kälte bedeuten. Wie aber dieſe gemachten regeln überhaupt ihres beweiſes aus der natur ermangeln, ſo iſt auch daher nichts unfehlbares davon zu ſagen, trifts ein, ſo iſt die regel wahr, ſchläget es aber fehl, ſo geſchiehet auch niemanden dadurch ein ſchade. Beſſer iſt dieſe regel: So ſich die kleinen vögelein, abſonderlich die zaunkönige, bey zeiten in die höfe und häuſer retiriren, iſt es ein merckmaal, daß die kälte gewiß bald eintreten werde.

Was des künftigen Jahres Gedeyen der Früchte betrift, ſo hat man folgendes angemercket: Wenn um dieſe zeit das rebholtz gut gewachſen, und vollkommen gezeitiget iſt, das iſt, wenn es eine gute braune farbe hat, ſo iſt ein künftig reiches wein-jahr zu hoffen, und wenn der ſtock recht ſtarck iſt, ſo kan man auch abſchößlinge nachwachſen laſſen. Ferner, wenn das laub von den bäumen zeitig abfället, ſoll der frühling zeitig eintreten, ſo es aber ſpät abfället, ſoll ſich derſelbe ſpäter einſtellen, und darnach ſich auch der bauersmann mit zubereitung zu einer frühen und ſpäten ſommers-ſaat richtet. Eine andere anmerckung wegen beſorgender theurung iſt dieſe: Wenn faſt am ende dieſes monats ein etliche tage fortdaurender regen fällt, und ſich gleich darauf der froſt einſtellet, ſo iſt keine wolfeile zeit zu erwarten, denn der froſt verderbet die ſaat mit dem ſtocke. Gleichfalls will man aus der erfahrung haben, wenn auf ein naſſes feld ein ſtarcker ſchnee fällt und bald zergehet, iſt künftiges jahr aus nur ermeldter urſache eine ſchlechte erndte zu erwarten, ſo es aber auf truckenes und gefrornes land ſchneyet, und der ſchnee bleibet bis gegen das künftige frühjahr liegen, als welcher eine decke iſt, darunter die ſaat warm und ſicher ſtehet, hoffet der land-hauswirth reiche ausbeute ſeines ausgeſtreueten ſaamens.

DECEMBER oder Chriſt-monat iſt der zwölfte und letzte monat im jahre, hat 31 tage, und die ſonne tritt denn 22ten dieſes in das zeichen des ſteinbocks, und alsdenn fänget ſich der rauhe winter an.

Die Arbeit, ſo in dieſem Monat zu verrichten: Wenn dasjenige, was im vorigen monat nicht alle geſchehen können, jederzeit im anfange des folgenden geſchehen muß, ſo iſt ſolches inſonderheit in dieſem monat zu beobachten, denn ſo bald dieſer eintritt, iſt auch keine zeit mehr zu verſäumen, die erde iſt nunmehro ihres angenehmen grünen ſchmuckes beraubet, die kälte läſſet ſich ſtrenger ſpüren, ſie achtet kein anſehen der perſon, und verdirbet alles, was nur einiger maſſen zu zärtlich, und keinen froſt vertragen kan, dieſer nun zu widerſtehen, muß man alles wohl davor verwahren, aufheben und bedecken. Was dahero

Im Luſt- oder Blumen-Garten im November noch nicht völlig vor des winters ungeſtüm verwahret worden, das ſoll itzo geſchehen. Abſonderlich iſt zu beobachten, was ſchon im Januario deswegen angewieſen worden, und muß man nunmehro fleißig vor das gewächs-haus ſorgen, öfters nach den darinne ſich befindenden gewächſen ſehen, und dem zu befürchtenden gröſſern ſchaden, den man an bäumen ſpüret, vorbauen, damit ihnen deſto eher hülfe geſchehe. So bald als die fröſte eintreten, und in die gebäude dringen, muß auch angefangen werden, im gewächs-hauſe einzuheitzen, ſo aber am tage über gelindes wetter einfällt, und keine nord-luft wehet, kan man zwey oder drey ſtunden ein fenſter eröfnen, daß die luft durchſtreiche, und die gewächſe etwas erfriſche. Den ſchimmel, der ſich gemeiniglich an blumen-

Digitized by Google

gewächſe beginnet anzulegen, muß man ſorgfältig abputzen, damit er nicht überhand nehme, und die ſtöcke verderbe; und da auch in gewächs-häuſern nöthig iſt zu begieſſen, ſoll ſolches mit laulichtem waſſer verrichtet werden, iſt aber ſchnee vorhanden, kan man ein wenig um die wurtzeln legen, doch aber den ſtamm weder mit dem waſſer noch mit dem ſchnee berühren. Die in körbe geſetzte mandel-bäume müſſen in die gewächs-häuſer gebracht, oder die in freyer erde ſtehen, ſtarck mit warmen miſte bedecket werden, damit ſie der froſt nicht treffen möge. Die art und weiſe, daß die mandeln keimen, muß ſchon im Mertz des vorigen jahres verrichtet worden ſeyn, und dieſes geſchiehet alſo: Man kan einen geflochtenen korb nehmen, ſelben in die erde ſetzen, und darein eine ſchicht ſand mit guter untermengter klarer erde legen, und wohl verfaulten miſt zwey bis drey zoll ſtarck darzwiſchen ſtreuen, alsdenn werden die mandel-kerne einen halben fuß weit aus einander nach der ordnung, und zwar mit der ſpitze unterwärts geſtecket, darauf wird wieder von dergleichen erde eine ſchicht geleget, und alſo damit fortgefahren, bis der korb voll iſt. Eben ſo gehet es auch an, die mandeln ohne korb in freyer erde drey finger tief unter die erde zu legen, wenn ſie nun im April aufgehen, ſo hebet man dieſelben mit der an der wurtzel hangenden erde aus, und verpflantzet ſie in reihen, anderthalben fuß weit aus einander.

Der Küchen-Garten iſt auch insbeſondere in dieſem monate wohl in acht zu nehmen, abſonderlich iſt hindläufte, artiſchocken, ſellerie, blumen-kohl, kohlrabi, mangold, lauch und dergleichen wohl zuzudecken, damit ſie der froſt nicht rühre, maſſen ſonſt itzo in einer nacht dasjenige, was in zwey oder drey monaten gewachſen, durch denſelben verderben kan, iſt aber heiterer himmel und eine laulichte luft, können ſie bisweilen ein wenig gelüftet werden; vor allen dingen aber muß man unermüdete ſorge tragen, daß das, was kürtzlich auf miſt-beete geſäet worden, erhalten werde. Man kan z. E. itzo kreſſe, peterſilien, körbel, und dergleichen ſäen, auf daß man ſolche bey früher jahres zeit, und zwar gleich im frühlinge haben möge. So kan man auch wurtzeln von allerley art verpflantzen, ſo hat man denn gleichfalls zeitige frucht und ſaamen davon. Es iſt auch eine der vornehmſten arbeiten, daß man in dieſem monate lange miſt-beete von friſchen miſte vier fuß breit und drey fuß hoch anrichte, wenn nun die hitze ſich aus dem miſte gezogen, alsdenn kan man guten lactuck unter glocken darauf ſäen, wenn ſolcher in einem monat ſtarck genug, kan man ihn entweder wieder unter glocken, wie auch unter fenſtern, oder in dem gewächs-hauſe verpflantzen, ſind nun die pflantzen noch ſtärcker worden, ſo hebet man wiederum einige mit der erde aus, und verpflantzet ſie ferner auf einen andern ort, daraus endlich kopf-ſallat wird, welcher im Mertz zu gebrauchen. Zu anfange dieſes monats kan man auch gegen mittag auf die miſt-beete die erſten erbſen ſäen, ſo hat man im May reife ſchoten, und dazu iſt am beſten ein an einer mauer abhängig angelegtes garten-beet, das mit guter gaſſen-erde gedünget iſt. Ueberhaupt muß man itzo guten dünger in dieſe gärten anführen, und, wo möglich, wacker gaſſen-erde ſammlen. Der einſetz-keller oder das winter-gewölbe giebt nunmehro endivien, eichorien, winter-rettige, welſchen- und blumen-kohl und dergleichen herfür, dahero iſt nöthig, daß man fleißig nach dergleichen gewächſen im keller ſehe, daß es nicht von den mäuſen an- und abgefreſſen werde, als auch das verfaulte wegſchaffe, das angelaufene reinige und verbrauche, und wo vorrath vorhanden, wiederum friſches einſetze. Dann und wann kan bey gelinder luft das keller-loch ein wenig und auch nicht lange eröfnet werden, damit etwas friſche luft hineinfalle. In dieſem monat blühet die chriſt- oder ſchwartze nieß-wurtzel, auch ſo gar, wenn ſie gleich mit ſchnee bedecket iſt zuweilen auch die ringel-blumen und borragen. Allerhand eiſern garten-zeug muß man itzo einkaufen, und das ſchadhafte verbeſſern.

Im Obſt-Garten müſſen die jungen bäume mit ſtroh wohl eingebunden, und mit dornen umſtecket werden, damit die haaſen dieſelbigen nicht abſchälen können, welches auch vor dergleichen feindlichen angrif das ſicherſte mittel iſt, iſt aber der garten ſonſt wohl verwahret, daß dergleichen nicht geſchehen kan, ſo iſt das einbinden mit ſtroh vor dem froſt ſchon genug. Daß man ſtroh-ſeile um die bäume bindet, daß ſie ſtärcker tragen ſollen, iſt zwar eine gemeine ſchwachheit, es hat aber darinne ſeinen nutzen, daß die umbundenen bäume deſto eher vor den ſtarcken fröſten verwahret ſind, und dahero allerdings eher als andere, welche den gantzen winter hindurch wind und wetter ausgeſetzet geweſen, früchte tragen. Laug-aſche um die wurtzeln der bäume geſchüttet, ſoll zu ihrer deſto beſſern verpflegung dienen, abſonderlich aber das kriechende würmer-geſchmeiſe tödten und vertreiben. Wenn auch im vorigen monat noch nicht alles um die wurtzel geräumet, ſoll ſolches, ehe der völlige froſt eintritt, itzo geſchehen, mit guten dünger verſorget, und wo nicht feuchtigkeit genug iſt, mit ſchnee, ſo welcher vorhanden, beſchüttet werden; aber im Mertz, oder auch ſchon im Februar, muß es wieder plan gemachet werden, wenn nemlich der ſchnee vorher zergangen

Digitized by Google

gangen iſt, das macht die jungen bäume alt, und die alten ſtämme wieder jung. Auch das ausputzen und aushauen der bäume, wenn man im vorigen monate noch nicht damit fertig worden, ſoll zu anfange dieſes geſchehen. Alte mooſichte bäume, wenn es noch nicht gefroren, ſollen itzo reine abgeſchabet und gereiniget werden. Das gitter-werck an geländern muß auch itzo zurechte gemachet werden. Die bäume zu beſchneiden, iſt wohl gethan, wenn kein mehlthau oder reif darauf lieget, und nicht zu ſtarck gefroren iſt, denn ſolches verhärtet das holtz, daß die ſchere nicht gut durchſchneiden kan, geländer aber ſollen nicht ehe beſchnitten werden, als bis alles gehörig angebunden iſt, ſonſt hat man zu viel mühe damit, und geräth nicht wohl. In dieſem und folgenden monate ſoll man auf die raupen-neſter losgehen, ſelbige mit der ſchere abkneipen, und wo noch altes laub ſich an den zweigen befindet, ſelbiges abnehmen, das im garten ſich befindende laub aber überhaupt zuſammen rechen und unterſtreuen, oder lieber verbrennen, wenn es zumal mit raupen-neſtern vermenget, oder ſonſt nicht reine iſt was aber noch gut und trucken, auch von ungeziefer nicht beſchmeiſet worden, kan man dem rind-vieh mit unter die ſöde mengen, oder den ziegen und böcken vorſchmeiſſen. Etwan 3 ſchuh tiefe und 3 ſchuh breite gruben richtet man gleichfalls itzo in denen gärten zu, um im frühlinge junge bäume in die erde zu ſetzen. Es wird aber alſo verfahren: Man gräbet die nichts nützige erde aus, füllet dergleichen gruben zwey fuß tief mit guter gaſſen-erde oder recht wohl verfaulten miſte, der gleichſam zu erde worden, menget faul holtz darunter, wie auch, wo mans haben kan, ausgepreßte obſt-trebern und dergleichen, läſſet es über einander liegen, daß ſich die winter-feuchtigkeit hineinſetze und mürbe mache, welches alsdenn eine recht fruchtbare erde giebt; dieſe gräbet man hernach im frühlinge aus, und verbrauchet ſie beym verſetzen der jungen bäume, füllet alsdenn dieſe gruben mit der vorher ausgegrabenen erde, und machet ſie wieder eben. Wer kerne zum verpflantzen geſammlet hat, der beſehe ſolche, daß ſie nicht ſchimmlicht werden, und verwahre ſie an einem truckenen und nicht allzu kalten orte.

In den Wein-Gärten oder Bergen ſoll man, wenn es im vorigen monat noch nicht geſchehen können, das einſencken und miſten ja nicht weiter aufſchieben. Die ſteine ſollen in den hohen und ungedeckten gebirgen, ehe der ſchnitt angehet, heraus geſchaffet werden, damit die mäuſe und anderes ungeziefer ſich im winter nicht darunter verbergen könne, welches hernach den reben vielen ſchaden thut. Die pfäle müſſen auch bey hartem froſte geſpitzet, geſchärfet und deren abgang erſetzet werden.

Die Arbeit im Felde heiſſet in dieſem monat nicht viel, auſſer daß man den miſt hinaus ſchaffe, breitet denſelben aus, damit das regen- und ſchnee-waſſer ſeine geile oder ſaltz, ſo er bey ſich führet, unter die erde bringe, die künftig beſäet werden ſoll. Auſſer dem iſt doch nöthig, daß ein guter hauswirth ſeine felder zu dieſer zeit beſuche, anſtalten vorkehre, daß die zu befürchtenden und gewiß kommenden gewäſſer ſeinem lande, wo zumal daſſelbe abhängig lieget, und weggeſchwemmet werden kan, keinen ſchaden zufügen, dahero ableitungen mache, damit das regen- und ſchnee-waſſer ablaufen müſſe, und nicht das beſte erdreich mit ſich nehme, ſo iſt auch nicht zu verachten, daß man am tiefſten ende der abhängigen felder gruben machet, darein das waſſer läuft, und alſo die gute erde zu boden falle, und wieder auf das feld geſchaffet werden könne; ſo kann man es auch mit ſtarcken verpfälten bäumen, welche man quer unten vorleget, verſuchen, allwo das erdreich gleichfalls nicht ſo durchſchieſſen kan, ſondern zurück bleiben muß, und das waſſer darüber wegflieſſet.

In Wäldern wird ſowol bau- als brenn-holtz geſchlagen, und das erſtere iſt am beſten zwey oder drey tage vor dem neuen mond zu fällen, denn dieſes ſoll nicht wurmſtichicht werden, ſondern allezeit in ſeiner kraft verbleiben, das letztere aber ſowol ſcheit- als buſch-holtz, oder reiſig, ſoll ein jeder hauswirth bey anhaltenden froſt nach hauſe ſchaffen, ſelbiges klein ſchlagen, und kurtz hacken laſſen, und an einem ſichern orte, den das wetter nicht treffen kan, verwahren, daß es fein austruckene, und zum brauen, backen, kochen und einheitzen zu ſeiner zeit gebrauchet werden könne. Schirr-holtz ſoll auch zu dieſer zeit gehauen und angeſchaffet werden. Wer in auen oder unten an bergen ſcheit-holtz ſchlagen läſſet, ſoll ſolches bey guter zeit in die höhe bringen, daß es von einfallenden güſſen nicht verſchlämmet oder weggeflöſſet werde. Was im vorhergehenden monat der holtzungen wegen iſt geſaget worden, ſoll auch itzo beobachtet werden.

Die Viehzuchts-Beſorgung beſtehet itzo vornemlich darinnen: Daß das vieh beſſer, als zu einer zeit gepfleget und reichlich gefüttert werde, wie auch, daß, wenn es noch nicht geſchehen, man nun mit allem ernſt daran ſey, damit die ſtälle, ſowol der pferde, als des rind-viehes, wie auch der ſchaafe, vor der eindringenden kälte wohl verwahret, und alle öfnungen zugeſtopfet werden, damit das vieh warm ſtehe, als welches auch ein wichtiger vortheil in der fütterung

Digitized by Google

iſt, maſſen daſſelbe nicht ſo ſtarck frißt, als wenn es von der kälte gedrücket wird. Damit auch der naſſe miſt nichts zu des viehes nachtheil bey winters-zeit verurſache, ſo ſoll man die ſtälle fein rein halten, öfters ausmiſten, und reines ſtroh unterſtreuen, inſonderheit iſt nöthig, daß bey ſtarcker und anhaltender kälte dem ſchweinen-viehe mehr, als ſonſt geſchiehet, untergeſtreuet werde, damit dieſelben in das ſtroh kriechen können, und warm darinnen liegen. Den ſchweinen gebrühete leinbollen, darunter man geſtampftes kraut und rüben miſchen kan, vorſetzen, doch ja nicht zu heiß, ſondern laulicht, weil ſie ſonſt die finnen davon bekommen; den maſt-ſchweinen aber kan man geſchrotene linſen, erbſen, hafer, wicken, wein- und obſt-trebern, möhren und dergleichen füttern. Wenn die maſt-ſchweine nicht gern freſſen, ſoll man ihnen gedörreten hafer, davon ſie die zähne wetzen, und recht freßig werden, vorwerfen, der gerſten-döbel aber iſt ihnen ſchädlich. Den abgeſtoſſenen ferckleín ſoll man warme milch und mehl-ſaufen, wie auch geſottene körner, doch nicht heiß fürſetzen, wodurch ſie zum freſſen angewöhnet werden. Wenn die ſchweine finnen haben; können ſie mit eingebung einer ladung guten ſchieß-pulvers, oder mit etwas zerſtoſſenen antimonio oder ſpießglas curiret werden. So man ihnen auch hanf zu freſſen giebt, ſoll es auch dieſelbe würckung haben. Dem rind-vieh iſt itzo geſchnitten haber- gerſten- und rocken-ſtroh mit untermengtem geſchnittenen heu und klein geſtampften rüben und kraut in einer ſöde das beſte futter, ingleichen die wipfel von den wein-reben; wer keine ſöde machen will, der muß ihnen kleyen mit ſaltz oder von lein-kuchen zu ſaufen geben. Wer aber ſöde brauchet, der thut ſehr wohl, daß er das ſiedende waſſer etliche ſtunden vor der fütterung auf obbeſchriebenes gemengſel gieſſe, damit daſſelbe recht anziehe, als wodurch das futter milde wird. Wer rind-vieh zur maſtung ausgeſetzet, kan daſſelbe mit kraut und rüben, beſſer aber ſind ſtatt der weiſſen rüben die gelben, oder möhren, ingleichen geſchrotene gerſte unter dieſe geſtreuet, füttern, ferner gutes heu vorwerfen, dadurch ſie recht feiſt werden, wie auch ſchwartzes mehl und etwas ſaltz unter das ſaufen mengen, die kälber-kühe aber mit gutem grummet und ſüſſem heu füttern, auch wohl auf die kälber achtung geben, daß ſie geſund ſind, dahero ihnen die zungen aufheben und unterſuchen, ob ſie etwa kleine weiſſe wärtzlein unter denſelben haben, ſolche mit einer ſcharfen kneipzange abzwicken, die wunde mit zerquetſchtem knoblauch, welcher mit ſaltz-waſſer und eßig vermenget werden muß, rein waſchen, und alsdenn mit honig beſtreichen, davon es wieder heil wird, und mit dieſer cur drey bis vier tage fortfahren. Von itzo bis auf den erſten Mertz läſſet man den eber zu denen ſauen, ſo hat man entweder ſchon im frühlinge oder im ſommer junge ferckel, und iſt der frühlings-wurf der beſte. Zu dieſer zeit kan auch ein guter hauswirth ſeine ſchaafe probiren, ob ſie im leibe geſund ſind, er wirft nemlich denſelben erlen-laub vor, welche nicht davon freſſen, dieſelben mag er immer bey zeiten fortſchaffen, denn ſie werden den winter hindurch gewiß nicht erleben, maſſen das nicht-freſſen dieſes laubes ein ſicheres merckmaal iſt, daß ſie im leibe anbrüchig ſind, die geſunden aber ſollen fleißig mit ſüſſem heu oder grummet, wie auch weitzen-ſchrappe gefüttert werden. Bey groſſen ſchäfereyen aber ſoll man wohl acht auf die ſchäfer haben, ob ſie des nachts auch ſo füttern, wie ſichs gebühret. Die Pferde, abſonderlich die trächtigen ſtuten, ſollen vor allen dingen fleißig gefüttert, und des nachts genau, zumal wenn die trag-zeit zu ende gehet, auf dieſelben geſehen werden, damit man ihnen zu hülfe kommen kan, es iſt dahero nöthig, daß brennende laternen in den pferde-ſtällen um dieſe zeit gehalten werde. Da es auch glatt eiſet, ſoll man die huf-eiſen der arbeits-pferde mit ſcharfen griffen verſehen, damit ſie ohne ſchaden über das eis gehen können. Bey dem Feder-Vieh hat man darauf zu ſehen, daß die eyer von den hühnern für der kälte wohl verwahret werden, weil ſie ſonſt zerſpringen. Den gänſen kan man im alten jahre noch ihr reichlich futter geben, im neuen aber etwas ſparſamer damit verfahren, weil die fetten gänſe zum legen ſamt den fetten eyern nichts taugen. Auf die Bienenſtöcke ſoll itzo fleißig acht gegeben, und beſonders öfters die flug-löcher unterſuchet werden, denn welche bienen zur ſchnee-zeit ausfliegen, und auf den ſchnee fallen, die ſind alle verlohren.

Bey der Fiſcherey ſollen auf den teichen und fiſchhältern die wunnen zu rechter zeit, wenn es ſchon in dieſem monat zugefroren, gehauen werden, weil ſonſten die fiſche in die höhe treten, luft ſuchen, und entweder an dem eiſe mit den floß-federn hängen bleiben, oder gar erſticken.

Die Jägerey bringet in dieſem monate noch immer rehe und wilde ſchweine, wölfe, füchſe und haaſen, und ſind auch die bälge derſelben itzo am beſten, es iſt auch überhaupt das wild, wenn ſchnee gefallen, am ſicherſten auszuſpüren. Die abgebrunften hirſche ſoll man nunmehro in den wäldern mit futter zu verſorgen nicht vergeſſen. Allerley raub-vögel, die auch zur winters-zeit in die höfe fallen, und hühner und tauben wegholen, ſollen fleißig beobachtet

und

Digitized by Google

und weggeſchaffet werden. Rebhühner kan der jäger zu dieſer zeit mit dem ſchnee-garn beſtricken, auch giebt der vogel-heerd noch immer ſeine krammets-vögel, daher ſoll man auf denſelben fleißig den ſchnee abkehren, und reichlich wachholder- oder vogel-beeren ſtreuen.

In der Haushaltung iſt man mit fortfahrung des dreſchens noch weiter bemühet, und mögen abſonderlich erbſen und linſen, damit man den winter über denen ſchaafen und kühen das ſtroh davon fürwerfen könne, gedroſchen werden. Das vorräthige obſt ſoll ein guter hauswirth wenigſtens alle acht oder vierzehen tage durchſuchen, und das angefaulte ausleſen, damit es das geſunde nicht anſtecke. Ubrigens ſoll alles ſchiff und geſchirre genau unterſuchet, und was ſchadhaft iſt, verbeſſert, an die ſtelle aber dasjenige, das gar zu grunde gegangen iſt, neues angeſchaffet werden.

Die beſte Leibes-Pflege iſt itzo, daß man den leib mit guten kleidern fein warm halte, mit geſunden und wohlgewürtzten ſpeiſen erquicke, und wenig oder gar keine fiſche zu ſich nehme, als welche nicht allein ein ſchlechtes fleiſch haben, ſondern auch überhaupt keine nahrung geben. Kaltes getråncke iſt wie zu aller zeit, alſo auch in dieſem und folgenden monaten ſehr ſchädlich, daher ſoll man daſſelbige auf einer warmen ſtelle verſchlagen laſſen.

Wegen der künftigen Witterung geben die hauswirthe in dem December inſonderheit auf das wetterachtung, und wenn es in dieſem monat donnert, ſoll das künftige jahr viele winde haben. Wenn um weyhnachten gelindes wetter iſt, iſt es eine anzeige, daß die kälte ſpät ins künftige jahr dauren werde. Die fiſcher haben dieſe anmerckung: Wenn die leber eines hechtes gegen das gallen-bläslein zu breit und vorne ſpitzig iſt, wollen ſie einen langen und harten winter vorher vermuthen.

Das künftige Gedeyen der Früchte ſoll dadurch angezeiget werden: Wenn in dem Chriſt-monate die milchſtraſſe am himmel ſchön helle ſcheinet, glaubet man ein gutes jahr, und gründet ſich die muthmaſſung hauptſächlich darauf, weil es bey ſolcher witterung gemeiniglich ſtarck frieret, und daher ein kalter und truckener Chriſt-monat der ſaat ſehr zuträglich iſt, zumal wenn ſie vollends mit ſchnee bedecket wird, grüne weyhnachten aber und weiſſe oſtern ſind der ſaat deſto gefährlicher. Daß man in den ſo genannten zwölf nächten eines jeden monats witterung vorher ſagen will, iſt in der natur nicht gegründet, ſondern vielmehr ein lächerlicher aberglaube.

Es wird auch vielleicht einem und dem andern hauswirthe nicht unangenehm ſeyn, wenn wir nachſtehende versgen beyfügen, welche zwar mehr nach dem alterthum, als nach unſerer itzigen guten reimkunſt ſchmecken.

1) Die vier Jahres-Zeiten, daraus zu erſehen, was vor himmliſche zeichen in einem jeden theile derſelben regieren; oder eigentlicher zu reden, durch welches zeichen des thier-kreyſes die ſonne in ſolcher zeit gehe:

Der widder, ſtier, das zwilling-paar
Beglåntzen ſchön den Lentzen; a)
Der krebs, der löw, der jungfer haar
Sind die im Sommer glåntzen;
Die waag, der ſcorpion, der ſchütz
Stehn in des Herbſtes gräntzen;
Der bock b), der krug c), der fiſch geſprütz d)
Den Winter zu ergäntzen.

a) Frühling. b) Steinbock. c) Der waſſermann. d) Die Fiſche.

2) Welches der längſte Tag und die längſte Nacht iſt:

Den längſten tag e), die längſte nacht f)
Hat Veit und Lutzel hergebracht.

e) Der 20 Junius. f) Der 20 December.

2) Welche Tage die Sonnenwende anzeigen:

Gregori und des Lamperts reich
Macht tag und nacht einander gleich.

Oder auch nach den himmliſchen Zeichen:

Die ſonnenwende wird von krebs und bock gemacht,
Wie widder und die waag gleich wäget tag und nacht.

4) Die unbeweglichen Feſte des Jahrs:

Sechs tag, ſechs wochen ſind zur Reinigung,
Auf Philipp zwölf zu zählen.
Nach zwölfen wird der Jacob jung;
Neun ſind auf Michaelen,
Sechs bringen uns die Martins-gans,
Sechs laſſen viel beſcheren;
Häng dran acht tag, mein lieber Hanns,
Und laß den jahr-wunſch hören.

5) Wie

Digitized by Google

5) Wie aus den Farben des Mondenſcheins das Wetter zu beurtheilen:

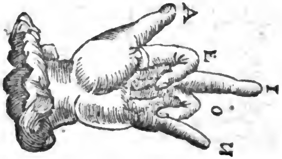
Der ſilbermond a) macht ſchön; roth b) bläſt er in die blätter;
Und wenn er falb c) ausſieht, ſo kommt beſchlepptes wetter.

a) Das iſt, wenn er ſchön helle glänzet, iſt auf den künftigen tag gutes wetter zu erwarten.
b) Wenn er gleichſam wie feuer ſcheinet, erfolget wind.
c) Wenn er blaß iſt, erfolget regen-wetter.

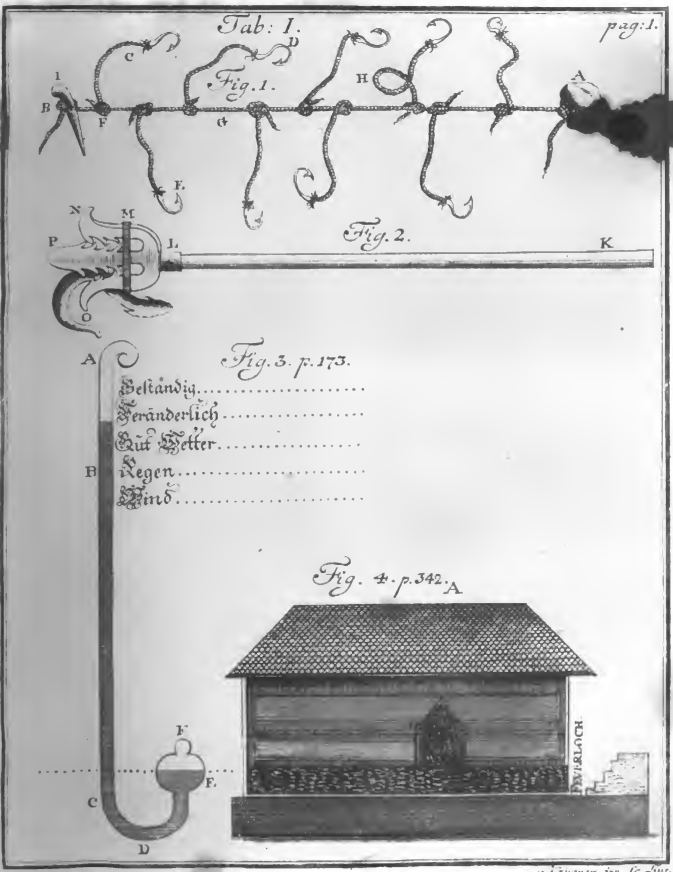
Nicht zum überfluſſe, ſondern den unwiſſenden und lehr-begierigen zum beſten ſetzen wir noch:

Das Jahr beſtehet aus 12 monaten oder 52 wochen 1 tage, oder aus 365 tagen und 6 ſtunden. Jeder Monat hat 30 oder 31 tage, ausgenommen der Februar.

Zum beſchluß dieſes calenders wollen wir unſern geneigten liebhabern noch dieſe figur mittheilen, aus welcher ſie ohne langes auswendig-lernen erſehen können, wie viel tage ein jeder monat im jahr habe: Man hält nemlich ſeine lincke hand in die höhe, ſchläget den zeige-finger E und den gold-finger O zuſammen, den daumen A aber, und den mittel-finger I, wie auch den kleinen ohren-finger U ſtrecket man aus, alsdenn zählet man die zwölf monate des jahres durch, und fänget von dem Mertz an, und endiget mit dem Februar alſo: Mertz, April, May ... Februar, dazu nimmt man nun die rechte hand, und weiſet mit dem zeige-finger derſelben auf die ausgeſtreckte und eingeſchlagene finger der lincken hand, welcher monat nun auf den in die höhe geſtreckten daumen A und die finger I und U fället, der hat 31 tage, welcher aber auf die eingeſchlagenen finger E und O fället, derſelbe hat nur 30 tage. Dabey zu mercken, daß der Februar nur 28, im ſchalt-jahre aber, welches allezeit ins vierte jahr fällt, 29 tage halte.



Aal



Krugner jun. sc. Lips.

Digitized by Google

Digitized by Google

Aal, iſt ein fiſch, welcher ſich in flieſſenden wäſſern aufhält. Denn man findet ihn in flüſſen, teichen und groſſen bächen; zuweilen geht er auch in die ſee, und iſt der ſchlange ſehr ähnlich, hat kleine ſpitzige zähne, ſeine floß-federn liegen nahe an den ohren, er iſt ſehr ſchlüpfrich, und alſo nicht wohl mit der hand zu halten; wenn man ihn aber an dem kopfe und in der mitte angreift, iſt er ohne ſondere mühe zu zwingen; auch darf man die hand nur mit ſaltze oder ſand beſtreichen, ſo iſt ſeine gewalt ohne kraft. Man will von dieſem behaupten, daß ſie nicht von ihres gleichen, wie andere fiſche, ſondern aus einer fäulung hervorgebracht würden, auch ſo gar ſich zuweilen mit denen ſchlangen begatteten, daher man an einigen orten aale findet, welche den ſchlangen ſehr ähnlich ſehen. Die aale gehen auch aus dem waſſer und bisweilen wohl eine viertel-ſtunde aufs trockene land, zumahl wo nicht weit von denen flüſſen grüne erbſen-ſtücken ſtehen, in welchen ſie ſich recht herrlich weiden. Wenn ſie aus dem waſſer aufs land gegangen, kan man ihnen den rückweg nicht beſſer verwehren, als daß mit einem pfluge etliche furchen gezogen und das erdreich umgeſtürtzet werde, wenn ſie alſo nun auf ſelbiges kommen, bleiben ſie liegen und müſſen crepiren, wo man nicht bey zeiten dazu kommt, daß man ſie lebendig erhaſchet. Sein fett in die ohren geſchmieret iſt gut vor die taubheit, auch gebrauchet man es vor die goldene ader, ingleichen die flecken der kinder-blattern zu vertreiben und die haare wachſend zu machen. Einige medici geben bey ſchweren geburten die getroknete leber mit der galle ein. Die eingeſaltzene haut des aals iſt ein vortreflich mittel vor den vorfall der bähr-mutter, und der D. Michael verſichert, daß die balſamiſche kraft gedachter haut, wann ſie an die mutter gebracht, ein bewährtes mittel davor wäre. Die friſche haut in waſſer eingeweicht, und zu einem dicken brey geſotten, erweichet die geſchwüre und leibes-ſchaden. Ferner hält ſich der aal im ſchlamme auf, und wird nicht häufiger gefangen, als wenn das waſſer trübe iſt, oder überläuft.

Aale und dergleichen Fiſchwerck in Menge mit liegenden Angeln gefangen, ſiehe Kupfer Tom. I. Fig. I.

Man zeiget hier die art einer langen ſchnur, woran viele angeln geheftet, zu fangen, nicht deswegen an, als wenn es eine neue erfindung wäre, ſondern denen liebhabern dieſes fiſchfangs zum beſten, welche ihre zeit nicht übel damit zubringen werden, ſie mögen dieſe angeln in flieſſendes oder ſtehendes waſſer einlegen. Wer demnach hierzu luſt hat, der nehme eine gute anzahl ſtählerne angeln, ohngefehr eines zolles lang, mit einem ringe, wie man es aus denen buchſtaben C. D. E. ſehen kan, an jeden ring befeſtiget eine ſchnur von einer elle, und ſteckt entweder weiß-fiſche oder regen-würmer an die angel, wann die ſchnur ſoll geleget werden. Wie die regen-würmer gefangen werden, ſiehe Regen-Würmer. Die ſchnur wird mit dem ende B. an einen pfahl I. oder ſonſten an einen aſt, ſo dergleichen vorhanden, am ufer befeſtiget, an das ende A. wird ein groſſer ſtein gebunden, und das gedachte ende A. mit der hand ſo weit als möglich, ins waſſer geſchleudert, und alſo alle angeln untergetaucht. Die nacht über bleibt die ſchnur liegen, und den morgen wird die ſchnur voll fiſche hangen, wann nur einige im waſſer vorhanden, weilen wegen der vielen angeln kein fiſch vorbey kommen kan, ohne die angemachte lock-ſpeiſe zu mercken; doch iſt es gut, wann die ſchnur ausgeworfen wird, wo kein

kraut noch ſtrauch vorhanden, denn der gefangene aal windet ſich ſonſten gerne darum, und reißt ſich von der angel loß.

Einige nehmen, an ſtatt der angeln, nadeln, und beugen ſie wie angeln, die aetzung daran zu machen, man kommt zwar leichter dazu, die angeln ſind aber dennoch beſſer.

Andere Weiſe die Aale zu fangen. Kupfer Tom. I. Fig. II.

In Flandern fängt man die aale mit einem Fig. 2. vorgeſtellten inſtrument: es ſiehet einer miſt-gabel einiger maſſen ähnlich, iſt von eiſen, ein viertel zoll dick, und hat drey zacken, jeder von ohngefehr neun zoll, wie zu ſehen bey N. P. O. Die zwey äuſſerſten krümmen ſich auswärts, nemlich N. O. der mittelſte P. iſt ſpitzig, aber doch dabey etwas rund, inwendig, wo ſie zuſammen geſetzt werden, ſind ſie voller ſtacheln, und werden alle drey durch zwey kleine eiſerne bände M. zuſammen befeſtiget, daß ſie nicht von einander gehen, noch auch enger ſich zuſammen ſchlieſſen, und kein aal, ſo klein er auch iſt, dazwiſchen durchkommen könne. (Das kupfer weiſet aus, wie es muß gemacht ſeyn.) Gegen das ende P. muß es etwas weiter ſeyn, und iſt dieſes inſtrument hinten hohl, um eine leichte ſtange K. L. von ohngefehr funfzehen fuß lang hineinzuſtecken. Mit dieſem werkzeuge wird, als mit einer pumpe oder plumpe im waſſer, wo man aale vermuthet, hin und hergeſtochen, ſind welche vorhanden, ſo fangen ſich öfters zwey bis drey auf einmal zwiſchen den ſtacheln. Die Niederländer, wo es viele aale giebt, wiſſen es ſehr wohl zu gebrauchen.

Aale zu fangen, leget man auch fiſchreuſſen in einen kolck vor das ſchutzbret der mühle, wo ſie am häufigſten gefangen werden, oder auch mitten in den fluß.

Der Aal iſt ein wohlſchmeckender fiſch, und man richtet ihn auf unterſchiedene art zu; gefüllt wird er folgender maſſen: Nehmet das fleiſch vom aal, hacket es ſehr klein, thut dazu ſüſſen raam, oder ſaane, brod-krumen, zwey bis drey roquebollen, peterſilge, ſaltz und pfeffer, füllet und laſſet es in einer torten-pfanne wohl braten, bis es gehörige farbe bekommt, d. i. bräunlicht wird. Man iſſet den aal auch abgeſotten; es wird ihm nemlich die haut abgezogen, oder auch gelaſſen, hernach wird er in weiſſen weine geſotten, worinnen ſaltz, pfeffer, ein bündel gute kräuter, d. i. roßmarin, lorbeer-blätter, ſalbey, der boden von artiſchocken, champignons, und das gelbe von eyern, ſo viel als nöthig, nach der zahl der perſonen, in unzeitigen trauben-ſaft zerlaſſen, gethan, und warm aufgetragen wird.

Aal mit ſchwartzer Brühe. Man ſchmieret ihn mit mehl, oder welzet ihn im mehl, in einer caſſerolle, thut dazu weiſſen wein, ſaltz, pfeffer, ein bündlein guter kräuter, und trägt ihn, wann die brühe ihre gehörige farbe bekommen, auf.

Der Aal wird auch auf folgende art gebacken: Schneidet ihn in ſtücken, marginirt ihn mit unzeitigen trauben-ſaft, ſaltz, pfeffer, und einem ſtück reifer citrone, wendet ihn im mehle um, und laſſet ihn in zerlaſſener butter braten; anſtatt des mehls kan man auch einen feinen teig mit eyern machen, und den rand der ſchüſſel mit peterſilge beſtreuen.

Aal (gebratener,) den aal abgezogen, in ſtücken zerſchnitten, auf vorige weiſe marginirt, auf den roſt braten laſſen und nebſt einer brühe von zerlaſſener butter, eſſig, ſaltz und pfeffer aufgeſetzet. Einige nehmen auch die ſchwartze brühe dazu, d. i. das blut vom aal, ein wenig fleiſch-brühe und wein, nelcken, citronen-ſaft ꝛc. wie auch die Robertiſche. Man machet auch vom aale ſuppen, paſteten und torten.

Aale zu mariniren, nehme man ſo viel beliebig, reibe ſie aber zuvor rein mit ſaltze ab, daß der ſchleim herunter gehet, alsdenn lege man ſelbige gantz auf den roſt, wenn ſie zuvor mit baumöhl begoſſen ſind, bis man meynet, daß ſie gar gebraten, man kan auch zum überfluſſe einige ſchnitte in ſelbige machen. Alsdenn nimmt man ein reines fäßgen, und thut nachfolgende ſpecies unten auf den boden, nemlich etwas gantz gewürtze, roßmarin, citronen-ſchalen und lorber-blätter, denn eine ſchicht aale, und damit wechſelsweiſe continuiret, bis das fäßgen gantz voll iſt, jedoch iſt zu mercken, daß die ſpecies oben auf zuliegen kommen, alsdenn das fäßgen wohl und feſte verpichet, daß keine luft darzu kommen kan, es muß auch das fäßgen an einem truckenen orte ſtehen, und fleißig umgewendet werden, und wenn es alsdenn aufgemacht wird, hinter einander genoſſen werden, wenn ſie anders nicht verderben ſollen.

Aale zu räuchern. Wenn die haut vom aale abgezogen, wird ſelbiger aufgeſchnitten, und das eingeweide heraus genommen, wohl geſaltzen, und in einem irrdenen gefäſſe öfters umgewendet. Wenn nun ſelbiger gantz trocken abgerieben, wird ihm alsdenn ein ſpieß durch den kopf geſchlagen, und bey einem gelinden rauche, welcher mehrentheils aus wacholder-beeren und ſege-ſpähnen beſtehet, aufgehangen, doch darf ſelbiger nicht auf einmal vollkom-

Digitized by Google

vollkommen geräuchert werden, ſondern nur zur helfte, alsdenn nimmt man ſelbige herunter, und umwickelt ihn mit pappiere, daß er einen glantz behält, und hängt ihn wieder in rauch, bis er gnugſam geräuchert iſt. Sie müſſen alsdenn wegen ihrer fettigkeit an einem trockenen orte aufbehalten werden, ſo ſie anders am geruche und geſchmacke ſollen gut bleiben. Dieſe ſpeiſe kan alsdenn auf unterſchiedene art zugerichtet werden. Als wenn er mit braun-kohle ſoll gegeſſen werden, ſo wäſſert man den aal erſt eine nacht zuvor ein, hernach ſtreift man den kohl, daß die ſtrüncke heraus kommen, denn wird er ſauber gewaſchen und klein wie ein kraut-ſalat geſchnitten, denn wird er in ſiedend waſſer gethan, und geſaltzen, ſo bleibt er hübſch grün. Iſt er denn nun weich geſotten, ſo wird das waſſer abgegoſſen, in einen tiegel gethan, und mehl daran gebrannt, hierauf den kohl hineingeſchüttet, und brühe oder peterſilien-waſſer daran gegoſſen, und gebratene caſtanien darzu gelegt. Der aal aber darf wegen ſeiner fettigkeit nicht mit gekocht werden, ſondern er wird nur auf den braun-kohl herum gelegt, da ihn denn der kohlen-dampf, wenn man den tiegel oder caſſerol mit einem erhabenen deckel fleißig zuhält, ſchon gar machen wird. Man muß ſich wegen des gewürtzes nach der art der ſpeiſe richten. Er wird auch mit durchgeſchlagenen erbſen gegeſſen, wenn man ſelbige entweder mit fleiſchbrühe oder nur mit waſſer in ein caſſerol thut, und ſelbige bey dem feuer gelinde kochen läſſet. Hierauf leget man den aal, wenn er zuvor eine nacht gewäſſert, und ein ſtücke butter nebſt pfeffer und ingwer in die erbſen gethan, hinein. Wenn er nun gar iſt, wird er ordentlich in eine ſchüſſel geleget, die erbſen darüber geſchüttet, hernach wird eine pfanne butter braun gemacht, und darinnen ſemmel würflich geröſtet, und über die erbſen gethan, denn iſt das gericht fertig. Er wird auch von vielen wohl gewäſſert geſotten, auf den roſt gelegt und ausgebraten, von andern wird er, wenn er aus dem rauche kömmt, in ſtücken geſchnitten, und mit butter auf den roſt gelegt, noch andere machen wohl eine ſauce von eßig, ein paar eyern, etwas gerieben brod und butter daran.

Aal-Raupe, Ohlrupe, Orappe, Ruppe, iſt ein fiſch in einigen ſtücken dem aal nachahmend, mit einer glatten haut, dunckeln rücken, mit ſchwartz und gelblichten flecken beſtreuet, weiſſen bauche, einem dicken leib, groſſen kopf und weiten maule, einem froſchmaule nicht ungleich, daran etliche ausgewachſene flechſen gleich einem bart. Er hat zwey lange floßfedern nahe an den kifen, und unweit davon 2 breite. Aus dem rücken wie auch am bauche faſt aus der mitten gehet eine unbewegliche floß-feder hinab bis auf den ſchwantz. Seine nahrung und aufenthalt iſt wie des aals, und ſeine laich-zeit im Chriſt-monate. Er lebt in flüſſen und ſtillen waſſern, die einen ſchlammichten boden haben. Sein fleiſch iſt weiß, zart und lieblich an geſchmack, doch ſind die in lautern waſſern gefangen werden beſſer, als die aus ſumpfichten kommen. Weil ſeine haut ſehr ſchleimicht, iſt es gut, daß er vor den abkochen gebrühet, oder mit aſchen abgerieben werde, hernach wird er mit butter und ſenf, oder einer gewürtzten fleiſch-brühe angerichtet. Er dienet auch zu braten. Die leber, welche ſehr groß bey ihm, iſt das niedlichſte. An orten, wo er im überfluſſe vorhanden, wird er gedörret, und an ſtatt des kiens zum leuchten gebraucht. In der artzeney dienet die an der ſonne zerſchmoltzene leber anſtatt des piper-fetts in augen-curen, der magen vor mutterbeſchwerde und colica, der ſtein, ſo bey dem anfange des rückgrads gefunden wird, wider die fallende ſucht.

Aal-Raupen zu mariniren, ſelbige werden geriſſen, geſaltzen und gekerbet, dann auf dem roſte gebraten und mit baum-öhle zum öftern beſtrichen, da ſie denn, wenn ſie vollkommen gebraten, ausgelegt, daß ſie kalt werden. Dann wird ein neues fäßgen genommen, welches mit baum-öhl zuvor wohl ausgeſtrichen werden muß, und darein citronen-ſchaalen, gantze würtze, roßmarin und lorbeer-blätter auf den boden gelegt, und denn die aal-raupen darauf, und auf dieſe weiſe wird damit fortgefahren, bis das fäßgen voll iſt, da denn zu oberſt wieder nur genennte ſpecies darauf geleget werden, da denn das fäßgen zugemacht und wohl verwahret wird. Solches fäßgen muß aber in der mitten ein loch haben, denn bey dem zuſchlagen muß man ſo gleich eßig und baum-öhl hinein gieſſen, ſolches, wenn es alsdenn wieder recht verpicht iſt, täglich umſtürtzen. Beym herausnehmen der fiſche muß das fäßgen jederzeit, wenn es anders nicht verderben ſoll, feſte wieder zugemacht werden.

Aas, heißt zwar jeder todter thier-cörper überhaupt, eigentlich aber iſt es wegen alter, krankheit oder andern zufall verreckter cörper eines viehes, als pferdes, rindes, ſchafes u. ſ. f. Dieſe werden aus den ſtällen auf einen etwas entlegenen ort, ſo gemeiniglich der ſchindanger genennet wird, gebracht, daſelbſt von den caviller abgeludert, und der überreſt den hunden und vögeln zur ſpeiſe überlaſſen. So ferne ſich aber dergleichen todte äſer durch eine graßirende

Digitized by Google

rende ſeuche häufen möchten, werden ſolche in eine auf dem felde darzu tief gemachte grube mit haut und haare geworfen, über jede ſchicht kalck darauf geſchüttet, und alſo verſcharret, daß ſie um ſo viel eher verweſen, und nicht etwa durch allzu üblen geruch die luft inficiren.

Aaſen, iſt ein jäger wort, und bedeutet ſolches, jedoch nur bey dem roth-wildpret, als hirſchen und dergleichen, ſo viel als freſſen.

Abas, ein Perſianiſch perlen-gewichte. Es iſt um das achtel-theil kleiner, als das Europäiſche Karat. Die Spanier nennen dieſes gewichte Quitale, und brauchen es zum wägen der edelgeſteine, ſie theilen es in vier Gran, jeder dieſer Gran theilet ſich wieder in halb, viertel, achtel und ſechszehenden theil von Quital. Die kaufleute und gubelierer können bey dieſer berechnung den genaueſten und richtigſten preis der edelgeſteine kennen.

Abaſſi, eine Orientaliſche müntze, gilt ohngefehr zwey Spaniſche Realen, oder in Franckreich achtzehen Sols, ſechs Deniers. In Perſien iſt eine müntze, die fünf Abaſſi, vier Livres, oder zwölf Sols in Franckreich gilt. In der handlung zu Iſpahan ſowol, als auch in gantz Perſien, werden die müntzen gewogen. Funfzig Abaſſi ſollen einen Toman wiegen, und funfzig Toman machen einen Beutel, oder nach unſerm gelde 500 Rthlr. aus. Siehe Beutel

Abbiß, Teufels Abbiß, iſt ein wildes heil-kraut, hat blätter wie wegerich-kraut, ſie ſind aber länger, ſchwartz-grün und rauch, und einer zunge gleich. Sein ſtengel iſt rund, und mit purpur-braunen blumen, welche gantz gedrungen einander auf einem kopfe ſitzen. Die wurtzel iſt weiß, unten ſtumpf, als wenn ſie abgebiſſen wäre. Es iſt eine gattung der ſcabioſen, dienet wider gift, peſt und ſchwere noth. Auswendig aufgelegt, iſt es ein bewährtes mittel vor die carfunckel. Das waſſer davon iſt gut wider die fallende ſucht, ſchweren athem und bruſt-beſchwerung, ſtillet das ſeitenſtechen, zertheilet das geronnene geblüte und innerliche geſchwüre. Einige pflegen dieſes kraut wider die bezauberung anzuhängen.

Abblatten des Tobacks, ſiehe Toback.

A B C. a b c. ABC. Dieſe und die übrigen zeichen ſowol, als die nenn-wörter derſelben im deutſchen und lateiniſchen alphabet werden nicht nur zur ſprache und zum ſchreiben gantzer worte und reden, nicht nur zum zeichen und rechnen in der Mathematique, ſonderlich in der buchſtaben-rechnung der Algebra, ſondern auch theils vor die kaufmannſchaft, theils aber bey handwercken, manufacturen und fabriquen, zur bezeichnung und unterſcheidung ihrer verfertigten waaren, ſonderlich ihrer verſchiedenen beſchaffenheit, ſorte und güte nach gebrauchet. Und dieſes iſt entweder durch den gebrauch bereits bey manchen manufacturen und fabriquen ſchon feſte geſetzet, oder es geſchicht ſolches von einem jedweden fabricanten und manufacturier nach ſeinem belieben. Das erſte kan man ſonderlich unter andern auch finden bey denen näh-nadelmachern, welche in ihren verſchiedenen ſorten und nadeln die gröſſe und dicke durch die buchſtaben des A B C, und zwar die groben mit A, und je klärer und kleiner ſie werden, bis auf P, ſelten bis aufs Q anzeigen. Nicht weniger pflegen auch die ſeiden-fabricanten in Italien, ſo die ſeide nur zubereiten, ebenfalls die buchſtaben bald vor bald hinterwärts zu gebrauchen, um z. E. von Orſoi oder Euſerino die verſchiedene feine und klarheit dadurch anzuzeigen. Man deutet auch durch die buchſtaben den preis der waaren an, und läſſet ſie gewiſſe zahlen gelten, um auf zettuln den preis dergeſtalt zu bemercken, daß es eben nicht jeder verſtehet. Wie die ſing- und ſpiel-kunſt oder die muſique ihre verſchiedene tone oder claves durch die buchſtaben anzeige, iſt ſchon bekannt. Die buchdrucker zählen ihre bogen nach dem alphabet, und bezeichnen ſie mit ihren zeichen. In der apotheckerkunſt und Chymie bedeuten oft 2 bis 3 a. gantze Wörter, z. E. ana, a. malgama.

Abend-Eſſen, Abend-Mahlzeit, wird dem geſunden gereicht, damit der durch die nachmittags-arbeit entkräftete leib geſtärcket werde. Diejenigen, ſo wenig hand-arbeit thun, oder einen ſchwachen magen haben, ſollen ſolche der geſundheit zum behuf vielmahl einſtellen, oder wenigſtens ſparſam einrichten.

Abendmahl des HErrn, iſt diejenige handlung, welche von einem jeden wahren Chriſten pfleget beobachtet zu werden. Es iſt zwar ſolches eigentlich eine artzney der ſeelen, jedoch weiß man aus vielfältiger erfahrung, daß auch in leibes-kranckheiten deſſen gebrauch ungemeinen nutzen geſchaft.

Abend-Röthe, iſt der ſchein, ſo, wenn die ſonne untergangen, an demſelben ort eine zeitlang zu ſehen. Der urſprung iſt von den ſonnen-ſtrahlen, die ſich in der dicken luft, wovon die erdkugel umgeben wird, brechen, und uns in die augen zurück fallen, ſo lange bis die ſonne eine gewiſſe tiefe, die insgemein auf 18 grad gerechnet wird, erreichet. Die abend-röthe währet länger oder kürtzer, nachdem die ſonne gerade oder ſchmiegig niedergehet. Nachdem an einem orte der unterſcheid des tages und nachtlängen groß, nachdem iſt auch daſelbſt die währung der abendröthe.

Aben-

Digitized by Google

Abergläubiſche Mittel, wider die raupen, heuſchrecken, kornwürmer, flöhe, mäuſe und ratten ſoll, vor allen dingen, die aſche vom verbrannten ſtroh, worauf eine manns-perſon geſtorben, mit weyhwaſſer vermenget, ein herrliches ſympathetiſches mittel ſeyn; ſo ſoll auch, wenn ein ackersmann im frühjahre das erſte mal mit dem pfluge zu felde ziehet, und er die erſte furche mit ungekeiltem pfluge ackert, die erde aus dieſer erſten furche, wenn ſie in die ecken der kammer geſtreuet wird, ein unfehlbar mittel ſeyn, daß die flöhe davon wichen.

Aberglaube, iſt ein falſcher glaube, wenn man ſachen kraft zulegen will, ſo ſie nicht haben, zum exempel: Wenn man gewiſſe gebete betet, um etwas zu erlangen, um wieder geſund zu werden, oder vor aller gefahr ſicher zu ſeyn. Es iſt auch abergläubiſch, auf träume, wahrſager, flug der vögel, gewiſſe geſchriebene zettul und caracter zu bauen.

Man ſagt mit recht, der aberglaube iſt das verderben der Familien. Dann da es wahr iſt, was der Heilige Geiſt ſaget, das haus der gottloſen wird wüſte, ſo kan man auch nicht zweifeln, daß die abergläubiſchen den zorn GOttes auf ſich laden werden.

Man kan den aberglauben nicht beſſer erkennen, als wenn man auf die eigenſchaften der Religion achtung giebt; dann die Religion iſt entweder die natürliche oder die geoffenbarte. Die natürliche beſtehet in einem allgemeinen eindruck, ſo GOtt allen vernünftigen ſeelen ins hertze geleget, dadurch ſie durch einen inwendigen trieb und durch klare vorſtellung verſichert und gewiß ſeyn, daß ein GOtt, daß ſelbiger allgegenwärtig. Es iſt ein natürliches gewiſſes licht, das unſere gedancken mit aller macht auf GOtt wendet, als das vollkommenſte weſen, voller weißheit, macht und güte. Wir verehren dieſe vortrefliche weißheit; wir bewundern und erſtaunen über ſeine macht, und müſſen nothwendiger weiſe eine liebe und erkenntlichkeit gegen ihn hegen, wann wir die würckungen ſeiner güte betrachten, daß er uns erſchaffen, und zu einem vernünftigen weſen gebildet, auch beſtändig erhält, hierinne beſtehet das eigentliche weſen der natürlichen Religion, die man ſich vorſtellen kan.

Die geoffenbarte Religion, ſo wahrhaftig von GOtt kommt, iſt von der natürlichen in folgenden wichtigen ſätzen unterſchieden; die geoffenbarte oder Chriſtliche Religion iſt viel heller, und macht uns die göttlichen eigenſchaften mehr gewiſſer und erkenntlicher, ſie ſtärcket den innerlichen trieb, und beſtimmet genau den willen und wohlgefallen der Gottheit, die ewigen göttlichen wercke an ſich ſelber, und was in der zeit geſchehen. Es iſt nichts leichter den aberglauben zu erkennen, als wenn man ſolchen gegen die Religion hält. Die Religion hat beſondere thätige eigenſchaften, der aberglaube iſt thorheit, überflüßig gekünſtelt, nimmt nebenſachen vors hauptwerck, und das hauptwerck vor nebenſachen; die Religion macht friede und ruhe im hertzen, daß die ſeele im gewünſchten ſtande voller vertrauen und ſicherheit iſt; der aberglaube, weil er eine ſache nicht recht einſiehet, iſt mißtrauiſch und unruhig, voller unwiſſenheit und blindheit, voller furcht und zweifel gegen die Göttliche güte, ſo dadurch aufs höchſte beleidiget wird; er macht ſich eine falſche vorſtellung von der Religion, und iſt bald in einigen ſtücken zu furchtſam, in andern ſtücken aber, worauf er ſein vertrauen geſetzt, zu dreiſte und ſicher.

Ein hausvater hat vor allen dingen darauf zu ſehen, daß ſeine leute in der wahren reinen Religion unterrichtet werden, und der aberglaube verbannet wird. Denn auf abergläubiſches geſinde könnet ihr euch im geringſten nicht verlaſſen, denn ſolche richten ſich nicht nach der vernunft oder vernünftigen vorſtellung, ſondern folgen dem hirngeſpenſte ihrer falſchen einbildungs-kraft, weil nun ſolche falſche einbildungs-kraft ihrem wahren weſen nach unbeſtändig und veränderlich, ſo folget daraus, daß ihre ſitten und aufführung, weder vor ſie ſelber, noch vor euch, als hausväter, dienlich, oder ſich ſicher darauf zu verlaſſen.

Wenn demnach dieſes, was geſchrieben, wahr iſt, ſo kan nichts ungereimters behauptet werden, als daß der aberglaube nöthig ſey, das gemeine volck in ihrer ſchuldigkeit zu erhalten, wann der aberglaube in der wirthſchaft nicht zu dulden, wie kan er mit dem politiſchen regimente beſtehen, wo ein weit geſetzteres weſen nöthig iſt, dahingegen der aberglaube unbeſtändig, und nach ſeiner tollen einbildungs-kraft im ſtande iſt, alles, was man nur heilig nennen mag, und ſo er ſelbſten vorher davor gehalten, unter die füſſe zu treten, und bald wieder, wann es ihm einkommt, zu erheben und anzubeten. Man leſe den vortreflichen tractat des Monſ. Lock von der Religion, und ſey verſichert, daß die unterweiſung in der reinigkeit der Chriſtlichen Religion, dem menſchlichen gemüthe ſehr zuträglich.

Abführende Artzeneyen, ſind eigentlich diejenigen, vermöge welcher das in dem magen und in den gedärmen zur ungebühr lange zum ſchaden und nachtheil der geſundheit ſich aufhaltende unräthige und zur fäulniß veranlaſſende weſen aus dem leibe fortgeführet wird.

Abgaben (öffentliche), werden von einem Landes-Fürſten oder ſtaate mit recht, zu unterhaltung ſeiner perſon, familie und des ſämtlichen hof- und kriegsſtaats,

Digitized by Google

ſtaats, ingleichen derer collegiorum, wie auch, zu beſchützung und erhaltung des landes durch die militz, angeleget. Es ſoll aber, abſonderlich bey eintreibung und berechnung derſelben, auf die bedienten, damit ſie keine unterſchleiffe machen, wohl acht gegeben werden. Von dieſen abgaben oder anlagen, ſie haben namen, wie ſie wollen, iſt kein einwohner zu verſchonen, doch ſo, daß nach eines jeden vermögen eine proportionirliche gleichheit zu beobachten iſt, auch ſollte man darauf bedacht ſeyn, daß dieſelben in anſehung der cörperlichen güter, ingleichen der ſteigenden und fallenden einkünfte entrichtet würden. Ein reicher ſoll dahero wegen ſeiner vielen güter weit mehr tragen, als ein armer, weil jener mehr landes-ſchutz zu genieſſen nöthig hat. Daß man aber generale anlagen einführen wollte, iſt in den meiſten ländern von Europa gantz impracticable, vielweniger will es ſich mit dem zehenden thun laſſen, weil bisweilen die beſchwerungen nicht den zehenden, ſondern kaum den 20ten und 30ten theil des gewinnſtes ausmachen; zudem würde niemand ſo leicht, wegen ſeines eigennutzes, ſeinen profit aufrichtig angeben, und alſo der wahre gewinn ſchwerlich auszumachen ſeyn.

Abgang, es wird durch dieſes wort alles dasjenige verſtanden, was in einer jeden ſache ihrer zahl, gewichte und maaß, wenn ſelbige verarbeitet oder verlohren gehet, oder ſonſt übrig bleibet, welches letzte ein ſorgſamer haushalter ſtets in ſeinen nutzen anwendet, erſteres bey gelegenheit von neuem erſetzet, und beydes dem werth nach aufzeichnet, und ſolches zu ſeiner notitz gebrauchet. Es zeiget auch dieſes wort bisweilen die zeit an, wenn perſonen, waaren und briefe von einem orte zum andern fortgeſchaffet werden ſollen. Z. E. Bey abgang der poſt, der briefe, u. ſ. w. geſchiehet um dieſe oder oder jene zeit, wie man denn bey wohleingerichteten poſt-ämtern gewiſſe avertiſſements drucken läſſet, daraus man zeit und ort erkennen kan, wenn und wohin jede poſt abgehet.

Abgewöhnen der Kinder, iſt, wann ſäuglinge, oder die bisher an der mutter- oder ammen-bruſt ſich genehrten kinder, von dieſer nahrung, ſo ihnen die mutter-milch geleiſtet, entzogen, und an andere gewöhnet werden. Bey den unvernünftigen thieren wird es im hausweſen das abſetzen genennet.

Abgezogen waſſer oder branntewein, ſiehe **Branntewein.**

Abgieſſen, nennet der Chymicus, wann er das gebrannte waſſer ſachte in ein glas laufen läßt.

Abhauen, iſt eine verrichtung, da ein jeder hausvater die äſte von den bäumen mit einem beile abhauet, welches auch unter dem Titul: **Schneideln**, nachzuſehen. Man pfleget auch öfters den gantzen ſtamm mit ſeinen äſten mit einem beile völlig abzuhauen, und pfleget man das, was auf der wurtzel ſtehen bleibet, einen ſtock zu nennen, welches hernach ſtock-ſcheidte abgiebt, die beſſer zu kurtz als zu lang gelaſſen werden. Man hauet auch das gras auf der wieſen mit einer ſenſe ab, wie auch das getreyde zu ſeiner zeit auf dem felde. Ein kluger hausvater aber, wenn es anders ſeine umſtände leiden wollen, bedienet ſich bey abhauung des korns und weitzens lieber einer ſichel, weil durch die ſenſe durch den ſtarcken anſchlag viel frucht verlohren geht, welches theils im felde unnütze liegen bleibet, theils aber auch den vögeln preis gegeben wird.

Abholtzen, Abtreiben, iſt bey dem forſt-weſen das auf einem gehauig befindliche holtz abhauen. Man pflegt das tangel-holtz völlig abzuhauen und abzutreiben, theils um dem in der erde liegenden ſaamen zum wachsthum luft zu machen, theils weil der wind die ſtehend gebliebene laaß-bäume, welche keine tiefe wurtzel ſchlagen, dennoch übern hauffen werfen würde. Dahingegen wird das laub-holtz nicht völlig abgeholtzet, wie das nadel- und tangel-holtz, ſondern man läßt die laaß-reiſer, vorſtänder, angehende bäume und haupt-bäume in gewiſſer anzahl ſtehen.

Abjagen, iſt bey einem haupt-jagen der letzte actus, und hebet ſich an, wenn das eingeſtellte wildpret mit dem zeuge ſoll gefangen werden. Hierbey nun ſind folgende gebräuche zu obſerviren: So bald eine herrſchaft mit ihrer ſuite ab und in den ſchirm getreten, wird das quertuch von jagen weggenommen, und die hetz-hunde eingetheilet. Dann marſchiret die jägerey in ihrer ordnung dem ſchirme gleich über, und zwar an den rechten flügel nach dem jagen zu, und erwartet den befehl zum anfange des jagens. Wenn ſie nun ſelbigen erhalten, alsdenn fangen ſie bey dem ſommer-jagen das gewöhnliche wald-geſchrey an, dann werden die jagd-hunde kuppelweiſe durch bauren geführet, nebſt einem hunde-jungen, welcher voraus gehet, und folgen der jägerey nach hinauf zu holtze mit fortſetzung ihres jagd-ſchreyens, bis hinter die Quere vors jagen, darauf wird in die wald-hörner geſtoſſen, und wird dasjenige, was man am erſten antrift oder anſichtig wird, ſo gleich nach dem eingeführten jagd angeblaſen und angeſchrien. So bald aber der hirſch von den jägern erblicket wird, bekömmt er ſeinen juch-ſchrey, iſt er aber jagdbar, wird er beym vorlauf durch trompeten und paucken, ſo zu ſagen, angemeldet. Wenn nun ein wild erleget, wird es vor den ſchirm hingebracht, und zur rechten hand deſſelben nach dem jagen zu, alles in der ordnung und nach dem jäger-gebrauch, und zwar 1) die hirſche ſowol nach der ſtär-

Digitized by Google

cke der gehörn als auch nach der vielheit der enden. 2) die alten thiere. 3) die ſchmal-thiere. 4) die reh-böcke 5) die alten rehe. 6) die ſchmal-rehe, und dann endlich die raub-thiere hingeleget. Die hirſche und alles wildpret werden mit dem köpfen nach den ſchirm, und mit den rücken nach dem jagen zugeleget, und jedes ſtück mit eichnen brüchen verbrochen. Wenn nun in der rundung nichts mehr verſpühret, und alles vorgejaget worden, ſo verſammlet ſich die jägerey wider in ihrer ordnung auf den andern flügel, ſo daß ſie bey der Herrſchaft zur lincken ſeite wieder heraus kommt. Dann ziehet die jägerey mit ihrem wald-geſchrey bis wieder an den ſchirm hinunter; da denn, ſo bald ſie angekommen, mit ſolchen ſchreyen inne gehalten, mit wald- und hift-hörnern das jagen abgeblaſen, und mit einem nochmaligen juch-geſchrey alsdenn der befehl gegeben wird, daß die hunde abgekuppelt, der zeug abgeworffen, und das gefällte wildpret aufgeladen und abgeführet wird.

Abkehren, iſt eine mägde verrichtung, welche alle wochen zu gewöhnlicher zeit alle in einer wohnung ausgeſtellte mobilien von dem drauf gefallenen ſtaube, und andern unrath ſauber abwiſchen, und die wände nebſt allen winckeln mit einem borſtwiſche zu reinigen pflegen.

Abköpffen, nennet der gärtner, wann er einen baum bis auf den ſtrunck abhauet, und dieſes darum, wann er darauf pfropfen will; auch köpffet er einen baum ab, wenn die aeſte verdorben ſind, damit der ſtamm vom friſchen ausſchlage. Es geſchiehet dieſes an rüſter- nuß- und caſtanien-bäumen, auch wohl an phirſich- oder abricoſen-bäumen und dergleichen.

Abkühlung, iſt ein nöthiges ſtück, welches bey dem abziehen und brennen gebrauchet wird. Nemlich man ſtecket quer durch ein gefäſſe eine küpferne und inwendig verzinnete röhre, und vermachet an beyden ſeiten des gefäſſes, wo dieſe röhre durchgehet, die löcher ſehr wohl, daß das kalte waſſer, welches zum abkühlen eingelaſſen worden, nicht wieder heraus lauft, ſondern das gefäſſe bis über die röhre allezeit voll waſſer bleibt. Dieſes dienet aber eigentlich darzu, daß die röhre allezeit kalt ſey, damit der ſpiritus ſich darinnen eher, als die tropfen ſolvire, auch deſto mehr heraus laufe.

Ablab, ein Egyptiſch gewächſe, ſo wie ein weinſtock wächſet, und ſich auch ſo mit ſeinen zweigen ausbreitet; Er kan hundert jahr alt werden und iſt ſommer und winter grün. Seine blätter ſind denen bey uns bekannten Türckiſchen bohnen blättern gleich, wie denn auch die blüte, die er des jahres zweymal im frühling und herbſte hervorbringet, gedachter bohnen blüte ſehr gleichet. Dieſer baum trägt bohnen, ſo ein bewährtes artzney mittel wider den huſten, und der harn-verſtopfung. Die Egyptier brauchen die frucht zur ſpeiſe.

Ablack, die ablackiſche ſeide iſt nichts anders, als die ardaßiniſche ſeide, ſo man über Smirne aus Perſien erhält, die Frantzoſen haben ihr den namen ablackiſche ſeide gegeben.

Ablactiren der bäume, iſt nichts anders als eine frucht in die andere verſetzen, und geſchiehet folgender maſſen: Wenn man einen baum hat, deſſen äſte tief herunter hängen, ſo ſetzet man dabey wilde ſtämme, die aber ſo hoch ſeyn müſſen, daß ſie bis an die zweige hinan reichen, alsdenn ſchneidet man den zweig auf die Helfte ein, als ein propf-reiß, den wilden ſtamm aber ſchneidet man ab, ſpaltet ihn auf, und drucket den aſt wie ein pfropf-reiß in die ſpalte, doch kommt er nur halb hinein, damit eine rinde genau auf die andere zu ſtehen komme, hernach verbindet man ihn mit baumwachſe. Iſt nun der aſt recht eingewachſen, ſo ſchneidet man ſolchen im Herbſt oder früh-jahre von ſeinem alten baume und dichte an dem neuen und jungen baume ab, und kan ihn alsdenn weiter ſezen, es bekleiben dergleichen bäume recht gut, und im andern jahre hat man ſchon einen fruchttragenden baum, abſonderlich wenn man einen aſt mit trag-knoſpen ablactiret, und in 2 bis 3 jahren hat man völlige früchte. Hauptſächlich aber iſt in acht zu nehmen, daß man im anfange gleich einen guten langen pfahl daran ſetzet, und den aufgeſetzten aſt anbindet, weil ſonſt der wind gar leicht dieſen noch nicht völlig feſten aſt abbrechen kan. Durch dieſes ablactiren kan man auf einen ſtamm zwey- und dreyerley farbige früchte bringen. Z. e. ich will äpfel von ſchöner couleur haben, ſo pfropfe ich rothe auf gelbliche gute äpfel, und das andere jahr auf eben dieſes reis wieder eine andere couleur. So kan man auch mit birnen verfahren, wenn man dieſelben zeitigen, ingleichen die farben verändern will.

Ablaß, iſt ein gebäude, wodurch das waſſer aus einem teiche ablaufen kan. Es wird nemlich eine rinne in den damm, ſo tief als der grund des teiches, wo er am niedrigſten iſt, geleget, und auf dieſelbe an dem ende, wo ſie in den teich reichet, ein wie ein trog ausgehauenes holtz aufrecht geſetzet, deſſen öfnung mit einem ſpunde oder ſchutzbret vermacht wird, ſo hoch als das waſſer im teiche ſtehen ſoll, und welches, wenn man ihn ablaſſen will, aufgezogen wird, daß dadurch das waſſer in die rinne, und aus derſelben in den fluth-graben fallen kan.

Ableiten, geſchiehet, wenn die ſaat nicht ſoll erſticket wer-

Digitized by Google

werden, muß das auf den feldern ſtehende ſchnee-und regen-waſſer durch gräben und waſſer-furchen abgeleitet werden, und pfleget dieſe arbeit gemeiniglich in denen naſſen winter- und frühlings-monaten zu geſchehen.

Ablohnen, geſchiehet, wenn man ein in dienſten geſtandenes geſinde ihrer dienſte entläſſet, und ihr alsdenn vor gethane arbeit binnen der zeit ihren verdienten lohn entrichtet. Auf gleiche weiſe geſchiehet es mit zimmerleuten, mäurern, wie auch handlangern, welche entweder nach vollbrachter arbeit, oder ſo ſelbige ſich nicht treu und redlich aufführen noch vor der bedungenen zeit aus den dienſten geſchaffet, und abgelohnet werden.

Ablöſen, bedeutet ſo viel, wenn ein jäger von einem wilden thiere etwas abſchneidet.

Ablöſen, wird von pflaumen, abricoſen, phirſichen und dergleichen geſagt, wenn nemlich die kerne gut ausgenommen werden können, wann die frucht von einander gebrochen wird.

Abnehmen, an werth und güte, ſagt man von kaufmanns-waaren, die entweder wohlfeiler, oder nicht mehr ſo gut als vormahls gemacht werden, verlegen, nicht abgehen und keine mode mehr ſind.

Abnehmen, man nimmt einen rahm-löffel, und nimmt damit die ſachen oder rahm aus den milch-äſchen ab, daß die milch zurücke bleibet, dieſe redens-art iſt auch von den gärten üblich, wenn nemlich alles reife obſt und andere baum-früchte abgebrochen und gepflückt werden. Solche arbeit geſchiehet nun vom ſeptembr. bis octobr. ſo anders das obſt recht reif und zeitig iſt, und dauren ſoll. Solche abnahme des obſt muß vornehmlich bey trocknen wetter geſchehen, und darf man ſich an keine zeit kehren, es muß auch nicht zerſtoſſen und zerworfen werden, in ſpecie aber das lager-obſt, welches man, ehe es der reif trift, abnehmen muß, und zwar hauptſächlich mit dem ſtiele, weil man pflegt zu ſagen: was keinen ſtiel hat, pfleget gar leicht zu faulen.

Abputzen, wird geſaget, wenn ein gebäude mit kalck übertüncht und mit öl oder waſſer-farbe angeſtrichen wird.

Abra, eine Pohlniſche müntze, gilt in Franckreich dreyzehen Sols ſieben Denier. Sie gilt auch zu Conſtantinopel, und in gantzen Türckiſchen gebiethe, und wird vor ein viertel von Aſſelani oder Holländiſchen gulden angenommen.

Abraham, dieſer wird von dem H. Geiſte der vater aller gläubigen genennet. Er war von Tharah zu Ur in Chaldea geboren, wohnete mit den ſeinigen in dem verheiſſenen lande in hütten, und zwar, vermöge nachdrücklicher anzeige der Epiſtel an die Hebräer deswegen, weil er auf eine ſtadt wartete, die einen grund hat, welcher baumeiſter und ſchöpfer Gott iſt, er empfieng allein die verheiſſung von dem Allerhöchſten, daß durch ſeinen ſaamen die gantze welt ſolte gebauet werden, ja derſelbe ſolte ſo unzählbar ſeyn wie die ſterne am himmel und der ſand am ufer des meers; er wurde von GOtt mit aufopferung ſeines einigen ſohnes, durch den doch ſein geſchlecht ſolte fortgepflantzet und die verheiſſung erfüllet werden, in verſuchung geführet, und er ſiegete mit ſeinem glauben über die vernunft, erhielt daher von dem heiligen das lob: Nun weiß ich, daß du GOtt fürchteſt, er war auſſerdem gerecht, friedfertig, mitleidig, gaſtfrey, ein guter oeconomus und reich, denn es wird in der ſchrift ferner gerühmet, daß er bäume gepflantzet, reich gewesen an vieh, ſilber und gold, an ſchafen, kamelen, rindern, kühen, ziegen, widdern, tauben und allerley gevögel, und dieſes hatte er alles durch ſeine gute wirthſchaft und ſegen GOttes erworben, denn es ſtehet von ihm, daß er, da er befehl erhielt, in das verheiſſene land zu ziehen, alle ſeine habe die er gewonnen hatte, mit ſich genommen, ja ſein vermögen erſtreckte ſich ſo weit, daß das land ſein und ſeines bruders ſohns Lots vermögen nicht mehr tragen konte, weil ihre haabe groß war, hatte auch ſeinen eigenen hausvoigt, oder verwalter. Er heyratete ſeine ſtiefſchweſter die Sara, welche ein ſchön weib von angeſicht genennet wird, auch deswegen in furchten ſtand, daß er auf ſeinen reiſen um ihrent willen würde erwürget werden, gab ſie dahero zweymal für ſeine ſchweſter aus, mit derſelben hat er in ſeinem hunderten und in ihrem 90ten jahre den Iſaac gezeuget, er ward aller orten hoch geehret und als ein Fürſt GOttes gepreiſet, ſtarb endlich zu Hebron in Canaan in ſeinen 175 jahre, und ward daſelbſt zu ſeiner Sara in ſein erkauftes erb-begräbniß geleget.

Abrahams-Baum, heiſſet auch keuſch-lamm, ſchafmüllen. lat. Agnus caſtus, ſalix amerina, arbor Abrahæ, Eleagnon Theophraſti. Dieſer baum iſt an ſich mit vielen länglichten zweigen und danckelgrünen blättern beſetzet, wovon in denen gärten einige arten bekannt ſeyn, als Agnus caſtus flore albo pallido und flore purpureo nigro, &c. Die erſte gattung bringet ihre blüten im junio, und kan durch die neben-ſchoſſen an der wurtzel, durch abgeſchnittene zweige und durch den ſaamen erzogen, fortgepflantzet und vermehret werden, welches geſchiehet, wenn man dieſelbe im frühling oder may im gefäſſe auf ein miſt-beet bringet, und mit begieſſen, bis ſie erwachſen, unterhält. Die zweyte art iſt etwas rarer als die erſte,

und

Digitized by Google

und bringet hier zu lande nicht leicht zeitigen ſaamen, ſondern nur ihre purpurfarbene mit ſchwartzen ſtrichen durchzogene blumen, welche im monat Julio blühen und der ſtamm recht ſchön bekleiden. Beyde arten müſſen in fett-feuchten und etwas lockern erdreich ſtehen, werden im Herbſt mit andern gewächſen eingetragen, laſſen im winter ihre blätter fallen und bekommen im frühling wiederum neue.

Abraum, bedeutet die kleinen zweige und äſte von einem gefälleten baume, welche nicht unter das lagerholtz oder elafter-ſcheite gehören, ſondern aus ſelbigen nur klein holtz, als reißholtz und kleppel gemacht werden. An vielen orten heißt es auch ein afterſchlag. Solche redens-art wird auch öfters von einem gantzen gehöltze gebrauchet, wenn es nehmlich gantz ausgerottet, und zum acker gemacht wird. Hierwider aber pfleget eine jede landes-obrigkeit die weiſe vorſicht zu gebrauchen, daß dergleichen höltzer von liederlichen und unordentlichen haushältern auf dieſe art nicht dürfen ruiniret werden, wie denn in Sachſen und andern orten mehr dergleichen abraum gäntzlich verbothen iſt.

Abrechling, werden die ähren von dem ausgetroſchenen gedreyde genennet, welche ſich von dem dreſchflegel abgeſchlagen, und ſich von der garbe abgebrochen haben, und auf der tenne beym rein-machen durch einen harcken zuſammen gerechet. Da denn ſolches futter theils vor die pferde, theils auch vor die kühe verfüttert wird. Es wird von dem land-manne das grobe, von andern auch das kleine genannt.

Abricoſen=Baum Dieſer baum, welcher ſehr zart und von mittelmäßiger gröſſe iſt, dem pfirſich-baume nicht ungleich, und ſo wohl als dieſer gewartet und in acht genommen werden muß, ſein ſtamm iſt aber etwas ſtärcker, und hat auch eine ſchwärtzere rinde, die äſte breiten ſich auch weiter aus, die blätter ſind kürtzer und breiter, und gleichen mehr den blättern des birn- oder pappel-baums, ſind ausgezackt, ſpitzig und bitterlichen geſchmacks, die blüthe hat ordentliche roſen-geſtalt, mit 5 blättern, faſt wie die blüthe des pfirſich-baums von danckler roſen-farbe, woraus eine fleiſchichte faſt runde frucht wächſt, welche ſo groß wie kleine pfirſichen wird, auf beyden ſeiten etwas platt, und der länge durch in der mitte eingekerbet, die eine ſeite iſt röthlich, die andere gelblich. Das fleiſch iſt zart, ſüſſe, delicat, und angenehmen geſchmacks und geruchs. Die frucht hat inwendig einen harten ſteinigten kern, darinen eine etwas bittere, aber doch ſchmackhafte mandel ſtecket.

Es giebt drey arten Abricoſen=Bäume, die erſte art, ſo Brodaiſche genennet wird, trägt die gröſten und meiſten früchte, die zweyte art unterſcheidet ſich von der bereits beſchriebenen darinn, daß die farbe der frucht weißlicher, und die mandel des kerns ſüſſe. Die dritte art hat nicht ſo viel wartung gehabt, deswegen iſt die frucht viel kleiner, viel gelblicher, und ſchlechtern geſchmacks. Auch giebt es eine art, die Prinzeßin genannt, wohlgeſchmackt, aber nicht ſo groß und tragbar, dahero man ſolche durch das oculiren auf ihres gleichen zu vergröſſern ſuchet.

Die Abricoſen ſtärcken das hertz, eröffnen die bruſt, und ſind erweichend, treiben den ſchleim, und bringen die verlohrne kräfte wieder. Aus ihren kernen kan gleichfalls ein öhl, wie aus andern mandeln gepreſſet werden, und iſt gut vor brauſen der ohren, der taubheit und goldenen ader.

Man hat ſeit wenig jahren bemercket, daß dergleichen gepfropfte abricoſen-ſtämme viel beſſer und ſicherer fortkommen, wenn man das pfropfreis, von keinem aſte nimmt, der erſt kürtzlich verſchnitten, und daß viel daran gelegen, den ſtamm, ſo gepfropft werden ſoll, den tag vorher dazu abzuſchneiden, und den tag darauf erſt zu pfropfen. Sie müſſen insgeſammt an einem freyen und ſonnenreichen orte, wie auch in guter erde ſtehen.

Die Abricoſen=Bäume, ſo an geländer, wo ſie luft treffen kan, gepflantzet werden, geben eine ſchmackhaftere und ſaftigere frucht, werden aber nicht ſo groß, wie der andern abricoſen-bäume frucht.

Die Abricoſen=Bäume, ſo an geländer einer mauer gezogen werden, muß ſonne und luft wohl treffen können. Die beſte lage davor iſt in warmen ländern, wo ſie die ſonne von früh bis nachmittags um zwey bis drey uhr beſcheinen kan, ſie wachſen nicht allein beſſer, ſondern die früchte werden auch ſchöner, und iſt auch deswegen gut, weil ſie nicht ſo zeitig blühen, als diejenigen bäume, ſo den gantzen tag ſonne haben, welche aber der froſt auch leichte verdirbet, und die ſonne die blüthe im frühling verbrennt, in kalten ländern, wo der winter ſtrenge und lange anhält, müſſen ſie ſorgfältig vor froſt, regen und reif verwahret werden, weilen ſie ſonſten verderben.

Von fünf zu fünf jahren müſſen ſie über den andern und dritten aſt von unten auf abgeköpfet werden, ſonſt tragen ſie ſelten früchte. Denn das junge holtz trägt allein, und durch dieſe abſchneidung wird der ſtamm ſtärcker, und die frucht ſchöner. Das erdreich thut auch viel dazu, daß die abricoſen ſchöne groß werden, deswegen muß recht gutes erdreich zwey bis drey fuß tief, und die pfropf-reiſer von recht guten tragbaren bäumen dazu genommen werden.

Ihre erhaltung und wartung geſchiehet alſo: wenn ſie

Digitized by Google

ſie in der blüthe ſind, bedecket man ſie des nachts mit ſtroh-matten, dadurch werden ſie vor einfallenden nacht-fröſten bewahret, des tages aber, wenn die ſonne aufgegangen, nimmt man die matten wieder ab, daß ſie die ſonne erwärme und die knoſpen erhalten werden. Damit ſie auch im winter ſowol vor denen fröſten als ſchneidenden winden verwahret ſeyn, bedecket man ſie gleichfalls mit ſtroherenen matten, und daß auch die wurtzeln nicht zu grunde gehen, ſetzet man ſie einen ſchuh weit von der mauer, ingleichen dienet dieſes, daß die oberſten zweige glatt an der mauer anliegen und an die plancken-wercke gebunden werden können.

Ihre vermehrung geſchiehet durchs oculiren, pfropfen, ablactiren, auch ſteckung der kerne, jedoch muß den letztern, daß ſie groß werden, gleichfalls durch das oculiren geholfen werden. Das oculiren muß ſo eingerichtet ſeyn, daß man ſolche arten mit einander verknüpfet, die ſich mit einander vertragen, dahero oculiret man ſie auf pfirſichen- wilde abricoſen- mandel- quitten- und pflaumen-ſtämme. Wenn man ſie auf quitten- und pflaumen-ſtämme oculiret, ſo dienet zur nachricht, daß man das ſchildlein, oder auge, von jungen holtze nehmen müſſe, auch muß der ſtamm, darein das auge ſoll geſetzet werden, nicht gar zu alt ſeyn, noch dicke rinde haben, weil ſonſt die groben und dicken rinden das eingeſetzte auge nicht gern annehmen, darum man dergleichen ſtämme zwey zoll über der erde abhauen, glatt beſchneiden und mit baum-wachs überziehen ſoll, alsdenn werden von der ſeite neue und junge ſproſſen ausſchieſſen welche ein jahr müſſen ſtehen bleiben, daß ſie ſtarck und kräftig werden, iſt dieſes geſchehen, wird in die junge rinde das auge eingeſetzet. Wenn man aber gleich das erſte jahr in dieſe ausgeſchoſſenen ſchößlinge oculiren wollte, würde das auge wegen ermangelnder kraft ſeinen gehörigen wachsthum nicht bekommen.

Die Abricoſen, werden kurtze zeit nach denen kirſchen reif, und ſind mit anfang des Julii eßbar, und dieſe nennet man zeitige abricoſen, ordentlich aber werden ſie mitten im Julio reif, wie auch die dritte ſorte, ſo die kleine abricoſe heißt. Dieſe letztern früchte ſind delicat, auserleſenen geruchs, und werden von jederman wegen ihrer ſeltenheit hochgehalten.

Die Abricoſen-Bäume, ſo vor einem jahre gepfropfet worden ſind beſſer zu verſetzen als die von zwey jahren, wenn anders das pfropfreiß was tauget.

Um wohlſchmeckende frucht zu erlangen, muß man auf ſüſſe mandel-ſtämme pfropfen. Weil die frucht, ſo die mittags ſonne hat, eher reif wird, als die, ſo die morgen-ſonne hat, und dieſe wieder eher reifet, als die gegen die andern himmels-gegenden: ſo muß man gegen alle gegenden pflantzen, damit ſie zu verſchiedenen zeiten blühen und früchte bringen.

Abricoſen (zu trocknen,) Man nimmt recht reife, und an ſtatt ſie zu öfnen wie die pfirſichen, ſtößt man mit einen kleinen ſtock an dem ort, wo der ſtiel geſeſſen, den kern durch die abricoſe oben aus; übrigens läßt man ſie gantz, drücket ſie auch platt, und läßt ſie wie die pfirſichen trocknen.

Abricoſen (andere art zu trocknen,) Nehmet reife abricoſen, an ſtatt den kern thut ein ſtück zucker einer erbſe groß hinein, füllet ein irrden gefäß damit an, und macht einen deckel von teig darüber, wann das brodt aus dem backofen ausgezogen worden, ſo ſetzt das gefäß in ofen, und laſſet es darinne ſtehen bis es kalt iſt, hernach ſetzt ſie auf klüende kohlen, und wann ſie genung trocken, ſo ſtreuet zucker darüber, indem ſie noch warm ſind; zwey tage nach der trocknung hebet ſie auf.

Abricoſen (grüne einzumachen,) Nehmet friſch abgebrochene unreife abricoſen thut ſolche in eine ſerviette, und, nachdem ihr viel oder wenig habt, ſtreuet nach proportion eine hand voll ſehr klein gerieben ſaltz darauf, und gieſſet einen löffel voll waſſer, oder eßig darüber, dieſes weichet die oberſte haut los, hiernächſt waſchet ſie in friſchen waſſer wohl ab. Setzet eine pfanne voll waſſer zum feuer, und wann die abricoſen zuforderſt in einem ſiebe wohl abgelaufen, ſo thut ſolche ins ſiedende waſſer, nehmet dañ und wann eine mit der ſchaumkelle heraus und probiret mit einer ſteck-nadel ob ſie genung geſotten; wann die nadel leicht hinein gehet, iſt es genung; nehmet ſie alsdenn vom feuer, und thut ſie nebſt der ſchaumkelle in friſch kalt Waſſer; ſetzet wohl geläuterten zucker zum feuer, und wann ſolcher anfängt zu ſieden (doch daß er nicht zu ſtarck ſiede) ſo thut die abricoſen hinein und laſſet ſie bey gelinden feuer ſieden, ſie werden zwar ſo gleich ſchöne grüne werden, ſie müſſen aber doch eine zeitlang ſtehen, damit das waſſer vollends von ihnen abgehe, und ſie den zucker davor annehmen, hiernächſt thut ſie geſchwind in ein gefäß, daß ſie ſchön grün bleiben

Wann ihr die rauhe oberſte haut auf andere weiſe abmachen wolt, ſo könnet ihr auch aſche von friſch gebrannten holtze nehmen, auf dem feuer zu einer lauge kochen, die grünen abricoſen hinein thun, und mit der hand ſie gelinde ſo lange reiben, bis die haut abgehet; Wann ihr keine gute aſche habt, ſo nehmet ein pfund dürr gebrannte weinhefen, machet eine

Digitized by Google

lauge daraus, nehmet eure abricoſen nachdem, wann ſie auf ſolche weiſe gelauget, und waſchet ſie einige mal in friſchen waſſer ab, bis ſie reine ſind. Die erſte weiſe mit dem ſaltz iſt die beſte. Wann ſie ſo lange dauren ſollen, muß allezeit ein pfund zucker auf ein pfund abricoſen genommen werden.

Abricoſen (andere art grüne einzumachen,) Nehmet ohngefehr ein pfund grüne abricoſen, und thut in eine pfanne zwey bis drey gute hände voll friſche aſche, oder etwas gebrannte weinhefen, gieſſet die pfanne halb voll Waſſer, und wann dieſe lauge geſotten, und ſieben bis achtmal aufgewellt, ſo thut eure abricoſen hinein, rühret ſie mit der ſchaum-kelle gelinde um, bis die rauche haut anfängt abzugehen, ſo bald ſolches geſchiehet, ſo thut ſie mit der ſchaum-kelle in friſch waſſer, machet ſie reine, und werfet ſie in ander friſch waſſer, nächſt dem laſſet ſie wieder in der pfanne ſieden, und verſucht mit der ſteck-nadel ob ſie genung geſotten, wann die nadel leichte durch gehet, ſo laßt ſie in einem ſiebe abtrocknen, laſſet ein halb pfund zucker, oder eben ſo viel als abricoſen übers feuer zergehen, und wann er wohl geläutert, ſo laßt eure abricoſen gelinde darinnen aufſieden, wann ſie anfangen grün zu werden, ſo laßt ſie geſchwind noch ſieben bis acht mal aufwellen, nehmet ſie vom feuer, rühret ſie um, und ſchäumet ſie ab; laſſet ſie kalt werden und verwahret ſie.

Abricoſen (reife einzumachen.) Nehmet ein dutzend reiſe abricoſen, ſpaltet ſie von einander, ſchlagt die kerne auf, machet die ſchale von der mandel; ſiedet ein halb pfund zucker, legt eure abricoſen und eure mandeln darein, laßt ſie etwan dreyßig mal aufwellen, nachdem nehmet ſie vom feuer; rühret ſie ſachte um, ſchaumet ſie mit papier ab, wann die abricoſen das waſſer von ſich gelaſſen, ſo laſſet ſie noch etwan zehen bis zwölf mal aufwellen, und wann etwa noch ſchaum darauf wäre, ſo nehmet ihn weg, laſſet ſie kalt werden, und hebet ſie zum gebrauch auf. Solten die abricoſen noch zu hart ſeyn, ſo kan man ſie vorher im waſſer ſieden, und in einem ſiebe abtrocknen; Sie können geſchelet werden, können auch die haut behalten, wie es euch gefällt, wann ſie geſchelet ſind, ſo iſt zwar das eingemachte beſſer, allein es ſchmeckt nicht ſo ſtarck nach der frucht, ſo doch angenehmen geſchmacks. Der zucker muß zu einem ſafte gekocht werden, ehe die abricoſen hinein gethan werden, ſonſt wird alles zu muſe.

Abricoſen auf dem roſt gebraten. Nehmet abricoſen, pfirſichen, oder pflaumen, ſo viel ihr wollet, und laßt ſie auf dem roſt über einem kohlfeuer auf allen ſeiten braten, ſchelet ſie hernach mit den fingern ab, ſo reinlich als möglich, leget ſie in eine ſchüſſel, und ſtreuet klein geſtoſſenen zucker, ſo viel nöthig, darüber, gieſſet ein halb maaß waſſer dazu, und laßt ſie auf dem feuer vier oder fünfmal aufwellen, daß der zucker ſchmeltze, nehmet es vom feuer ab, laſſet es kalt werden, und wann ihr ſolches auf die tafel ſetzen wollet, ſo druckt citronen oder pomerantzen ſaft darüber.

Abricoſen (eingemachte grüne.) Es ſind die erſten früchte, ſo eingemacht werden können: Man nimmt ſie, wann ſie noch gantz weich, ehe der kern hart wird, um das rauche herum abzumachen, thut ſie in friſch waſſer, worinn wein-ſtein zerlaſſen, trocknet eine nach der andern reine ab, daß das rauche vollends abgehe, und machet ſie ein; Es wird ein pfund zucker zu ein pfund früchte genommen, wann ſie gleich ſollen gegeſſen werden, iſt ein halb pfund früchte genung.

Abricoſen, (eingemachte, ſo weder zu reif noch zu grün,) nehmet abricoſen ſo weder zu reif noch zu grün, ſollen ſie gantz bleiben, ſo wird mit den meſſer eine öfnung gemacht, und der kern mit einem kleinen ſtock durch die abricoſe heraus geſtoſſen, werfet vier pfund alſo zurecht gemachte in ſiedendes waſſer, dieſes heiſſet blanchiren, nehmet in acht, daß ſie nicht zu viel kochen und zu brey werden, leget ſie fein reinlich mit der ſchaum-kelle in ein ſieb, daß ſie abtrocknen, hernach ſiedet vier pfund wohlgeläuterten zucker zu feder-zucker, und thut eure abricoſen nach einander behutſam hinein, und laſſet ſie nur zwey bis dreymal aufwellen, wann ſie kalt geworden werden ſie ihre feuchtigkeit und waſſer fahren laſſen, und den zucker annehmen, den zucker gieſſet ab, und laſſet ihn von friſchen ſieden, thut hierauf die abricoſen wieder dazu, daß ſie fünf oder ſechsmal aufwellen, laſſet ſie hierauf zwey bis drey ſtunden oder bis den andern morgen ſtehen, da ſie wieder aufs feuer geſetzt und vollends zurechte gemacht werden, man thut ſie hernach mit ihrem zucker in ein gefäß; ſo ſie aber ſollen trocken ſeyn, ſo läßt man ſie ablauffen, und trocknet ſie über den kohlen, wann ſie trocken, wird gefloſſener zucker darüber durch ein ſeiden tuch geſtreuet und in den Conditor ofen geſetzet, wann ſie auf einer ſeite trocken, werden ſie auf einem ſiebe umgewand und noch einmal beſtreuet, und wenn ſie alsdenn recht trocken, und kalt geworden, werden ſie in eine ſchachtel auf löſchpapier verwahret: ſolten ſie wieder feuchte werden, darf nur friſch löſchpapier genommen werden.

Die abricoſen, ſo ihre völlige gröſſe haben, werden geſchelt und ungeſchelet eingemacht, denen grü-

Digitized by Google

nen wird der kern mit einem ſtocke ausgeſtoſſen, daß ſie ihre rauche haut verliehren, werden ſie ein wenig geſotten. Hernach ohne ſie vorhero abzutrocknen, wirft man ſie mit der ſchaumkelle in den zucker, ſo ſie conditors-caſſe oder zerbrechlichen nennen. Nachdem macht man ſie ein wie die pflaumen, es muß fünf viertel zucker zu ein pfund frucht.

Die allzureifen werden geſchelt und ungeſchelt, in zerbrechlichen zucker gethan, ohne ſie vorher mit waſſer zu ſieden; man darf nicht beſorgen, daß ſie zu brey werden, denn die ſtärcke des zuckers erhält ſie gantz, und ſie werden ſo zu ſagen, gantzer heraus genommen als ſie hinein gethan worden.

Einige ſtecken die mandel des kerns zwiſchen die abricoſen, ſo in einer ſchaale eingeleget, aber ich rathe, daß ihr ſolche erſt in einem andern gefäß mit zucker einmacht, denn wenn ihr ſie rohe dazu thut verderben ſie euer Confect, und es wird ſchimmlich.

Einige machen ihre abricoſen auf andere Art ein, nemlich ſie ſchelen ſolche, und anſtatt ſie in das waſſer zu legen, beſtreuen ſie ſolche mit zucker, und laſſen ſie ein bis zwey tage weichen, bis der zucker geſchmoltzen, nachdem laſſen ſie es auf den feuer nur einmal aufwellen, und mit dieſem ſafte noch zwey tage ſtehen; Hernach kochen ſie ſie vollends, und thun die abrioſen in ein gefäß, den zucker laſſen ſie noch einmal aufſieden, und gieſſen ihn drüber her. Dieſe einmachung iſt zu langweilig, die erſtere art gehet beſſer.

Abricoſen (andere art mit zucker leichte einzumachen.) Man ſticht mit einer nadel hier und dar in die abricoſen, damit beym ſieden der zucker beſſer eindringe, ſo zerſtochen wirft man ſie in friſch waſſer, und hernach wieder in andres, hierauf werden ſie in andern friſchen waſſer geſotten und wann man ſieht, daß ſie in die höhe kommen, ſo nimmt man ſie ab und läſſet ſie kalt werden. Und wie bey dieſer einmachung das ſchönſte iſt, wann die abricoſen grün bleiben, ſo ſetzt man ſie ſogleich wieder auf ein gelindes feuer, decket ſie wohl zu, und giebet acht, daß ſie nicht ſieden, ſonſten würden ſie zu einem brey. Wann ſie die gehörige grünliche farbe haben, läſſet man ſolche in friſchen waſſer kalt werden, hierauf thut man in friſch waſſer allezeit zwey löffel voll zucker gegen einen löffel voll waſſer, und läßt die abricoſen darinne bis den andern tag weichen, ſie müſſen im waſſer untergetaucht ſeyn, wo ſie aber nicht ſieden, ſondern nur recht heiß werden müſſen, das ſieden muß man durch beſtändiges umrühren verhindern, den andern tag drauf läſſet man die abricoſen abtrocknen, hernach ſieben bis achtmal in zucker aufwellen, man legt ſie gantz ſachte hinein, und wann ſie anfangen zu berſten, ſo nimmt man ſie ab, und läſſet ſolche bis den andern tag ſiehen, da man ſie wieder bis funfzehen mal aufwellen läſſet, und thut mehr zucker dazu. Den andern tag läßt man den zucker wieder ſo lange ſieden, bis er ſich zwiſchen den fingern zu einem faden ziehet, und wenn er zureißt als ein tropfen am finger ſitzen bleibt, dieſen läſſet man wieder einen tag ſtehen, und hernach wieder aufwellen, wann er denn ſtarck genung, thut man die abricoſen hinein, und läßt ſie auf den feuer nur aufwellen. Denn wird der zucker noch einmal abgegoſſen und geſotten. Hierauf läßt man die abricoſen ſachte hineinfallen, alsdenn wohl abſchäumen und ſieben bis achtmal aufwellen, ſo iſt es zum gebrauch fertig.

Abricoſen (andere art eingemachter.) Macht eine lauge von neuer aſche, ſchäumet die oben aufkommende kohlen ab. Und wenn es genung geſotten, ſo gieſſet das klare davon, ſetzet es wieder zum feuer, und thut die abricoſen hinein, daß die rauche haut abgehe, wie ſchon öfters erwehnet, laſſet ſie abtrocknen, ſtechet löcher hier und dar mit der nadel hinein, thut ſie in friſch waſſer, und hernach wieder in anders, dann ſetzet ſie aufs feuer, und laſſet ſie ſtarck ſieden, bis es genung iſt, welches man leichte mercken kan, wann ſie ſich mit dem finger eindrücken laſſen. Hierauf nehmet geläuterten zucker, und wenn er anfängt zu ſieden, ſo thut die abgetrockneten abricoſen hinein, und laſſet ſie bey dem feuer gelinde ſieden, bis ſie die gehörige grünliche farbe bekommen, wann ſie den zucker angenommen, ſo laſſet ſie wieder abtrocknen, hernach gieſſet von den gekochten zucker darüber, daß ſie bedecket werden, laſſet ſie bis an den andern tag ſtehen, und darauf in einem keſſel wieder aufwellen, hernach thut eure abricoſen in ein irden geſchirr, den tag darauf laſſet ſie in einem durchſchlag ablaufen, und kochet den zucker-ſaft noch einmal, daß er ſieben bis achtmal aufwelle, thut auch mehr zucker dazu; Darnach werfet die abricoſen wieder hinein und laſſet ſie nur aufwellen, dieſes muß vier bis fünf tage hinter einander geſchehen, und allezeit mehr zucker dazu genommen werden, endlich laſſet es ſo lange ſieden, bis ihr meynet, daß der zucker dicke genung, und verwahret es in einem gefäß.

Abricoſen Latwergen. Man macht auch eine recht gute latwerge, wenn man recht reife abricoſen nimmt und in zucker mit ein wenig waſſer ſiedet, zu drey pfund früchte werden zwey pfund zucker genommen, laſſet es gantz dicke einſieden, hernach thut es in ein gefäß und verwahret es wie andere eingemachte ſachen.

Digitized by Google

Abricoſen Latwerge (andere.) Nehmet recht reife abricoſen, ziehet die harte haut ab, ſchneidet die flecken und das gefaulte weg, das übrige aber in ſtücken, wäget es, und thut es in einen Conditor-tiegel, hierauf trocknet vier pfund klein geſchnittene abricoſen ſo lange, bis ſie nur noch zwey pfund wiegen, über das feuer, hernach ſtreuet zwey pfund geſtoſſenen zucker darüber, wenn ihr es zuvor vom feuer abgenommen und gewogen, darauf rühret den zucker mit einem ſpahn wohl drunter, und ſetzet es etwa ein vater unſer lang wieder zum feuer damit der zucker ſchmeltze, und wohl melire, darauf thut es zur verwahrung in ein gefäß. Man kan davongebackenes in einer torten-pfanne machen, es ſchmeckt nichts beſſer als dieſes, desgleichen torten mit geſchmorten äpfeln oder birn, und einige löffel voll von dieſer latwerge dazu. Wenig leute wiſſen dieſe latwerge zu machen und zu gebrauchen.

Abricoſen Latwerge auf Frantzöſiſche manier. Nehmet recht reife abricoſen, ſchälet ſie reinlich ab, thut ſie in kochendes waſſer, doch daß ſie nicht von einander gehen, laſſet ſie in einem ſiebe trocken werden, auf jedes pfund frucht nehmet ein pfund geläuterten zucker, und kocht ſolchen zu feder-zucker, laſſet den zucker ſetzen, und thut die latwerge hinein, rühret ſie mit einem ſpahn wohl um, daß es wohl unter einander komme, doch laßt es weder zu viel noch zu wenig ſieden, man ſiehet, daß es genung, wann die latwerge fein helle und durchſichtig, hernach laſſet es kalt werden und verwahret es in einem wohlzugemachten gefäß. Dergleichen latwerge kan auch von pfirſichen und muscateller-birnen entweder mit vollen, oder auch halben zucker gemacht werden. Voller zucker iſt pfund gegen pfund früchte, halber zucker, ein halb pfund zucker und ein pfund früchte. Es kan auch gebackenes damit gefüllt werden.

Abricoſen-Gebackenes, nehmet recht ſchöne reife abricoſen, ſchälet ſie, nehmet die kerne aus, trocknet ſie auf gelinden feuer, und rühret ſie beſtändig mit einem löffel oder ſpahn um, wann ſie genung getrocknet, und dicke geworden, ſo thut ſie in geſottenen federzucker, den ihr indeſſen zu rechte geſotten, wann alles wohl gemiſchet und unter einander gebracht, ſo laßt es zuſammen aufwellen, und backt es auf glüenden kohlen, oder thut es in formen, und ſetzt es in den Conditor-ofen. Man ſagt, in Perſien wären die abricoſen giftig, ja gar in Piemont, könte eine eintzige, wann ſie gegeſſen würde, das fieber zu wege bringen.

Abriß, muſter, abzeichnung, ſiehe Muſter.

Abroſani, eine art fein cattunen-zeug, ſo aus Bengala und verſchiedenen andern Oſtindianiſchen örtern gebracht wird. Es iſt eine art weiſe mouſſeline, das ſtücke hält 16 ellen und iſt ſieben bis acht viertel breit.

Abſäugen der Bäume, kommt mit dem pfropfen meiſt überein, nur daß in dem abſäugen der zweig, welcher aufgeſetzet wird, annoch in dem lebendigen ſtamme ſitzet. Es geſchiehet alſo: Setze bey einen zahmen und fruchttragenden baum einen andern wilden ſtamm, alſo, daß der zweig juſt kan darauf gebracht werden, wenn dieſes geſchehen, ſo ſchneide es ſubtil ab, und mache es als einen reh-fuß, doch nicht nachdem reiß zu, wo ſolches ſoll eingeſetzt werden, ſondern vorwärts; wenn auch dieſes geſchehen, alsdenn ſchneide das reiß, wie an einem pfropf-reiſe, ein wenig ab, halte es an den ſtamm, und miß, wie groß der ſpalt ſeyn muß, ſpalte hernach den ſtamm auf, ſetze es ſo ein, daß die rinde von dem ſtamme angefüget werde, binde es mit baſt oder hanf zu, beſtreiche es wider luft und regen mit baum-wachs, und binde es vor dem winde an einen pfahl.

Eine andere art: Bringe einen wilden ſtamm zu einen fruchtbaren, erwehle von jeden ein zweiglein, ſchneide daſſelbe auf 3 oder 4 zoll lang von der rinde und vom holtze etwas aus, biß faſt auf das marck, binde die ausſchnitte allmählig zuſammen, daß die rinde auf einander treffe, verbinde ſie mit hanf, und verwahre ſie mit wachs, und binde ſie an ſtarcke ſtäbe, ſo werden die zuſammen gebundene reiſe an einder wachſen. Wann dieſes geſchehen, und das holtz bey ihrer vereinigung eine dicke bekommen hat, wird erſtlich der zahme zweig von ſeinem mutter-ſtande abgeſondert, hernach werden dem wilden ſtamme alle übrige zweige benommen, damit der ſaft zuſammen in den aufgeſetzten guten zweig getrieben werde.

Abſatteln, heiſſt, wenn man den ſattel von einem pferde abnimmt, auch muß ein pferd, wenn es ſehr gejagt und erhitzet iſt, nicht ſogleich abgeſattelt in den ſtall geführet werden. Wenn es denn ſattſam abgekühlet iſt, muß ſelbiges alsdenn von dem knechte ſauber abgerieben und abgetrocknet, und mit einer warmen decke beleget werden.

Abſchied, wird einem dienſt-bothen gegeben, wenn man ihn ſeiner dienſte entläſſet, und ihn von ſeiner gethanen pflicht losläſſet. Man pfleget ihnen auch bey ihrem abzuge ein ſchriftliches atteſtat wegen ihres wohlverhaltens zu ertheilen, welches auch ein abſchied genennet wird.

Abſchieſſend, wird von tüchern, zeugen, und andern ſachen genommen, welche die farbe nicht halten, und in der ſonne oder luft verſchieſſen, auch der farbe nach

nach von tage zu tage heller wird. Wie den̄ ſolches ſonderlich an roſa, violet, ſchlecht carmoſin, auch gemeine rothe farben, beſonders licht-grau, wenn ſelbiges nicht mit genugſamen bunten faden vermiſchet iſt, wie nicht weniger an den ſo genannten topf-farben kan obſerviret werden. Die proben von dergleichen abſchieſſenden tüchern ſind zwar unterſchiedlich, gemeiniglich aber pfleget man ſolches in eßig zu tauchen, und ſolches hernach auszudrücken. Wenn es dann an der ſonne oder luft getrocknet iſt, wird ſichs bald zeigen, ob mehr farbe in eßig oder im tuche zu finden ſeyn wird.

Abſchneiden, ſolches iſt eine arbeit der köche, welche alles feder-vieh, es mag namen haben, wie es will, mit ihrem küchen-meſſer abſchneiden, und zwar den alten hünern wird die gurgel abgeſchnitten, den tauben die köpfe abgeriſſen, den endten werden die köpfe abgehackt, den gänſen werden die kurtzen federn im genicke ausgerauft, und ihnen ein ſchnitt in den kopf gegeben.

Abſeien, dieſes geſchiehet mehrentheils bey den ſeiffenſiedern, welche das über aſche, oder andre klare und ſtaubichte materie, gegoſſene waſſer nach und nach ablaufen laſſen, damit das eine zeitlang darüber geſtandene waſſer durch öfters hin und wieder rütteln nicht trübe gemacht wird. Man pfleget auch dieſes wort bey der geronnenen milch, oder ſo genannten quarcke zu gebrauchen, da denn die darinnen ſich befindende wäſſerichte materie, welche man molcken nennet, abgeſeiet wird, da man denn den quarck in einen ſpitzig zugeſchnittenen ſack ſchüttet, und die molcken in ein untergeſetztes faß laufen läſſet.

Abſencken, Einlegen; Eine gärtner redens-art. Es geſchiehet auf folgende weiſe: Die äſte des weinſtocks, feigenbaums, quittenbaums und dergleichen, werden gebeuget, und ſechs zoll tief in die erde geſteckt, wo ſie wurtzel faſſen, und alsdenn von dem baume losgeſchnitten werden, dieſes nennet man Abſencken oder Einlegen, und einen ſolchen zweig nennet man einen Abſencker oder Einleger, und wird dadurch ein neuer baum, ſo gut als derjenige, davon er genommen. Es macht zwar etwas unordnung im gängen, iſt aber doch das gewiſſeſte mittel, eine gute art einer frucht beyzubehalten. Unter dem Januario wird ein mehrers hievon gehandelt.

Man ſencket auch blumen ab, und inſonderheit nelcken, indem man oben über den zweig etwas abſchneidet, und in gute erde drey bis vier zoll tief ſtecket, wann der zweig nicht ſo tief herunter gebeugt werden kan, thut man in ein klein blechern geſchirr, wie ein horn geſtalt, erde, und ſteckt den einleger hinein, und befeſtiget es, daß es nicht wancken kan, deswegen pflegt man zu ſagen: Ich kan ein dutzend ſchöne Einleger oder Abſencker abgeben, es iſt die Zeit, da abgeſencket werden muß.

Abſetzen. Dieſes wort wird von einem kalbe, welches man aufziehen will, gebrauchet. Das kalb muß wenigſtens 5 Wochen alt ſeyn, wenn es von der kuhe weggenommen, und in einen beſondern Abſetze-ſtall, wenn derer kälber viel ſind, gethan wird, damit die anzahl des rind-viehes mit der zeit kan vermehret werden. Und ſolches geſchiehet gemeiniglich im vollen Mond, oder auch an einem ſchönen hellen tage. Man nennet es auch ſonſten abſpähnen, abnehmen, oder anbinden. Es iſt auch noch wohl zu mercken, daß die abſetze-kälber von den geſündeſten und beſten kühen zu nehmen ſind.

Abſetzung, iſt die beraubung des ehren-ſtandes, ordens oder gehalts.

Abſorbentia, oder ſäure benehmende mittel. Weil einem hauswirth, welcher nicht ſo nahe an der ſtadt wohnet, ſowol wegen ſeines eigenen leibes, als auch in hausſachen, dann und wann zuſtöſſet, daß er allzuviel ſäure im magen empfindet, als auch, daß ihm manchesmal die biere anlaufen und beginnen ſauer zu werden: So iſt ein ſicher mittel, das er, ohne den geringſten ſchaden dadurch zu leiden, ſich ſelbſt zubereiten kan, wenn er gebrannte und zerſtoſſene krebsaugen, eyer-muſchel- und auſter-ſchalen, in friſchen waſſer früh und abends ein paar meſſerſpitzen voll einnimmt. Dieſes nur erwehnte mittel nimmt nicht allein die unnütze ſäure aus dem leibe, ſondern auch im weine und biere weg. Auch thun es friſch gelegte eyer, wenn ſie in ein faß bier geleget werden.

Abſprung, iſt ein jäger-wort, wenn die haaſen auf ihrer Fährte ein ſtück weges zurück gegangen, (welches bey den jägern ein wiedergang heiſt) und alſo auf die ſeite davon abgeſprungen, und dadurch einen anfang zu einer neuen fährte gemacht. Sie pflegen dergleichen abſprünge 2 oder mehrere zu thun, wenn ſie von dem felde wieder nach dem holtze zugehen, damit ſie den hunden die ſpur benehmen, und alſo in ihrem lager nicht ſo leicht geſtöret werden.

Abſtecken, brauchen die jäger von formirung des laufs bey einem jagen, wie weit derſelbe gehen ſoll, da ſie denn etliche heftel einſchlagen, nach welchen die tücher aufgeſtellet werden.

Abſtehen, Abſterben, bedeutet, wenn ein fiſch ſtirbet, und dieſes geſchicht bey allen fiſchen, theils aus natürlichen, theils zufälligen ſachen. Wenn die teiche nemlich wüſte liegen, und man ſelbige in etlichen jahren erſt beſetzet, und niemals einige ruhe läßt; auch wenn

Digitized by Google

wenn kein friſch waſſer zugelaſſen, und keine luft gemacht wird, pflegen ſonderlich die karpen, auch andere fiſche, öfters abzuſtehen. Es laſſen ſich gewiſſe merckmahle zuvor, groſſe ſchwartze käfer ſehen, darauf bald die hechte und perſche, hernach die karpen, ſehr matt hervorkommen, und wenn ſelbige nicht eilig aufgefangen, und ins friſche waſſer geſetzet werden, ſie alsdenn balde ſterben. Iſt auch allen fiſchen nichts als friſch waſſer dienlicher. Es giebt auch arten fiſche, welche das ſchieſſen im waſſer nicht vertragen können.

Das Abſterben wird auch von bäumen gebraucht, wenn ſelbige ſehr lange zeit geſtanden, daß ſie alſo wegen ihrer entgangenen natürlichen kraft und ſaft nicht mehr tragen können, und dienet ſolches zu einer marque, wenn die wipfel anfänglich dürre werden, und auf einmal verdorren. Es geſchiehet auch dieſes abſterben durch widrige witterung und dem dadurch häufig hervorgebrachten ungeziefer, ingleichen durch allzulang anhaltenden ſtarcken froſt, eiß, hagel und ſchädlichen reif; ſo giebt es auch holtz-ſeuchen, wenn nemlich junge und wohlgezogene bäume anfangen zu verderben, und gantze höltzer angeſteckt werden. Man nennet dieſe ſeuche auch die Darre.

Abſtreifen, heiſſet, wenn man allen wilden thieren, als wölfen, füchſen, luchſen, dachſen, fiſchottern, wilden katzen, mardern, illtiſſen, haaſen und aalen die haut oder balg abziehet. Der bär aber wird nicht geſtreift, hat auch keinen balg, ſondern eine haut, und wird ſeines felles wegen gantz zerlegt und zerwircket.

Abtragen den Leithund. Es muß der leithund, wenn er ſich müde gearbeitet, von dem jäger alsdenn getragen werden, und wenn er 10 oder mehr ſchritte von der fährte ſeitwärts iſt, alsdenn ſelbigen niederſetzen. Und dieſes abtragen hat dieſen nutzen, daß der hund alsdenn nicht weiß, wo er ſeine fährte gelaſſen, er ſo dann deſto begieriger wird, und mehrere luſt zum riviren bekömmt. Wenn man aber einen ſolchen hund mit gewalt an dem hänge-ſeile von der färthe wegſchleppen will, ſo wird der hund dadurch faul gemacht, endlich verdirbt er gar.

Abtey, werden in einem kloſter eigentlich die gebäude genennet, die an das kloſter angebauet, und die ein abt oder abtißin bewohnt; nachdem das kloſter iſt, werden auch ſolche gebäude wol der abteyliche pallaſt genennet, wie die zu St. Germain des Pre zu Pariß. Die älteſten abteyen gehören dem Benedictiner-Orden.

Abtreten, überlaſſen, ſiehe bonis cediren.

Abtretung, ſiehe Ubergeben.

Abtriefen, wird von aller braten fett gebraucht, da nemlich ſelbiges bey allem ausgebratenen fleiſche in eine darzu untergeſetzte pfanne abtrieft; da denn ſolches, vornemlich aber das gänſe-fett, von guten hauswirthen fleißig geſammlet, und die gekochten ſpeiſen damit angemachet werden.

Abtritt, (der) wird auch das Cloac, heimliche gemach, ſecret genennet. Dieſes iſt eines der allernothwendigſten ſtücke in einem hauſe, und ſorgfältige hauswirthe ſehen jederzeit darauf, daß es in gehörigem ſtande und an einen gelegenen ort, des geruches, wie auch der reinlichkeit und nutzens wegen, erhalten werde. Dabey iſt zu erinnern, daß, ſo viel die abtritte an denen wohnhäuſern betrift, man ja die dingerſtätte von den heimlichen gemächern abſondere, und von grund aus vermauere, damit der unflath derſelben nicht in eines, oder in die grube zuſammenflieſſen könne, weil bey anſteckenden ſeuchen, und ſonderlich wenn die Ruhr graſſiret, geſunde leute dadurch können angeſtecket werden. Die abtritte ſollen des äuſſerlichen wohlſtandes halber gantz ummauret, oder wenigſtens unten herum durch eine mauer abgeſondert ſeyn. In die gantz vermauerten abtritte werden an allen drey ſeiten etliche öfnungen, die zur communication der luft, folglich zur geſundheit dienen, gemachet, andere laſſen auch, die das mauerwerck nicht gern wollen aufbrechen laſſen, unten über der grund-mauer eine thüre machen, um den dünger herauszuziehen, oder zu räumen.

Abuckeſp. Der Araber und Türcke zu Cairo und andern umliegenden ſee- und handels-plätzen in Egypten nennet den Holländiſchen Gulden alſo. In Smirna und Conſtantinopel wird der Holländiſche Gulden Aſſani genannt, desgleichen in denen andern ſee-ſtädten des Morgenlandes. Der urſprung der benennung kommt daher, weil ein löwe darauf gepräget, welchen die Türcken Aſſani nennen; und dieſen löwen haben die Araber vor einen hund angeſehen, der in ihrer ſprache Abuckeſp heiſſet.

Abucko, iſt ein Poguaniſch gewichte. Ein Abucko iſt zwey Giro, zwey Giro machen eine halbe Bitza, ein Bitza wieget hundert Teccalis, ſo ohngefähr drey pfund neun untzen nach leichtem Venediſchen gewichte austräget.

Abukuchu, iſt ein Frantzöſiſch wollen tuch, ſo in Langedoc, Dauphine und Provence gemacht, und über Smirna in die Morgenländer verführet wird.

Abwagen, einen boden mit der waſſer-waage ausſchlagen, ſeine ebene oder hang eigentlich zu erfahren, oder auch die höhe eines orts in anſehen eines andern erforſchen. Dieſes iſt vornemlich nöthig, wo man teiche anlegen will, damit man urtheilen könne, wohin der waſſerfall gehe, wie hoch der damm zu erheben, wo der ablaß anzulegen, u. ſ. w. Item, im bau bey anlegung eines pallaſts, gartens, ſtadt und feſtung,

Digitized by Google

ſtung, bey waſſerleitungen, u. d. g. kan man deſſen nicht entrathen. Abwägen heißt in bergwercken 1) wenn man einen ort und ſtollen gegen den andern abziehet, daß man wiſſe, wo die örter gegen einander ſtecken; 2) wenn man das fallen des gebirges zu waſſer-laufen abwieget, wie hoch etwan die waſſer fallen können, und überhaupt, wie viel ein ort niedriger, oder dem mittelpunct der erde näher iſt, als der andre. Und dieſes geſchicht vermittelſt der waſſer-waage, und zwar darum, daß man den ſtollen eine ſolche röſche, d. i. fall oder hang geben könne, damit die waſſer ſtarck genug abſchieſſen, und der ſchlamm ſich nicht auffſetzet.

Abwechſelungen in den Mitteln und der Profeßion. Es giebt eine unzähliche menge menſchen, mit denen es nicht nach wunſche gehen will, ſie haben profeſſionen gelernet, und gehet dennoch nicht, was iſt die urſache, ſie wiſſen ſich nicht zu helfen, und die von GOtt geordneten mittel zu gebrauchen, oder haben ihre profeßion nicht recht erlernet. Wir wollen ihnen dahero in anſehung der mittel und profeßion nachſtehendes mittheilen: Trift ein mittel nicht, ſo muß man ohne zeit-verluſt ein oder etliche andere anwenden. Z. E. Manche ſchätzen ſich vor unglücklich, wenn ſie durch betrügereyen keinen profit machen können, gleich als ob ſie verſchworen hätten, ehrlich zu ſeyn. Wenn die ungerechten mittel fehl ſchlagen, muß man ein gemeines, nemlich arbeit, erwehlen. Ein gemeiner ſoldat, wenn er nicht mit ſeinem tractament zufrieden iſt, muß arbeiten, was er gelernet hat; hat er kein handwerck gelernet, ſo muß er ſchlechtere arbeit thun. gehet dieſes nicht, ſo muß er ſchmarutzen, addreſſe bey der hauswirthin und in der küche ſuchen. Ein anderer muß ſehen, daß er eine reiche heyrath thut, welches auch nicht unrecht iſt. Einem manne koſtet es geld und mühe ſeine wiſſenſchaft, kunſt und handwerck erlernet zu haben, damit er die frau ernehren und die haushaltung führen kan, weil nun das frauen-volck dieſes nicht thun kan: ſo muß es dieſen mangel mit gelde erſetzen, jedoch darf man darauf nicht ſtoltz werden, denn reiche weiber machen nicht allezeit glücklich, viele ſind verſchwenderiſch und verthun in kurtzer zeit mehr, als ſie gehabt haben, viele ſind einfältig und zu weiber-verrichtungen ungeſchickt. Im verſtande und ſparſamkeit liegt ein groß Capital verborgen, nur daß mancher, der ein werck anfangen will, dergleichen ſparſamkeit und verſtand ſtatt der erſten anlage nicht brauchen kan.

Die abwechſelung mit den mitteln geſchiehet auf eine vierfache art: 1) In anſehung der perſon. Was wir ſelbſt nicht ins werck richten können, das müſſen wir durch einen andern, der der ſache beſſer gewachſen iſt, thun. Z. E. Kan ich eine heimlichkeit, daran mir gelegen iſt, nicht erfahren, ſo kan es vielleicht ein anderer. Kan man ein frauenzimmer, welches man zu heyrathen gedencket, nicht heben, ſo nehme man einen zweyten und dritten dazu. Denn man darf um des wohlſtandes willen von ſeinen eignen meriten nicht ſo freymüthig reden, als wol ein anderer thun kan, weil man dergleichen erzehlung nicht allezeit vor wahr hält. Will einer herrſchaft das wolluſtige und geldgeitzige geſinde nicht einſchlagen, ſo ſuche man ehrgeitziges, maſſen die ehrgeitzigen vernünftiger handeln, auch nicht ſo viel ſchaden verurſachen, als die wollüſtigen und geldgeitzigen. 2) In anſehung des orts, wo wir wohnhaft ſind, wo dieſer oder jener zu verrichten hat, u. d. g. Wir haben insgemein viel abſichten, aber wenig mittel, die ſich vor uns ſchicken, und die wir in einem lande oder ſtadt antreffen, daher wir ſolche, wenn wir ſie in unſerm vaterlande nicht finden, an fremden orten ſuchen müſſen. 3) In anſehung der zeit und in die länge der zeit. Einen hohen beförderer gehet man nur an, wenn man weiß, daß er aufgeräumt iſt; oft muß man lange gedult haben, ehe man es andern in einem und dem andern in unnöthigem ſtaate ohne ſchaden nachthun kan. 4) In anſehung unſerer thaten ſelbſt, welche mittel abgeben, die wir verändern, oder wir verändern die corporellen dinge, die wir als mittel gebrauchen, oder wir verändern alle arten der mittel in anſehung ihrer vielheit und gröſſe. Z. E. Ein rechtſchaffener rechtsgelehrter nimmt keinen proceß an, wenn er nicht voraus ſehen kan, daß er ihn gewinnet. Wenn ein kramer will guten abgang haben, ſo muß er gute waare anſchaffen. Wem das glück nicht mit geld verſehen hat, der lege ſich nicht auf gemeine mittel, ſondern ergebe ſich einer gantzen wiſſenſchaft oder profeßion; und will einem ſein ſtand oder profeßion, welche er erlernet hat, nicht einſchlagen, und ernähren, ſo trage er kein bedencken, eine andere, ſo lange es ſich will thun laſſen, zu erlernen, zumal wenn es erhellet, daß er ſich dazu nicht ſchicke, und dieſes iſt die allergemeineſte urſache, warum ſich die leute unglücklich ſchätzen. Denn wozu wir uns am beſten ſchicken, das iſt der göttliche beruf, und alle unſere fähigkeit iſt von GOtt; worinnen uns alſo GOtt das gröſte geſchicke gegeben, damit ſollen wir auch dem nächſten dienen. Denn GOtt und die natur thun nichts vergebens; wir können aber dem nächſten nicht mehr dienen, als wenn wir unſere beſte natürliche fähigkeit nach allem vermögen ausbeſſern, folglich ſollen wir uns auch auf dasjenige legen, wozu wir uns am beſten ſchicken; und die wahl einer

Digitized by Google

ſolchen profeßion heißt der göttliche beruf. Abwechſelung iſt auch noch ferner zu gebrauchen in anſehung der abſicht, der gröſſe und vielheit ſolcher abſichten, und in anſehung der mittel. Mancher würde ſeiner bitte eher gewähret werden, wenn er ſich nicht etwas allzuſchlechtes ausbäte, und dadurch eine geringſchätzigkeit wider ſich erweckte; obgleich jener bauer, der ſich vom fürſten einen wald, welcher 10 meilen in umkreis hatte, ausbat, ausgelachet wurde und abſchlägliche antwort erhielt. Unter den handwerckern ſind die wohl die glücklichſten, welche mit waaren umgehen, die zur menſchlichen nothdurft gehören; und unter den kaufleuten diejenigen, welche mit ſachen handeln, die alle leute brauchen, wohin die ſpecereyen gehören; doch iſt jeder dem glück und unglück unterworfen, und kan ein reicher leicht wieder arm werden, als er vorhero war.

Abwerfen, wird von den hirſchen und reh-böcken geſagt, wenn ſie ihr gehörne abwerfen, es werden auch die jagd- und garn-tücher ſo benamet, daß wenn die jagd vorbey, ſolche abgenommen, und gehörig aufgehoben werden. Man brauchet auch ſolches bey einem guthe, was nemlich ſelbiges nach abzug herrſchaftlicher onerum abwirft, auch im handel und wandel, was nach abzug aller unkoſten und ausgaben jede waare netto abwirft.

Abweſend, ſaget man in rechts-ſachen, wann eine parthey nicht erſcheinet, und ausbleibt, auch wann die gegen-parthey unter einer andern gerichtsbarkeit anſäßig.

Abzapfen, heißt, wenn man groſſe fäſſer wein, ingleichen bier und andere geträncke in kleinere fäſſer abzapfet, ingleichen das lange geſtaudene waſſer mit einem zapfen auslaufen läſſet, welches wort ſonderlich von den wäſcherinnen gebraucht wird.

Abzäumen, wenn nemlich einem pferde der zaum abgenommen und ihm dargegen eine halfter angeleget wird.

Abzeichnen, ſiehe Muſter.

Abziehen, wenn einem geſchlachtetem viehe der balg oder das fell abgezogen wird, wenn es ſoll genoſſen werden. Ingleichen pfleget man den ausgeſtopften vögeln, mit beybehaltung ihrer federn die haut abzuziehen, welche alsdenn ſauber wieder zuſammen genehet, und mit reh-haaren ausgeſtopft werden.

Acacia Ægyptiaca, oder Egyptiſcher Schoten-Korn, wird bey den Arabern Sant genannt, wächſet in Egypten, hat holtzige zweige, die hin und wieder mit ſpitzigen ſtacheln verſehen. Seine blätter ſind lang, zart, und gleichſam aus vielen blättern gegen einander zuſammen geſetzt. Er blühet gelb oder weiß. Die frucht iſt ein ſüſſer und wohlſchmeckender kern, den kleinen bohnen gleich, ſo in langen ſchoten ſitzet. Selbige wird aus der fremde verſchrieben, und bey uns eine ſtaude daraus gezogen, die in 2 jahren zur blüte kömmt, welche gelb und wohlriechend iſt. In den warmen ländern ſchwitzet auch dieſer baum das Gummi Arabicum, und aus der frucht wird ein ſaft gepreſſet, der in den apothequen Acacia vera genennet wird. Er iſt roth oder braun, ziemlich derb, und brüchigt, etwas ſcharf, aber angenehm von geſchmack, und hat eine zuſammenziehende kraft, ſtärcket den magen, ſtillet das erbrechen, und ſtopfet allerley bauch-flüſſe. Dioſcorides meldet, daß dieſer ſaft aus den zeitigen ſaamen gepreßt, und eingeſotten ſuccus hypociſtidis genennet werde. Dieſer ſaft wird zu kugeln formiret, und in kleinen blaſen hergebracht. Weil er aber ſelten, oder doch gantz trocken zu uns kömmt, ſo wird an deſſen ſtatt der eingeſottene ſchlehen-ſaft gebrauchet.

Acaja, iſt ein groſſer Indianiſcher pflaumen-baum, welcher ſchmale lange blätter hat, die am ende ſpitzig ſind; er trägt überflüßige kleine gelbliche blüten, die büſchelweiſe an einander ſitzen. Die pflaumen ſehen wie die Europäiſchen aus, ſind gelb von farbe, ſaftig, angenehmen geſchmacks und geruchs, man preſſet einen wein daraus, welcher ſo ſtark wird, daß man ſich darinnen voll trincken kan. Die oberſten blätter des baums ſind gut, die augen zu reinigen, und ſtärcken das geſicht. Die pflaume ſtillet das brechen und den bauch-fluß, die blätter und rinde ſind gut in entzündungen der gurgel, es wird gurgel-waſſer daraus gemacht, ſie ſtillen auch den bauch-fluß und ſtärcken den magen.

Acajou, eine frucht die faſt ſo groß wie eine kaſtanie, deswegen nennet man ſelbige Acajou. Die nuß oder kaſtanie iſt länglicht-rund, harte, und auf der oberfläche glänzend, oliven-farbig und wie die niere eines hammels geſtalt; ſie wächſet an der ſpitze eines apfels heraus, der länglicht-rund, und ſo groß als die chriſtbirne; es ſitzen deren verſchiedene bey einander, daß es ausſieht als eine crone; der apfel iſt gelb-röthlich und hat eine ſehr dünne zarte ſchaale, das fleiſch iſt ſchwammicht und kleberig, im anfang iſt der ſaft milchfarbig, ſüſſe und ſcharfen anziehenden geſchmacks, aber der geſchmack und die farbe des ausgepreßten ſafts vergehen durch das gähren, und wird ſo ſtarck, daß man davon truncken werden kan. Man ſagt wenn von dieſem ſafte etwas auf leinen zeug fiele, ſo kriegte ſolches eiſen-mahle davon, welche nicht eher wieder heraus zu bringen, bis der baum wieder anfienge zu blühen; man bratet dieſe früchte in glüender aſche

Digitized by Google

aſche und iſſet ſie. Der baum, der dieſe früchte trägt, heißt Acajaiba, er wächſet hoch und rund, wie ein kaſtanien-baum, die zweige laſſen ſich leichte beugen, und hängen gegen die erde. Das holtz iſt feſte, ziemlich leichte, weiß, auch röthlich, es wird nicht wurmſtichig, und iſt geſchickt ſowohl zum ſchiff-bau, als auch andern hausrath daraus zu verfertigen. Die rinde gleichet der eichen-rinde; im ſommer giebt der ſtamm ein hartz von ſich, welches ſo klar durchſcheinend und wohlriechend, als das Gummi Arabicum: die blätter ſind den nußbaum-blättern gleich, aber wohlriechender ſie ſind breit mit vielen adern durchzogen, und forne an der ſpitze etwas rund. Die blüte iſt klein, hat fünf blätter, und ſtehen deren wohl hundert in einem büſchel, weiſſer farbe, wenn ſie ſich aufſchlieſſen, ſo gewöhnlicher weiſe im monat Septembr. geſchiehet; hernach werden ſie incornat, und endlich bekommen ſie purpurfarbe mit angenehmen geruch, faſt wie die lilien. Aus der mitte der blüte ſproſſet ein ſtengel, woran eine kleine kugelförmige knoſpe wächſet. Die nuß oder kaſtanie iſt anfänglich grün, je mehr ſie aber zeitiget, wird ſie oliven-farbig. Die äuſſere ſchaale iſt dicke, hart, holtzicht, ſchwammicht, und voller löcher, inwendig ſchwärtzlich, darinnen ſitzt ein weiſſer kern: man bratet ſie in heiſſer aſche wie die kaſtanien; hernach ſchlägt man ſie auf, und nimmt den kern heraus, welcher recht wohlſchmeckend, wie eine haſel-nuß, ſie ſtopffet. Das inwendige ſchwammichte weſen in der weiſſen harten ſchaale, führet ein ſchwartzes öhl, herbe und beiſſend, wenn die frucht noch friſch iſt, macht man ſolche heiß, da denn das öhl durch die kleinern luft-löcher häufig ausdringet, man beitzet die hüner-augen oder leich-därner damit weg, einige brennen auch die ſchaale allein an, und laſſen das öhl auf die hüner-augen treufeln, andere preſſen ſolche, und ſammlen das öhl. Man gebrauchet es auch die wartzen zu vertreiben, alte ſchlimme ſchäden zu reinigen, und das wilde fleiſch weg zu beitzen, wenn die frucht alt, läſſet ſich das öhl nicht gut heraus treiben, weil es dicke und ausgetrocknet. Das öhl vertreibet auch die finnen im geſichte, alleine es ſchmertzet nicht allein ſehr, ſondern die finnen vergehen auch nur eine zeitlang und kommen wieder.

Acarna, Acorna, iſt eine gattung der Eberwurtz, und wächſet gern an warmen, trockenen und einſamen orten. Dieſes kleine kräutlein, welches einige unter die diſteln rechnen, treibt einen einzigen ſtengel, der ohngefehr handbreit hoch wird, dünn und länglicht, ſehr rauch, und am rande gantz voll ſtacheln iſt. Insgemein bringet es auf der ſpitze 2 kleine ſtachelichte knöpflein, aus denen im Herbſt die gelben blumen, die auswendig wie mit ſtrahlen umgeben ſind, entſpriſſen. Der ſaamen iſt länglicht, und dem Saffor-ſaamen ziemlich gleich. Die wurtzel, ſo dünne, röthlich, oder braun-roth iſt, und bitter ſchmeckt, eröffnet und treibet den ſchweiß.

Acceptant oder Acceptator, iſt in Wechſel-ſachen derjenige, welcher einen auf ihn geſtellten wechſel zu bezahlen ſich unterſchreibet.

Acceptation, iſt ein Wechſel-terminus, und bedeutet ſo viel, als einen vorgelegten wechſel unterſchreiben, und vermöge dieſer unterſchrift ſich als ſelbſt ſchuldener zu bekennen, und zur verfall-zeit ſolchen zu bezahlen verſprechen. Es iſt nicht nöthig das datum unter die wechſel-briefe zu ſetzen, die auf eine gewiſſe Zeit geſtellet, weil, wenn die zeit verfloſſen, die zahlung erfolgen muß. Zum exempel, der wechſel-brief wäre ausgeſtellet dato vier wochen, ſo hülfe es den unterſchreiber nichts, wann auch das von ihm unterſchriebene datum vierzehen tage länger hinaus geſetzt würde, hingegen wäre der wechſel-brief alſo eingerichtet, vier wochen nach der acceptation, ſo iſt das datum nöthig, weilen in ſolchem fall die vier wochen erſt den andern tag nach der unterſchrift angehen. Wann einer den wechſel-brief, ſo ihm vorgeleget, nicht acceptiren will, muß derjenige, ſo ihm vorgeleget, ſo fort proteſtiren laſſen; es darf ein ſolcher auch nicht länger aufſchub zur bezahlung geſtatten, als ihm vorgeſchrieben, ſonſten muß er ſelbſten davor haften, zum exempel der wechſel wäre ausgeſtellt, in acht tagen zu bezahlen, der vorleger geſtattete aber zwantzig tage friſt, müſte er vor die übrigen tage haften, und ſo derjenige, ſo ſolchen acceptiret, in der zeit fallit würde, müſte er vor den gantzen wechſel ſtehen; desgleichen es wären nach dem wechſel-brief 3000 gulden zu bezahlen, und derjenige, ſo ihm ſolchem vorlegte, nähm nur 2000 Gulden, ohne expreſſe ſchriftliche ordre von dem committenten, ſo müſte er vor den überreſt der tauſend Gulden ſtehen. Vor dieſem unterſchrieb einer den wechſel-brief nicht in Franckreich, ſondern verband ſich nur mündlich dazu, weil aber ſolches gar zu viel irrungen und ſtreitigkeiten geſetzt, iſt ſolches abgeſchaft worden.

Acceptilatio, iſt eigentlich eine willkührliche freygebigkeit, wann ſie aber geſchehen, unwiederruflich; es bekennet ein gläubiger, dadurch etwas empfangen zu haben, ſo ihm ſein ſchuldner doch nicht bezahlet, es iſt alſo eine pure eingebildete bezahlung, ſo nicht würcklich geſchehen, und von der quittung und transact unterſchieden, denn die quittung wird in hof-

Digitized by Google

hofnung künftiger bezahlung ausgeſtellt, durch acceptilation begiebet ſich aber der ſchuldener aller ſeiner anſprüche, und macht den ſchuldener von aller verbindung loß. Es war inſonderheit bey den alten Römern gebräuchlich.

Acceptiren, ſiehe Acceptation. Derjenige ſo einen wechſel-brief acceptiret, muß wohl verſichert ſeyn, daß er ſolchen zur geſetzten zeit bezahlen kan, weil er ſelbſt ſchuldener davor wird, und mithin alle unkoſten auf ſich ladet, und nach wechſel-recht verfolget wird.

Accife, heißt überhaupt ein zoll, oder auch auflage, welche auf unterſchiedene waaren bey der einfuhre ins land geleget, auch auf alle victualien, ohne anſehen der perſon abgegeben werden muß. Bey den fuhrleuten wird ſie die land- bey den victualien aber die conſumtions-acciſe genennet. Hierbey ſind dieſe vortheile zu obſerviren, daß die abgabe hiervon nicht ſchwehr, weilen ſie einzeln geſchiehet, daß ſie baar einkömmt, und keine rückſtände aufſchwellen läßt, dahero im eintreiben keine beſchwerlichkeit noch koſten verurſachet, daß ſie ihr maaß und eine durchgängige gleichheit mit ſich führet, ſo daß niemand, wie bey andern auflagen geſchicht, ſich beſchweren kan, daß er über die gebühr gegen andre beſchwehret werde, daß auch die, welche ſonſten der gemeinen laſten frey ſind, ſich hie ohnmöglich gäntzlich entziehen können, daß auch fremde und reiſende mit beytragen.

Achiote, oder Rocou, iſt einerley; es iſt eine Weſtindiſche farbe, die Braſilianer nennen ſie Achiote.

Achs-Blech, ſind diejenigen ſchinn-eiſen, welche zur verſtärckung der achſen an dieſelben genagelt werden, und befindet ſich an einer jeden, ſowol oberhalb derſelben, als auch unten, ein dergleichen eiſen, wovon das unterſte hinein mit einem eiſernen rincken gefaſſet, und an das ſchal-ſtücke befeſtiget wird. Sie dienen, daß die achſen von der nabe des rads nicht abgenutzet werden, und immer einerley rundung behalten. Es iſt eine waare der ſchmiede, die ſolche nicht nur gut abſchmieden und härten, ſondern auch geſchickt einbrennen müſſen.

Achſel, den geſtanck davon zu vertreiben. Nehmet eine untze marcks von der artiſchocken-wurtzel, laſſet ſolchen in ein und ein halb pfund wein bis auf den dritten theil einkochen, ſowol wenn man aus dem bade kommt als auch nach dem eſſen trincke man einen trunck davon. Hilft aber dieſes nicht, müſſen blut-reinigende artzneyen gebrauchet werden.

Achſen, werden die beyden ſtücken holtz genennet, worauf das ober-geſtelle des wagens ruhet, und um deren äuſſerſten enden die räder im fahren ſich bewegen und rumlaufen. Ein rüſt- oder bauer-wagen hat deren 2, nehmlich die hinter-achſe mit einem ſchnabel, und die vorder-achſe mit 2 armen. Ein karren aber hat nur eine achſe. Man hat auch eiſerne achſen, welche aber nur an leichten zeugen, als pflügen, carriolen, item an reiſe-gutſchen pflegen angebracht zu werden. Die höltzernen ſind eine arbeit der wagner und ſtellmacher. Allein die eiſernen werden auf hammerwercken beſtellet.

Achte, iſt eigentlich eine zahl, ſo an ſich gleich, eines mehr als ſieben, und eins weniger als neun, mithin zur rechen-kunſt gehörig, doch wird ſelbige auch öfters in ſteuer- und cammer-ſachen gebraucht, wann nemlich der achte pfennig von dieſem oder jenem liegenden grunde, oder ſonſtigen waaren abgegeben werden muß.

Acidum, eine art Sauer-ſaltz in den apothecken. Dieſes ſtammet guten theils aus dem mineral- und kräuter-reiche her, wiewohl auch durch beſondere handgriffe aus dem thier-reiche ein ziemlich ſaurer geiſt erwieſen werden kan. Dieſe Acida zeigen ſich im mineral-reiche insgemein in dreyerley geſtalt, als: 1) ſulphureo vitriolacia, ſchwefelicht und vitriol-artig, 2) nitroſa, ſalpeter-artig, 3) ſalina communia, küchenſaltz-artige. Zur erſten claſſe gehören vitriol-ſpiritus und öhl, alaun-ſpiritus, ſchwefel-ſpiritus und öhl; zur andern rechnet man ſcheide-waſſer, ſalpeter-geiſt, gold-ſcheide-waſſer ꝛc. von denen überhaupt zu mercken, daß ſie viel flüchtiger als die vitriolacea ſind; zur dritten gehöret der gemeine ſaltz-geiſt, der ſo genannte philoſophiſche ſaltz-geiſt, ja auf gewiſſe weiſe das eiß-öhl von ſpieß-glaß. Dieſe art iſt faſt an ſäure die ſchwächſte, wenigſtens kommt ſie dem acido nitri nicht bey. D. Becher machet von dieſen dreyen acidis dieſe anmerckung: daß nemlich das acidum vitriolaceum die kraft habe zu figiren, das nitroſum zu tingiren und das commune zu volatiliſiren. Die acida aus dem gewächs-reiche ſind: wein- und bier-eßig, die ſpiritus vom honig, von eichen- frantzoſen- und andern harten höltzern, ja der brantewein und wein-geiſt ſelbſt, der ein ſehr flüchtiges acidum beſitzet, denn er coaguliret die urinoſa machet eyweis zuſammenlaufend, ingleichen cryſtalliſiret er auch die alcaliſchen fixen ſaltze. Dieſe ſauren ſäfte und geiſter des gewächs-reiches kommen den mineraliſchen an ſtärcke lange nicht bey, ſie ſolviren zwar einige erd-artige cörper, als perlen, corallen, krebs-ſteine, eyer-ſchalen, und mit genauer noth, wiewol ſehr ſparſam, eiſen, kupfer, bley, wovon das bleyweis, bley-zucker, eiſen-roſt, und grünſpan zeugen ſind.

Digitized by Google

Unter denen gewächſen ſind inſonderheit citronen, pomerantzen, limonien, tamarinden und einige andere. Das ſaltz iſt in kleinern ſtücklein gemeiniglich länglich rund, hart, ſcharf an den enden, und anziehenden geſchmacks auf der zunge; Es dringt in die ſchweiß-löcher verſchiedener cörper, und löſet ſelbige auf. Die ſonderbareſte würckung dieſer ſaltze iſt, daß ſie die flüßigen ſachen, womit man ſie meliret, zuſammen ziehen und dicke machen. Wenn man in zerlaſſen weiſſen vitriol, einige tropfen an einem feuchten orte aufgelöſet wein-ſtein-öl fallen läßt, ſo gerinnet ſolches und verdicket ſich. So das ſaure ſaltz ſehr ſtarck iſt, wird der cörper, worauf ſelbiges gegoſſen, hart, ſo es aber ſchwach iſt, ſo bleibet es nur eine verdickung, wie mit der geronnenen milch und dem molcken oder labe geſchiehet. Dieſe verdickung geſchiehet dadurch, wann dieſes ſaure weſen auf was flüßiges gegoſſen worden, ſo ſtopfet es die kleinen luft-löcher der flüßigen ſäfte, daß ſolche ihre bewegung verliehren, und folglich dicke werden. Es iſt zu mercken, daß wenn zu viel von dem acido zugegoſſen wird, ſolches die andern ſäfte noch flüßiger macht, an ſtatt ſolche zu verdicken, weilen es die ſchwefelhaften theile des ſafts, worauf ſolches gegoſſen, verdünnet; Man verſuche ſolches, und gieſſe ſcheidewaſſer in eine verdickung vom vitriol und weinſtein-öl, oder welches noch leichter, man gieſſe ſtarcken eßig auf milch.

Dieſes acidum iſt dem alkaliſchen ſaltze zuwider, wann beydes zuſammen gegoſſen wird, fangen ſie an zu gähren. Dieſe acida dörfen im fieber weder währenden froſte noch ſchweiſe eingegeben werden, ſind aber dienlich in der hitze vom fieber, wie ſolches aus dem gebrauch der johannis-beeren zu ſpüren; denn dieſe gähren wenig, und ihr ſaures ſaltz, ſo ſich leicht auflöſet, verdicken das geblüte, und verhindern den allzu ſtarcken umlauf. Die ſaltze von ſchwefel und vitriol, wann ſie in einem beliebigen ſafte, doch aber nur wenig genommen werden, erfriſchen und mäßigen die hitze in fiebern ſehr wohl, dann ihre kleine ſpitzige und ſcharfe theilgen, dringen ins geblüte und ſtillen deſſen bewegung ein wenig durch ihre verdickung, und verbeſſern die ſchärfe der galle. Die ſauren ſpeiſen zehren aus, denn ſie verzehren die ſäure des magens, machen in denen gedärmen verſtopfungen, und verhindern den umlauf des lebens-ſaftes. Der ſpiritus vom acido iſt nichts anders als zerlaſſen ſauer ſaltz. Die ſauren ſäfte färben der ſonnen-blumen ſaft roth.

Ackeley, Agley, eine blume. Es giebt deren zweyerley arten, welche beyde blumen von verſchiedenen farben bringen, weiſe, fleiſchfarbene, violetfarbne, und einige weiß und blau melirt. Die gemeine art trägt eben dergleichen, die weiß und himmelblau geſprenckelt ſeyn, ſehen ſehr artig aus. Solche zu erziehen, iſt gut gethan, ſie auf ein miſt-beet vor anfang des winters zu ſäen, ſie tragen das jahr darauf blumen, ſonſten wann ſie im frühling geſäet werden, büſſet man ein gantz jahr ein, weil ſie daſſelbe jahr nicht blumen. Man muß ſie im erdreich, ſo nicht umgewühlet wird, in einige ordnung ſtecken, denn ſie können kälte vertragen und verderben nicht leichte. An einem orte, wo ſie wenig ſonne haben, gedeyen ſie beſſer, als wo ſie heiß und trocken ſtehen; Wann man nur eine pflantze davon hat, ſo kan man von ſelbiger wurtzeln abbrechen, und verpflantzen; ſie kommen leichte fort, wenn man ſie feuchte und friſch erhält. Der ſaamen iſt wenig von der farbe der blumen an farbe unterſchieden, nur die weiß und blauen unterſcheiden ſich wie ihren blumen, und der andern ihr ſaame iſt ſchwartz mit drey zacken. Man muß den ſaamen aufheben, wenn die knoſpe beginnet trocken zu werden, und nicht abwarten bis er ausfällt: wie es mit andern arten ſaamen auch geſchiehet, da die hitze der ſonnen die knoſpe berſtet, und den ſaamen verſchüttet.

Acker, oder land, eine wirthſchaftliche redens-art, und iſt der erdboden, darin man bäume pflantzen, ſaamen ſäen, und allerley früchte bauen kan. Man kan ihn betrachten, wie er ſowol zum feld- als auch zum garten-bau ſeyn muß; ſowol gärtner als ackerleute geben ſolchen nach ſeinen eigenſchaften beſondere namen, nachdem ſie die beſchaffenheit deſſelben erkennen. Wir wollen von dieſen unterſchiedenen arten hier handeln, und von dem garten-lande den anfang machen.

1) Der erd-boden wird ſauer, bitter und ſtinckend genannt, wann das waſſer, worinn dergleichen erde geworfen, ſolchen ähnlichen geruch von ſich giebet;
2) Er wird leimicht oder thonicht genannt, wann viel davon darunter, der boden fett, unfruchtbar, kalt, grob, ſich wie butter ſchneiden läßt, und im ſommer von der ſonnen-hitze berſtet. Einige nennen ſolchen boden, todtes land;
3) Es iſt ein guter boden, wenn man allerhand früchte darauf bauen, und hingegen ein ſchlechter, wann weder bäume noch kräuter darauf wachſen wollen.
4) Man nennet ihn einen hitzigen und trocknen boden, wann er ſo leichte und trocken iſt, daß die geringſte hitze die frucht darauf verdirbet;

5) Man

Digitized by Google

5) Man nennet ihn einen ſteinigten boden, wann er eine menge kleine ſteine führet;

6) Er wird ein harter zeher boden genannt, wann er ſich mit der hacke wie leim hauen läßt. Dieſer iſt ſehr ſchlimm zu bearbeiten, denn die waſſer weichen ihn wie friſchen mergel, und wann die hitze darauf kommt wird er ſo hart wie ein ſtein und berſtet;

7) Er heiſſet ein fruchtbarer und wohlartiger boden, wann er keinen thon oder leim führet, und wie der boden der fruchtbaren wieſen an den fingern klebet und ſich rund und lang drucken läſt;

8) Man nennet ſolchen einen feuchten und naſſen boden, der im früh-jahre ſich nicht erwärmet, und ſpäte früchte bringet, und daß man auf ſolchem alles ſpäter erbauet, als auf der nachbarn boden;

9) Er iſt zeitig und fruchtbar, wann die früchte bald darauf reif werden;

10) Es iſt ein leichter boden, wenn er nicht zuſammen hält, ſondern den ſandigten acker faſt gleich kommt;

11) Man nennet ihn einen neu aufgeriſſenen boden, wann ſolcher niemalen früchte getragen; Dergleichen ein ſolcher iſt, der drey vier oder mehr fuß unter der ober-fläche des erd-bodens verdeckt gelegen, und erſt aufgeräumet worden;

12) Man trägt auch wol auſſer dem garten gute erde zuſammen, und führet ſie in den garten hinein, und dieſes könte eingeführter heiſſen.

13) Man nennet ihn ein geruhetes land, wann er, ein, zwey oder mehrere jahre brach gelegen, und nicht bebauet worden;

14) Er heiſt ein ausgezehrtes land, wann er viele jahre nach einander ohne düngung und verbeſſerung tragen müſſen.

15) Endlich heiſt er ein ſchlechter boden, wenn die pflantzen nicht darinn wegen ſchlechter erde wurtzeln können.

Mittel, das Land, ſo zum Garten-Bau geſchickt, zu erkennen.

1) Man erkennet, daß der grund eines garten gut, und inſonderheit zu pflantzung fruchtbarer bäume geſchickt, wann die früchte, ſo derſelbe entweder von ſich ſelber, oder durch bearbeitung hervorbringt, friſch, ſtarck und wohl wachſen, und nichts, was grün und groß ſeyn ſolte, klein, dünne und gelb ausſiehet;

2) Wenn man eine hand voll erde davon nimmt, ſtarck daran riechet, und ſolche keinen ſtinckenden geruch hat;

3) Wann der boden leichte zu bearbeiten, und nicht allzu ſteinigt iſt;

4) Wann der acker leichte und doch nicht zu trocken, noch allzu leicht wie die torf-erde und der ſandigte boden;

5) Wann der boden fett aber nicht zu naß wie der moraſtige, oder neu aufgeriſſene grund.

Endlich die farbe anlangend, ſo iſt der vornehmſte, wann er ſchwartzgrau ausſiehet; Indeſſen findet man auch öfters röthlichen boden, ſo recht gut; recht weiſſen, ſo auch zugleich recht gut, habe niemals angetroffen.

Die Tiefe, ſo der Acker haben muß, wann er recht gut ſeyn ſoll.

So wie er gleich unter der ober-fläche beſchaffen, muß er dergleichen erde drey fuß tief haben; Dieſes iſt ſehr nöthig zu beobachten. Damit man ſolches recht gewiß verſichert ſey, muß man an einigen orten eingraben.

Man betrügt ſich ſehr ſtarck, wann man meynet, daß an der tiefe nicht ſonderlich viel gelegen, ſowol wegen wachsthum, fruchtbarer bäume, als auch der pflantzen, die lange wurtzeln haben, als artiſchocken, rothe rüben, ſcortzonner-wurtzeln, paſtinack und dergleichen.

Die Bearbeitung des Garten-Landes.

1) Die bearbeitung des garten-landes, iſt eigentlich eine umkehrung oder umgrabung zu einer gewiſſen tiefe, dadurch das oberſte zu unterſt, und das unterſte zu oberſt gebracht wird. Es geſchieht auf verſchiedene weiſe.

Erſtlich, mit dem ſpaten und der haue in leichten boden. Zum andern, mit der hacke oder auch grabſcheid im ſteinigten lande. Einiger wird tiefer gegraben, wie auf den viereckigten garten-plätzen zum baum-pflantzen. Endlich wird welcher nicht tief gegraben, zum exempel, um die bäume herum, zum ſpargel und andern leichten hülſen-früchten. Hernach muß man auch wiſſen, daß dieſe bearbeitung nicht deswegen bloß geſchiehet, damit es ein beſſer anſehen bekomme, ob es zwar in der that gut ausſiehet, ſondern, um die erde, die es noch nicht iſt, tragbar zu machen, und die tragbare in gutem ſtande zu erhalten. Man muß auch wiſſen, ſowol die fruchtbarkeit zu vermehren, als auch darinnen zu erhalten. Unfruchtbarer boden muß gar nicht bearbeitet werden.

Digitized by Google

Wann ich ſage, die erde tragbar zu machen; ſo verſtehe ich darunter, ſolche locker zu machen, daß die feuchtigkeit und wärme eindringen könne, und daß ſie nicht zu feſte und dichte auf einander liege, als die thonigte und leimichte erde, denn ſolche verhindern nach ihren eigenſchaften den wachsthum der pflantzen; Und wann ich ſage, ſolche recht fruchtbar zu machen; ſo verſtehe ich darunter, dem boden eine mäßige hitze und feuchtigkeit beyzubringen, die inſonderheit ſaltz bey ſich führen, welches eigentlich die wahre urſache der fruchtbarkeit iſt. Dieſe mäßigung der hitze und feuchtigkeit iſt ſo nöthig, daß ohne ſolcher das ſaltz nicht würcken kan, noch die pflantzen gedeihen, ſo wenig als ein thier vollkommen geſund ſeyn kan, wann die elemente nicht in gehöriger witterung.

2) Doch es iſt nicht genung, die urſach und endzweck der bearbeitung zu wiſſen, man muß auch anweiſung geben, wie ſolche mäßigung zu treffen.

Ich ſage demnach, einiger acker erhitzt ſich leichte; zum exempel, der lockere, alſo kan ihm auch leichte wärme genung beygebracht werden; aber weil er gemeiniglich trocken und ſandigt, muß man alle mühe anwenden, ihn anzufeuchten; andere hingegen, als der ſtarcke und kalte acker, hat öfters zu viel feuchtigkeit, dieſem muß mehr wärme verſchaffet werden. Uberdem verlangen gewiſſe pflantzen viel feuchtigkeit, zum exempel, die artiſchocken, die ſalade, ſauer-ampfer, die pflantzen, welche lange wurtzeln haben; die andern, als frucht-tragende bäume, ſpargel, und dergleichen, ſind mit weniger feuchtigkeit zufrieden, es koſtet alſo viele mühe, ihnen ſolche zu verſchaffen. Es ſeye, wie ihm wolle, ſo wenig als wir was in unſern gärten haben, ſo allzugroſſe hitze und feuchtigkeit vertragen könne, ſo wenig haben wir etwas, ſo gantz ohne wärme und feuchtigkeit wachſen kan. Sonne, regen und unterirdiſche waſſer kommen uns zwar wohl zu hülfe, wir müſſen aber durch andere mittel dasjenige, was uns daran abgehet, erſetzen. Und dieſes geſchiehet, wann wir den garten-bau aus dem grunde verſtehen, davon die bearbeitung ein ſtück iſt. Dieſe bearbeitung muß nicht allein zu verſchiedener zeit, ſondern auch nach den verſchiedenen eigenſchafften des bodens und der gewächſe, auf verſchiedene weiſe geſchehen. Die warmen und trockenen äcker müſſen im ſommer entweder kurtz vor dem regen, währendem regen, gleich nach dem regen, oder wenn es trübe und bald zu regnen ſich anläßt, umgegraben werden; denn zu dieſer zeit müſſen ſie mit beſonderm fleiß fein tief und oft bearbeitet werden. Hingegen bey heiſſen und trocknen wetter müſſen ſie fleißig begoſſen werden, denn dieſe bearbeitungen machen dem regen luft, bis zu den wurtzeln zu dringen, wann die erde aber nicht locker wäre, würde der regen ausdunſten, und keinen nutzen ſchaffen, die wärme kan auch auf dieſe weiſe beſſer eindringen, denn ohne ſolche wäre die feuchtigkeit auch nichts nütze. Die kalten, feuchten und leimichten felder müſſen hingegen in der gröſten hitze, und ſehr tief, umgegraben werden, und niemal im regenhaften wetter, damit die wärme zu den wurtzeln dringen könne, und ſie friſch und grün bleiben, auch das aufberſten verhindert werde, ſo, wie geſagt, den wurtzeln groſſen ſchaden thut, und ſie gelb und verwelckt macht.

Die eigenſchaft des ackers lehret uns ſowol wie in andern ſachen, alſo auch dieſes, daß ſelbiger wohl und zu gelegener zeit bearbeitet ſeyn will; wann ſolches geſchiehet, ſo erreichen wir den endzweck unſerer mühe, nemlich den nutzen; verſäumen wir aber die rechte und gelegene bearbeitung, ſo haben wir nichts als ſchaden davon. Es muß demnach die rechte zeit, worinnen eine jede art ſaamen zu ſäen, in acht genommen werden, denn ſolcher iſt verſchiedentlich; die rechte zeit zum pfropfen, beſchneiden, pflantzen, ſowol des weinſtocks, als auch der bäume, welches in gewiſſen monaten nur geſchiehet, muß beobachtet werden. Die eigenſchaft der gewächſe fordert von uns, die zeit und art wohl auszuſinnen und zu beobachten; deswegen habe ich nach vieler mühe gelernet, die erde um die bäume in allerley arten landes ofte locker zu machen, und nach beſchaffenheit des erdreichs, bald bey trocknen, bald bey regen-wetter.

Wenn man zeit hat, vorgeſchriebene umgrabung und bearbeitung fleißig vorzunehmen, wird man gewiß groſſen nutzen ſpüren; denn eines theils verhindert ſolches nicht allein den wachsthum des unkrauts, ſondern bringet auch ſolches in die erde, und machet ihn zu miſt, mithin behalten die guten gewächſe die nahrung. Man erkennet auch hernachmals aus dem nutzen, daß die alte üble gewohnheit, da man ſich nur an gewiſſe zeit und monate bindet, gäntzlich abzuſchaffen, mithin unſere weiſe unentbehrlich und nützlich machen; überflüßig iſt ſolche nicht, wenn man nicht mit groſſen fleiß das unkraut zwiſchen der zeit umhacken und ausjäten will, welches den ſommer hindurch gar zu ſtarck eingewurtzelt, und ſich, wenn man ſeinen ſaamen reif werden und ausfallen läßt, allzu ſtarck vermehret.

Hier muß zugleich erinnert werden, daß es um die zeit, darinnen die bäume bluhen, und der weinſtock anſetzt, ſehr gefährlich ſey, die erde um dieſelben locker zu machen, es muß zu ſolcher zeit gäntzlich nach-

bleiben

Digitized by Google

bleiben. Dann die friſche umgewühlte erde dunſtet zu ſtarck aus, und wenn der reif darauf fällt, ſo ſetzen ſich die dünſte auf die blüthe, befeuchten ſolche, und machen, daß der froſt leichte verderben kan. Die felder, ſo zu ſolcher zeit nicht umgegraben werden, haben eine feſtere oberfläche, dunſten alſo nicht ſo viel aus, ſind demnach dem froſt nicht ſo ſtarck unterworfen. Ich verwerfe demnach die gewohnheit, nahe an frucht-tragende bäume zu ſäen, oder zu pflantzen, es mögen küchen-kräuter- erdbeer-ſträuche oder blumen ſeyn, denn ſie entziehen dem baume die nahrung, und thun ihm groſſen ſchaden.

Ich halte mit lüftung der bäume folgende ordnung: Sowol im herbſte als frühlinge, im trockenen und lockern boden, laſſe ich tief um den baum graben; ſo bald der herbſt angehet, zum erſten, und zum andern mal beym eintritt des frühlings, damit der frühlings-regen eindringen könne; Die bäume aber, die im kalten und naſſen boden ſtehen, werden im herbſt nur etwas gelüftet, daß das mooß und unkraut davon wegkomme, im May aber deſto ſtärcker, wenn die früchte bereits ſich angeſetzet, und die blüthe vorbey, die ſtarcken feuchtigkeiten der erde verzehret, und ſolche wegen härte des erdreichs nicht eindringen können, ſondern nur wenig von dem ſchnee-waſſer eingedrungen, das andere aber abgefloſſen, und von hohen liegenden orten in die flüſſe und bäche gelaufen iſt. Ich muß hier erinnern, daß kein waſſer ſtärcker eindringt als das ſchnee-waſſer; ich habe ſelten geſehen, daß das regen-waſſer über einen fuß tief gefruchtet, aber das ſchnee-waſſer dringt zwey bis drey fuß tief ein, denn ſolches iſt an ſich ſchwerer als das regen-waſſer, und weil es von unten auf langſam ſchmeltzet, und die ſonne und der wind die dünſte nicht ausziehen kan, ſo hat es mehr zeit in die erde zu dringen. Deswegen ſo ungern ich tiefen ſchnee auf den feldern ſehe, ſo viel mühe gebe ich mir, ſolchen auf den trocknen lockern boden zu bringen, um gleichſam ein behältniß der feuchtigkeit ihnen zu verſchaffen: Ich laſſe deswegen den ſchnee, ſo in denen gängen liegt, ſammlen, und an die bäume, die am ſpalier ſtehen, werfen, ſowol gegen der morgen- als auch mittags-ſeite, wann gleich der boden an ſich feuchte, weilen der regen ſie ſelten trift, mithin ſie an feuchtigkeiten mangel haben.

Es pfleget dieſer lüftung widerſprochen zu werden, weilen die bäume, ſo unter pflaſter, oder in kieſichten boden ſtehen, öfters wohl bekommen und ſchöne früchte tragen, ohne daß ſie gelüftet, und vorbeſchriebener maſſen bearbeitet würden. Ich habe aber zweyerley darauf zu antworten: Erſtlich ſtehen ſolche bäume gemeiniglich unter der dachtraufe, wo alſo viel waſſer abfällt, ſo durch die fugen der ſteine und kieſichten grund dringet; andern theils bleibet die erde unter dem pflaſter und kieſichten boden länger feuchte, weil weder die ſonnen-hitze, noch der wind ſolchen austrocknen kan. Ich kan aber dennoch, dem widerſpruch ohngeachtet, nicht umhin, die lüftung, ſowol zum beſten des erdbodens und der pflantze, als auch, weil es beſſer ausſiehet, vorzuſchlagen. Denn der ungemeinen erfahrung, ſo wir von dieſer lüftung haben, kan ſo wenig um ſo ſchlechter urſachen willen widerſprochen werden, als der gebrauch der kleider nicht abgeſchafft werden wird, obgleich die wilden keine tragen. Die nöthige lüftung, ſo an denen in kaſten eingeſetzten feigen- und pomerantzen-bäumen, und andern pflantzen und ſtauden geſchehen muß, zeiget gnugſam an, daß ſolche unentbehrlich, damit die feuchtigkeit eindringen könne, ſonſten ſie ſchlecht bekommen würde.

Von Verbeſſerung und Düngung.

Die düngung iſt nichts anders, als eine verbeſſerung des ackers, es geſchiehet ſolches mit allen arten miſt. Wir wollen die bewegungs-gründe, gebrauch und weiſe anzeigen.

Den bewegungs-grund belangend, ſo miſten oder düngen wir das feld, um entweder die unfruchtbaren äcker fruchtbar zu machen, oder um die bereits fruchtbaren in ſolchem ſtande zu erhalten, weil letztere ihre fruchtbarkeit verlieren würden, ſo man ſie nicht von zeit zu zeit düngete. Wir miſten demnach einen acker ſtarck oder ſchwach, nachdem man frucht davon einerndten will, entweder über ſein natürlich vermögen, und nach ſeinen guten und böſen eigenſchaften. Zum exempel, wann auf einem kleinen garten-flecke viel küchen-kräuter bald aufwachſen, und nach einander kommen ſollen, ſo muß ſtarck gemiſtet werden, ſonſten würde das land bald ausgeſogen ſeyn; hingegen wird wenig miſt an die bäume gethan, denn ſie wachſen nur mäßig und langſam, und ob ſie gleich lange jahre auf einem ort ſtehen bleiben, ſo ziehen ſie doch durch ihre lange ausgebreitete wurtzeln gnungſam lebens-ſaft an ſich. Ich ſage, es muß wenig miſt ſeyn zu einem boden, der an ſich gut, zu einem ſchlechten aber freylich mehr, inſonderheit muß kalt und feuchter boden mehr miſt haben, als warmer und trockner. Jedermann weiß von ſelbſten, daß die unfruchtbarkeit der erde, wie bereits erwehnet, entweder in allzugroſſer näſſe, welche gemeiniglich kalt und ſchwer, oder in allzugroſſer dürre, welche den erdboden über die maſſen leichte machet, und ſolchen verbrennet, beſtehe. Alſo ſehen wir auch, daß von brauchbarem miſte, einiger fett und erfriſchend, wie

der

Digitized by Google

der ochſen- und kuh-miſt, anderer aber hitzig und leichte, wie der ſchaaf- pferde- und tauben-miſt ꝛc. iſt. Wie nun eine artzeney dem übel, davor ſie eingenommen wird, widerſtehen muß, alſo müſſen wir auch hitzigen und leichten miſt in kalte, ſchwere und feuchte felder, ſie dadurch zu erwärmen und tragbar zu machen, und den rind-vieh-miſt in magere, lockere und trockene felder bringen, um ſie fetter und feuchter zu machen, damit die ausdünſtungen im frühling, und die ſommer-hitze ſie nicht gar ausdörren und unfruchtbar machen.

Anmerckungen. 1) Die Weltweiſen ſowol als die Chymiſten ſtreiten unter einander, welches der beſte miſt ſey? Sie bringen ihre ſätze ſo ordentlich vor, als die Mathematici ihre ſätze, eine gerade linie zu ziehen. Das gemeine weſen iſt dieſen herren ſehr verbunden, daß ſie ihre betrachtungen und neugierigkeit ſo weit auf die geheimniſſe der natur wenden, ich glaube ſelbſten, daß wir groſſen nutzen davon haben werden. Indeſſen glaube ich nicht, unrecht zu thun, ſo lange bis dieſe ſtreitigkeit ausgemacht, ſowol vor mich, als auch vor die ſache, und vor diejenigen, vor die ich ſchreibe, meine meynung, aus aufrichtigem hertzen, einfältig und ſchlechtweg vorzutragen, da ich ohnedem wohl weiß, daß die fruchtbarkeit der erden füglich auszuforſchen. Um aber, an ſtatt unſern gärtnern ſchwierigkeiten vorzulegen, und ſie dadurch furchtſam zu machen, wil ich mich bemühen, ihnen alles deutlich vor augen zu legen, und leichte zu machen.

Ich ſage demnach noch einmal, daß man ſich eine gewiſſe vorſtellung von den ſchätzen der erden auf folgende weiſe machen kan: Es iſt unfehlbar, daß dieſer erdboden, auf welchem wir ſterbliche menſchen wohnen, in ſeinem innern ein ſaltz heget, ſo die wahre fruchtbarkeit eintzig und alleine verurſachet; dieſes ſaltz iſt der wahre ſchatz und reichthum dieſer bewohnten erde. So wie man ſaget, daß das geld, ſo ein geitziger beſitzet, und wodurch er ſeinen überfluß und reichthum anzeiget, ſein ſchatz ſey, den er beſitze, und dieſer geitzige ſolchen ſchatz beſtändig erhält, weil er erſtlich nichts verzehret, oder wenn er einige ſcheinbare freygebigkeit ausübet, doch ſolches mit der andern hand wieder zu erlangen weiß, daß im fall er geſtern zehn thaler ausgegeben, er ſolche heute ſchon an golde, ſilber, oder andern waaren wieder zuſammen geſcharret, und alſo gleich reich bleibet, wenn er ſchon morgen wieder ſo viel geld weggiebet, ſo nimmt er doch übermorgen entweder in eben der müntz-ſorte, welches nicht allemal angehet, doch wenigſtens am werthe ſolches wieder ein ꝛc. Alſo iſt der umlauf dieſes ſaltzes unendlich würcklich und thätig.

Zum andern: müſſen wir vor gewiß halten, daß dieſer erdboden (auſſer ſteine und metall, welches die auſſerordentlichen wercke der natur ſind) mit einer ſolchen thätigen eigenſchaft erſchaffen, pflantzen aus ſich hervorzubringen; Es iſt demnach nichts auf dieſen erdboden vorhanden, das nicht aus ihrem ſchooſſe erwachſen ſollte, und zwar ſolches durch die ihr beygelegte wachsthums-kraft. Alle pflantzen demnach, die wir wachſend finden, iſt ein theil dieſer erde, und alſo alles materialiſche, ſo man nur nennen kan, und durch die verweſung wieder zur erde wird, iſt als miſt zu ihrer düngung zu gebrauchen; Es mag auch unter einer geſtalt, wie es wolle, wieder in die erde kommen ſo dienet es ihr doch zur verbeſſerung, entweder in eben der art, oder doch wenigſtens an der güte, denn es wird würcklich wieder erde, wie es zuvor war. Alſo dienen alle arten ſtoffe, leinen, fleiſch, haut, knochen, horn, dreck, urin, unflath, das holtz von bäumen, ihre kern, ihre blätter, ihre aſche, das ſtroh, alle arten ſaamen, körner, überhaupt alles, was auf erden vergänglich und der fäulung unterworfen, (auſſer, wie es ſcheinet, die ſteine und metalle) zur düngung und verbeſſerung; daß ſolche demnach dadurch fruchtbar wird, wann man dergleichen ſachen ofte und bequemlich aufs feld bringen kan, wie auf ackerhöfen, inſonderheit in der nachbarſchaft groſer ſtädte, zur ſäung des getraydes und übrigen früchte beobachtet wird. Man ſetzt dieſes land dadurch in beſtändigen fruchtbaren ſtand.

Zum dritten. Einige unſerer äcker, ob ſie gleich noch ſo fruchtbar ſind, können keine früchte tragen, weil gebäude darauf aufgeführet werden. Dieſe bebauete felder gleichen jenem geitzigen reichen, der zwar viel ausgeben könte, aber es nicht thut; ſie behalten das vermögen der fruchtbarkeit, wie der Philoſoph ſaget, und würden in der that früchte bringen, wann ſie nicht daran verhindert würden. Die andern felder anlangend, wenn ſolche umgegraben werden, wie es auch inſonderheit ſolchen ländern, wo krieg geführet wird, ergehet, ſo kommen die pflantzen, die auf der oberfläche geſtanden, in die erde, und bringen ihr durch die fäulung faſt eben ſo viel fruchtbarkeit, entweder an eben den orten, oder nach der güte wieder zu, als ſie in deren erzeugung entbehren müſſen, denn es iſt eben dasjenige eigenthümliche ſaltz, ſo ſie fruchtbar machet,, wie ſie zuvor war. Und wenn man alle pflantzen von einem ſolchen ende wegnimmt, wie ſolches gewöhnlicher maſſen geſchiehet, und ihr hingegen ſo viel andere gute erde oder miſt von verfaulten ſtroh und koth einiger thiere, die ebenfalls aus der erden entſproſſen, und ein theil

derſelben

Digitized by Google

derſelben machen, wider zugiebt, ſo erſetzt ſie ihren ſchaden und bleibt eben ſo reich, das iſt, fruchtbar, wie zuvor.

Viertens: Man muß demnach auf den miſt ſowol achtung geben, als man auf die müntz-ſorten gibt, die das aus dem ſchatz ausgegebene geld erſetzen ſollen. Wie nun verſchiedene arten müntz-ſorten von verſchiedenem werthe und preiſe ſind, die, wenn ſie [illegible] ihren lauf in der handlung haben, und zum [illegible] verhelfen, alſo muß auch auf den miſt achtung gegeben werden, weil immer einer beſſer als der andere, und ſich zu dieſer und jener art erde am beſten ſchickt. Die thätige eigenſchaft der erde nimmt ſich niemals gäntzlich ab, daß man ſagen könne, ſie habe ſich gäntzlich verringert, und ſey nicht mehr zu finden; denn ſie iſt noch in der güte vorhanden, als ſie vor vielen jahrhunderten bey ihrer erſchaffung war, es iſt nur ihr ſaltz dann und wann verringert, oder, ſo zu ſagen, der platz verändert, wann ſelbigen die vorige kraft beygebracht werden kan, ſo iſt die erde ſo fruchtbar, als vormals.

Der Chymiſten ihre brenn- und deſtillir-kolben offenbaren dieſes ſaltz genungſam, und zeigen im kleinen wie wenig man davon gebrauche, viel erde fruchtbar zu machen.

Fünftens: Es iſt demnach der miſt einiger maſſen dem gemeinen ſaltze, womit das fleiſch eingeſaltzen wird, zu vergleichen, denn wie einig fleiſch zart und wohlſchmeckend, als der rebhüner, hammel fleiſch rc. hingegen anderes fleiſch grob und materialiſch, als das rind-fleiſch, und die letztere art vom fleiſch mehr [illegible], als die erſtere, und man, zum exempel, zu einer rinder-keule weit mehr ſaltz gebrauchet, als zu einer hammel keule, ob ſie gleich von einerley gröſſe, [illegible] ſtarck geſaltzen rind-fleiſch als hammel-fleiſch eſſen mag, das grobe rind-fleiſch auch durch ſtarckes einſaltzen wohlſchmeckend, hingegen das hammel-fleiſch verderben wird; Uberdem einig ſaltz ſtärcker als das andere ſaltzet, wie denn das graue ſtärcker als das weiſſe. Alſo muß man auch, die erde [illegible] hitzigen miſt, wie der ſchaaf- und pferde-miſt, hingegen zu feldern, die ſolches nicht nöthig haben, andern, der nicht hitzig, als der ſchweine- und [illegible] erhalten. Man muß hierinnen behutſam und vernünftig verfahren, die erfahrung lehret zur gnüge, daß auf einander gehäufter pferde-miſt ſich dergeſtalt erhitzet, daß er ſo gar ſich entzünden kan, welches aber der kuh miſt niemals thut. Wenn man demnach zu leichtem ſandichten boden viel pferde-miſt nehmen wollte, würde man mehr ſchaden, als nutzen ſpüren; Man nehme demnach, nach dem rathe des poeten, lieber kuh-miſt dazu, denn ſolcher iſt fetter, und nicht ſo hitzig; der hitzige miſt, ſo nicht zu hitzigen und trockenen feldern dienet, iſt hingegen gut vor die feuchten, naſſen und kalten felder, denn dieſe, weil ſie nur unkraut tragen, müſſen erwärmet, und dadurch geſchickt gemacht werden, frucht zu bringen.

Vom ausgezehrten Acker.

Das ſaltz verzehret ſich endlich, es mag der acker ſo fruchtbar ſeyn, wie er will, nur mit dem unterſchiede, daß die an ſich ſelbſt guten felder länger tragbar ſeyn, als die ſchlechten. Denn ein land iſt immer beſſer, als das andere. Man kan hier wohl ſagen, daß es damit zugehe, wie mit den ſchätzen einiger reiche, denn ein ſchatz iſt manchmal ſehr ſtarck, da andere geringe ſind; deswegen kan auch ein reich ſchwerere und koſtbarere kriege führen, als ein anders; der gröſte ſchatz aber läſſet ſich endlich doch verzehren, es mag nun ſeyn, daß er übel verwaltet, übel angewendet, oder zu viel ausgegeben worden, ob man gleich andere vortheile zum nutzen des ſtaats dadurch zu erlangen verhofte. Einem ſolchen muß durch auswärtige mittel wieder aufgeholfen werden, zum exempel, durch ſtarcke handlung, wichtige bündniſſe und verträge, inſonderheit aber, ſtatt ſchwerer und koſtbarer kriege, durch ruhe und wirthſchaft. Eben ſo gehet es dem acker auch, er mag von natur ſo fruchtbar ſeyn, wie er will, ſo zehret er ſich durch die tragung fremder ihm nicht eigentlich zukommenden gewächſe aus; zum exempel, eine wieſe, wenn ſolche in ihrer natürlichen tragung des graſes nicht gehindert wird, zehret ſich nicht aus, ſondern verbeſſert ſich von jahren zu jahren, wenn aber ſolche aufzeriſſen, und wicken oder ander getrayde hineingeſäet wird, ſo ihr von natur nicht zukommt, ſo wird man balde ſpüren, daß ihre fruchtbarkeit ſich von zeit zu zeit verringert, und, wenn man ferner nutzen davon haben will, zur gehörigen zeit gedünget werden muß, ſonſten wird ſie einige zeit darauf völlig ausgezehret ſeyn, und nicht tragen. Vielleicht könte es ſich zutragen, daß ein feld, ſo gewohnt körner zu tragen, wie denn dergleichen ohne zweifel im anfang der welt geweſen, ſich eben ſo ſtarck auszehrte, wenn es gras tragen ſollte, als die wieſe, da ſie körner tragen ſoll.

So viel iſt demnach gewiß, es giebet ausgezehrte äcker. Nach der beſchaffenheit der pflantze muß auch das ſaltz oder die düngung eingerichtet werden, denn alle brauchen nicht gleich viel; einiger erdboden kan unterſchiedliche früchte von verſchiedener art und zu gleicher zeit tragen, und ſolche zeitigen; wie der grund

der fruchtbaren wieſen ſolches an den tag leget, welche viele kräuter von unzähligen arten träget, und allen gnugſamen wachsthum verſchaffet; deswegen, wenn der acker nur mittelmäßig, ſo trägt er eine frucht nach der andern, wie man ſolches an der gerſte, haber und dergleichen ſiehet, welche in das feld geſäet werden, ſo zuvor weitzen und korn getragen, denn obgleich das feld nicht ſtarck genung mehr gedünget, um noch einmal weitzen und korn zu tragen, ſo hat es doch noch düngung genung, gerſte, haber und dergleichen zu tragen. Eben dieſes trifft auch in weinbergen, wäldern und obſt-gärten ꝛc. ein. In der that, wenn die ſtämme abgehauen werden, darf man nicht hoffen, daß dergleichen mit eben ſolcher fruchtbarkeit wieder daſelbſt ſo fort wachſen ſollen, denn das land iſt ausgezehret, jedoch könte man wohl eine zeitlang kleinere pflantzen, die nicht ſo viel düngung nöthig, als küchen-kräuter, erbſen, bohnen mit nutzen darauf bauen, aber doch endlich den gemeinen lauf erfahren, nemlich, daß der erdboden ausgezehret ſey.

Bey ſolcher gelegenheit kan ein gärtner ſeine geſchicklichkeit zeigen, denn er muß alle ſeine ſinne drauf wenden, den wachsthum ſeiner pflantzen zu kennen, damit er nicht in ausgeſogenen acker ſäe oder pflantze, und mithin ſeine mühe unbezahlet ſehe; Er wird deswegen kein ſtücke landes braach liegen laſſen, ſondern neue ſaamen und pflantzen verändern. Die garten-erde iſt niemals ſo ausgeſogen, daß ſie gar nichts tragen könne, nur muß er wiſſen, was er darauf bringen will, und zu gehöriger zeit düngen, und wenn er auch, an ſtatt der ausgegangenen bäume, andere auf die ſtelle pflantzen müſte, ſo wird er doch das gehörige dabey in acht nehmen. Wie die erde wohl anzuwenden, iſt bey denen articklen: Küchen-Gärten und Gärtnerey-Kunſt zu finden.

Vom Braachfelde.

Man läßt ſolche felder braach, um auszuruhen, und wieder fruchtbar zu werden, welches entweder durch den einfluß der ſtröme, inſonderheit aber durch den regen geſchiehet, ſo wenigſtens viel dazu beyträgt. Denn man darf nur achtung geben, wenn der regen auf eine weiche materie, zum exempel auf holtz fällt, ſo ſetzen ſich lauter kleine grüne theilchen feſte zuſammen, als eine haut darüber, und dieſes zuſammenſetzen machet eben die grüne farbe, fällt aber der regen auf etwas hartes, als auf einem ſtein, ſo wird mooß darauf, und dieſer ſiehet durch ein Microſcopium wie lauter kleine blümgen aus; woraus alſo zu ſchlieſſen, daß der ſaamen im regen vorhanden ſeyn müſſe, und nicht alleine zur erfriſchung der erde nur diene, denn wäre der ſaamen auf einen cörper gefallen, der ihm, ſo zu reden, an ſtatt einer mutter gedienet, worinnen er bekleiben und wurtzeln können, ſo würden blätter, blüthe und früchte daraus geworden ſeyn.

Ferner könte, nach meinem bedüncken, die meynung der neuen ärtzte dadurch beſtärcket werden, welche behaupten, der menſch komme gantz fertig alleine aus den lenden ſeines vaters, und der mutter bährmutter thue weiter nichts darzu, als daß ſie das kind ernähre und groß ziehe. Dieſe meynung ſcheinet nicht ſo viel ſchwierigkeiten zu haben, als die bisherigen beyden meynungen. Die huren können auch daraus lernen, daß ſie ihre begangene bosheiten noch vermehren, wenn ſie die kinder abtreiben, wenn es auch ſchon gleich nach der empfängniß geſchieht. Alſo kan man ſagen, daß der regen der erden eine unerſchöpfliche fruchtbarkeit zubringe, ihr die kräffte und vermögen zu tragen, verſchaffe, wenn man, nachdem ſolche lange getragen, ſie einige zeit braach liegen läßt, gleichſam als wenn man ſolche der gnade des regens übergäbe, und ſolchen vor kräftig genung halte, die kranckheit der erde einzuſehen, und ihren ſchaden zu heilen. So eignen auch die Philoſophi der luft eine ausdehnende kraft zu, und um noch ein deutlicher exempel zu geben, ſo ſage, das waſſer hat gleichſam eine unerſchöpfliche friſche natürliche kälte bey ſich, wie man ſiehet, wenn man das gekochte oder von der ſonnen heiß gemachte waſſer vom feuer nimmt, oder ins kühle ſetzt, denn ſo wird es wieder friſch und kalt, die wärme iſt dem waſſer alſo nicht eigenthümlich, ſondern, ſo zu ſagen, ſein feind, denn es beunruhiget das waſſer auf eine gewaltſame weiſe, wenn es aber vom feuer genommen und in ruhe gelaſſen wird, ſo wird es nach und nach wieder friſch und kalt, und nimmet ſeine natürliche eigenſchaft wieder an.

Eben auf dieſe weiſe wird der erdboden beunruhiget, wenn man pflantzen, ſo ihm nicht eigenthümlich, drauf bauet, und ſolche verzehren nicht allein das eigenthümliche, ſondern das ihm auch beygebrachte ſaltz: Wenn man aber die pflantzen davon thut, und ſolches einige zeit braach liegen läſſet, ſo erhohlet ſich ſelbiges, und wird wieder natürlicher weiſe fruchtbar, inſonderheit, ſo man das unkraut, ſo darauf wächſet, darauf verfaulen läßt oder verbrennet, und nächſt dem etwas guten miſt dazu thut. Die natur zeiget uns dabey den wahren verlauf, wie ich ſolches bey der düngung angeführet.

Vom eingeführten Acker.

Hiervon iſt wenig zu ſagen, auſſer daß es eine neue

art

Digitized by Google

art und erfindung unſerer gärtner. Der autor, ſo vom feldbau geſchrieben, ob er gleich allen erdboden angeführet, dencket hievon nichts; Es geſchiehet ſelten, daß der boden, ſonderlich in reinen groſſen gärten, ſo ſchlecht ſey, daß man andern davor eintragen müſſe; Wenn man meynet, daß die erde völlig ausgezehret, wird ſolche ausgegraben, und andere davor eingeführet, aber der, ſo keine gute, ſondern ſchlechte erde einführet, wird übel fahren, ich glaube aber nicht, daß viele gärtner dergleichen fehler begehen werden. Der fruchtbare boden wird dadurch noch mehr verbeſſert; deswegen pflegt man zu ſagen, das land in dieſem oder jenem garten muß gut ſeyn, denn es iſt lauter gute erde hineingeführet worden; die urſache dieſer verbeſſerung iſt nicht ſchwerer anzuzeigen, als die urſache der verbeſſerung, wenn man die ſtoppeln auf dem acker verbrennt. Mir düncket demnach, die fruchtbarkeit komme daher, weil die erde durch einander gemiſchet, und die verborgenen kräfte dadurch rege gemacht worden ſind. Denn die luft reiniget ſolche von den böſen eigenſchaften, machet ſie locker, daß die wurtzeln beſſer durchdringen, und ihre nahrung in der neuen erde ſuchen können.

Von friſch ausgegrabener Erde.

Dieſe erde iſt niemals an dem tages-licht geweſen: Es iſt eine hülffe, die unſern gärten wiederfähret, und erſt kürtzlich erfunden, in der alten ackerbau-kunſt vielleicht eben ſo wenig bekannt, als die eingeführte erde, weilen kein autor davon ſchreibet; Wir machen ein groß weſen davon, und können ſolches auch nicht genungſam preiſen, weilen dieſe friſche erde ihr eigenthümlich erſtes ſaltz, ſo ſie in der ſchöpfung erhalten, noch beſitzet, denn die meiſte oberfläche der erde iſt umgeſtürtzet und untergekommen, ſowol durch das regen-waſſer, als auch durch die ergieſſungen, denn die ſchwere des waſſers bringt ſo weit möglich unter; dieſes ſaltz erhält ſich in dieſem verborgenen erdreich ſo lange, bis es an die ſonne gebracht, und durch die luft ihre verborgene fruchtbarkeit belebet wird. Sie hat kaum die freyheit zu tragen durch die aufreiſſung erhalten, ſo trägt ſolche ſchon ſonderbare ſchöne gewächſe.

Man kan leichte begreiffen, was wir unter dieſer neuen erde verſtehen, der gantze erdboden war im anfang der erſchaffung neu, GOtt theilte ihr durch ſein allmächtiges wort die kraft mit, gewächſe zu erzeugen, die ſie vorher noch nicht getragen, nach der zeit aber kan des gantzen erdbodens oberfläche nicht mehr neu heiſſen; weil ſelbiger bisher ſo viel möglich getragen, und bis dato träget. Aber es giebet örter, da die erde drey bis vier fuß tief verborgen gelegen, und noch niemals getragen, und andere, ja wol die oberfläche ſelbſten, ſind daran verhindert worden, alſo verſtehen wir durch neue erde ſolche, die niemals einige pflantzen getragen, die über drey fuß und noch tiefer unter der erden verborgen lieget, und würckliche erde iſt; oder wenn ſie ſchon vorher getragen, doch nachher eine ſehr lange zeit braach gelegen, zum exempel, wo gebäude drauf aufgeführet. Es iſt gewiß, daß eine ſolche in denen gärten ſehr nützlich, und in denen erſtern jahren die pflantzen und hülſen-früchte weit ſchöner, und, ſo zu reden, zuſehens wachſen, und wenn ſonſten gute baum-ſtämme darauf gepflantzet werden, ſo bekommen ſie ſehr wohl, dahingegen die, ſo in ein ſchlecht ausgezehrt land gepflantzet werden, ausgehen und verderben, die ſtäm̃e mögen ſo guter art ſeyn, wie ſie wollen, und man mag alle mühe daran wenden.

Mit den augen kan man die erde nicht unterſcheiden, ob ſie neu, oder ob ſie ausgezehret, denn eine ſiehet aus, wie die andere, man hat andere mittel, die eigenſchaften zu erkennen. Man kan die ſchlechte erde füglich dem verdorbenen ſchieß-pulver vergleichen, dieſes fänget kein feuer, und ſiehet dennoch dem guten pulver gantz gleich; Es wird demnach alle erde, die von natur ſchlecht und unfruchtbar, oder durch die länge der zeit ausgeſogen worden, nicht anders als todte erde, denn ſie hat kein ſaltz bey ſich, ſo durch den regen und wärme ſie fruchtbar machen könne, dergeſtalt, daß auch die wurtzeln der bäume anfangen zu faulen, und nach und nach der gantze baum wegfaulet, wie wir bey dem wachsthum der pflantzen bereits gedacht haben.

Hierauf folget, daß es nützlich, nöthig und angenehm ſey, friſche erde auszugraben, und ſolten alle diejenigen, ſo einen garten anlegen, billig dergleichen zu pflantzung neuer ſtämme in vorrath haben, denn man hat ſolche öfters nöthig. Man könte ſolche wol an einen beſondern ort ſchütten, da man ſich ja mühe giebt, abgefallnen kalck und unflat zuſammen zu bringen, ich bringe davor ſolche erde dahin, wie ofte trägt ſichs zu, daß man, wenn man ſich nicht vorgeſehen, zeit, geld und vergnügen einen neuen baum an des alten ſtelle zu ſetzen, einbüſſet; denn in ausgezehrten boden kommen wenig bäume fort.

Vom fruchtbaren Lande.

Die farbe und anzeige der güte läßt ſich hauptſächlich aus dem ſchönen wachsthum der pflantzen urtheilen; Man wolte wohl ſagen, daß der ſchwartzgraue boden die fruchtbarkeit gewiß anzeigte, welcher auch zugleich angenehm in die augen fällt. Dieſe ſtreit-frage wird nicht allein zu unſern zeiten unterſucht,

Digitized by Google

ſucht, ſondern die autores des grauen alterthums haben bereits darüber anmerckungen gemacht. Ich meines theils bin davon nicht eingenommen, indem ich gute und böſe erde von allerhand farben gefunden, indes iſt doch die ſchwartzgraue farbe, die auch den beyfall alter zeiten gefunden und angenehm in die augen fällt, wohl die beſte, aber dennoch nicht ohnfehlbare zeichen der güte; denn wir finden manchmal röthliche und weißliche, die ſehr gut, aber ſelten iſt der recht ſchwartze acker, ſowol oben auf den bergen, als auch in einigen thälern fruchtbar, denn es iſt eine art todten ſandes, und trägt nur ſträucher und buſchwerck.

Ich ſage demnach die fruchtbarkeit iſt weder aus der farbe, noch aus der tieffe, ſondern vielmehr aus den ſchönen wachsthum der pflantzen zu ſchlieſſen, als zum exempel, in freyen feldern die brombeerſträucher und attich, ſo das vieh gerne frißt, und in küchengärten, groſſe artiſchocken, ſallate, ſauerampfer ꝛc. Uberhaupt wo ſchöne friſche bäume ſtehen, ſo ſchöne ſtarcke ſproſſen treiben, und deren blätter friſch, breit, und recht grün ſeyn, dieſes ſind unfehlbare anzeigen, worauf man alleine bauen kan, die gröſſe oder kleinigkeit der frucht kan wohl auch etwas anzeigen, aber man kan nicht feſte darauf trauen, denn groſſe ſtarcke bäume tragen öfters kleine früchte. Ich werde anderwerts die urſachen dieſes groſſen unterſchieds anzeigen.

Von ſteinichten Feldern.

Dieſe art erde bringet das meiſte korn nicht, wann man was nützliches ausrichten will, muß man einen theil ſteine davon leſen und ſo tief als möglich umgraben, um gute erde heraus zu bringen.

Doch muß man nicht tiefer graben, als gute erde iſt, aber wenn man tiefer gräbet, ſo würde man allerley ſchlecht erdreich herauf bringen, und mehr ſchaden als vortheil ſtiften, dann die ſchlechte erde, die niemals an des tages-licht gekommen, verhindert die gute an der fruchtbarkeit, dieſes heiſet im acker-bau zu tief gepflüget, und allzu tief gepflügter acker bringet die koſten nicht wieder ein. Dieſes muß man bey allen arten erde mercken, doch wir wollen von unſerer ſteinigten erde nicht abgehen, ſondern anzeigen, wie ſie fruchtbarer, als ſie von natur iſt, gemacht werden könne.

Düngung, ſo zu ſteinichten Feldern nützlich.

Dieſe erde muß obbeſchriebener maſſen im kalten feuchten wetter, und niemals, wenn es ſehr heiß, umgeackert oder umgegraben, und mit ſchaaf-miſt gedünget werden, denn der ſchaaf-miſt iſt fetter als aller andere, und theilet ſein fett der erde mit, daß man hoffnung zu einer reichen erndte hat.

Von friſch aufgeriſſenen Acker.

Dieſer hat zuvor nichts als bäume und buſchwerck getragen, welche ausgerottet worden, und der neue acker wohl bearbeitet wird. Die lange ruhe, wie auch die alle jahr abgefallnen und zu miſt gewordene blätter, und das verfaulte holtz machet dieſen acker ungemein, ſonderlich in denen erſtern jahren, fruchtbar. Das erſte jahr muß aber kein korn, ſondern haber hinein geſäet werden, denn das korn würde ſo dünne wachſen, daß man nichts als ſtroh ernden würde, aber das andere jahr weitzen hinein geſäet, wird die arbeit vielfältig belohnen.

Es iſt nicht nöthig, daß er in denen erſtern vier jahren gedünget wird, aber hernach muß er behörig gemiſtet werden.

Von kieſichten und ſandichten Acker.

Einiger hat groben gelblichen kieß, und dieſer iſt zum frucht bringen der beſte, der andere aber hat dürren kleinen ſand, dieſer kan nicht beſſer, als mit holtz und türckiſchen getrayde bebauet werden.

Wann die erſtere art nicht gehörig gedünget würde, würde er wenig tragen, die beſte düngung iſt küh-miſt und ausgetrockneter ſchlamm, dieſe untereinander-miſchung verbeſſert die beyden fehler, ſo der acker an ſich hat. Denn erſtlich ſo trocknet er zu leichte aus, und dieſes verhindert der ſchlamm, der immer feuchte iſt, und denn ſo würden die kalten regen ſchaden thun, wenn man zum andern nicht kuh-miſt mit darauf brächte, er iſt zwar nicht ſo hitzig als der ſchaaf-miſt, aber er dünget dennoch recht gut. Das feld muß in feuchten wetter bearbeitet werden.

Von friſch ausgegrabener erde.

Man zehlet deren dreyerley arten, die erſte nennet man thonichte oder leimichte erde, die andere ſandichte und die dritte ſteinichte; alle drey arten ſind zähe, und erfordern tiefes umgraben, und zwar in ſchönen warmen wetter, damit das unkraut vertilget werde, ſo haufig darauf wächſt.

Die thonichte oder leimichte iſt am ſchwerſten zu bearbeiten, wann ſie nicht zu rechter zeit bearbeitet wird, kommt man wegen der vielen klümper ſchlecht zu rechte. Die ſandigte hat zwar nicht ſo viel klumpen und läſt ſich leichter als die thonichte bearbeiten, allein man muß doch die zeit in acht nehmen, daß ſie weder zu hart noch zu weich. Die ſteinichte, wann ſie allzutrocken, iſt nicht gut, ſondern ſchwer zu pflügen, denn das pflug-ſchaar ſpringet alsdenn aus, und muß mit ſchwerer mühe untergedrücket werden, macht auch keine gerade furchen.

Wann

Digitized by Google

Wann ſchaaf- kuh- und pferde-miſt unter einander gemiſchet, und damit gedünget wird, iſt ſolche düngung vor dieſen acker ſehr gut, doch muß der miſt wohl verfaulet und kurtz ſeyn; weitzen wächſt ſonderlich in naſſen jahren am beſten darinnen.

Kreydichte Erde.

Es giebt länder die voller kreyde ſeyn, und dieſe ſind nicht eben die fruchtbareſten, doch da man den erdboden annehmen muß, wie ihn der himmel gegeben, ſo muß man nur auf verbeſſerung bedacht ſeyn; Sowol der ſchaaf- als auch küh-miſt ſcheinen mir zur düngung gut zu ſeyn, wie auch ausgelegener ſchlamm. Wie tief ein ſolcher acker zu pflügen, das überlaſſe ich der vernünftigen beurtheilung des ackermanns, wann er in den grund gräbt, wird er wohl ſehen, wenn ſich der boden verändert.

Von der guten fruchtbaren Erde, und wie ſolche zu erkennen.

Das auge iſt der vornehmſte richter, ſo alles, was auf erden iſt, beurtheilet, und ſolches bleibet gemeiniglich bey der farbe ſtehen; wann die erde ſchwartzgrau, hält man ſolche vor recht fruchtbar, es iſt zwar wahr, daß die meiſte erde von ſolcher farbe iſt, man findet aber auch dergleichen auf bergen und in thälern, ſo ſehr ſchlecht und unfruchtbar, und nichts als dornen-hecken und geſtrauch träget.

Vom moraſtigen Lande.

Man darf ſchwerlich hoffen, korn in dergleichen lande zu bauen; doch träget es zuweilen guten weitzen, wann es erſt friſch aufgeriſſen, ſonſten bekommt man öfters vor das ausgeſäete korn bart-haſer oder treſpe, oder, wenn ja korn daraus wird, ſo giebts mehr ſtroh als körner; ein ſolcher boden iſt allezeit beſſer zur wieſe als zum felde.

Vom leichten lockern Felde.

Man erkennet ſolchem, wenn die erde weder zu trocken und zu leichte, wie der gantz ſandigte, noch zu feucht und klebricht, wie der moraſtige und thonichte boden, ſondern wann ſie ſich zart und ohne ſteine anfühlen läſt. Indeſſen giebt es von ſolcher auch eine ſchwartze art, ſo ſteinicht, aber nicht zu verwerfen, wie die ſandigte, ſo eben ſo iſt.

Von ſchlechter unfruchtbarer Erde.

Man kan ſich leicht vorſtellen, daß nicht nicht alle erde von einerley fruchtbarkeit, mithin einige ſchlecht und unfruchtbar, wie die weiſſen, gelben, und rothen erden, ſo ſich der mühe nicht verlohnen zu bearbeiten, geſchweige zu beſäen.

Ackerbau. Bißher iſt überhaupt von dem garten-acker und, wie derſelbe auch in auswärtigen ländern getrieben wird, gehandelt worden; nun wollen wir inſonderheit von dem acker-bau, wie er in unſern und den benachbarten gegenden verrichtet wird, und glücklich fortgeſetzet werden ſoll, handeln. Vor allen dingen aber ſoll eine kurtze beſchreibung und hernach deſſelben einzelne ſtücke, die dabey zu beobachten nöthig ſind, mitgetheilet werden. Der ackerbau iſt alſo nichts anders als eine wiſſenſchaft, vermöge, welcher man auf geſchickte art und weiſe das land oder den acker durch fleißiges bauen frucht- und tragbar machen, den ſaamen auf die vor ihn gehörige und gedüngte felder bringen und den nutzen davon ziehen könne. oder:

Es iſt der acker eine ſolche wiſſenſchaft, vermöge welcher ein guter öconomus das geſchäfte des erdbaues über der erde dergeſtalt zu treiben weiß, daß er einen zu verſchiedenen feld-früchten geſchickten acker erlange, den grund-boden unterſuche, alle übrige, natürliche und zufällige, innerliche und äuſſerliche eigenſchaften deſſelben erkenne, denſelben mit hülfe verſchiedener werckzeuge, thiere und menſchen brauchbar mache, recht bearbeite, beſtelle, verbeſſere, vor ſchaden in acht nehme, dem wachsthume der früchte zu rechter zeit und dazu gehörige mittel kraft mittheile, dieſelben einerndte, verwahre und erhalte, alles aber hauswirthlich anwende, daß er ſolche zu ſeines und ſeines nächſten nutzen gebrauchen möge. Cicero nennet ihn eine kunſt und wiſſenſchaft, ſo da lehret mit der erde nützlich und einträglich zu handeln und zu wuchern.

Ackerbaues Lob. Er iſt das nothwendigſte und vornehmſte ſtück der haushaltungs-kunſt, und die erſte, älteſte, ehrlichſte, unſchuldigſte, ja von GOtt ſelbſt befohlene nahrung, maſſen es bey derſelben auf keinen betrug, ſondern lediglich auf des hauswirths emſige arbeit, fleißiges gebet und GOttes ſeegen ankommet. Denn da Jacob ſeinen ſohn ſegnete, ſprach er: GOtt gebe dir vom thau des himmels, und von der fettigkeit der erden, und korns und weins die fülle. Er iſt die gerechteſte und nützlichſte bemühung, die man vornehmen kan. Bey andern geſchäften kan es ſo leichte nicht geſchehen; denn zwiſchen dem käufer und verkäufer läuft allezeit was ſündliches unter, und der gewinn hat vielmals etwas gefährliches in ſich. Bey einem handwercksmanne iſt der gewinn ſchlecht und verächtlich, wandelbar und ungewiß, weil die waaren bald ſteigen, bald fallen, und ſo gar bisweilen der letzte bey ſeiner ſauren arbeit, geſchweige denn vielmals desjenigen, der den profit alleine ziehet, ſclave ſeyn muß. Unter allen löblichen geſchäften ſaget Cicero, damit etwas zu erwerben, iſt nichts beſſers, nichts fruchtbarlichers, nichts lieblichers und

Digitized by Google

und nichts, das einem freyen und ehrlichen menſchen beſſer anſtehet, als der acker-bau. Und an einem andern orte heiſt es: Ich komme nun auf das vergnügen der acker-leute, das mich auch beſonders ergötzet, als welches durch kein alter geſtöret wird, und iſt nichts, das der weisheit oder dem leben eines weiſen mannes ähnlicher und näher käme.

Ackerbaues nothwendigkeit. Den acker-bau zu befördern, war ehedeſſen in Rom eine verſammlung angeleget, er bringet das gemeine weſen in aufnahme und vermehret das ärarium, oder allgemeinen ſchatz. Man hat daher länder, z. exempel Bayern und Würtemberg, in welchen feld-ſtützler, feld-ſchauer, die auch ihre unter-geordnete haben, gefunden worden, dieſelben müſſen ein wachſames auge haben, ob alles in gehöriger ordnung, zu rechter zeit und tüchtiger arbeit beſtellet werde und recht gemacht ſey. Alles, was in der welt lebet, muß durch ihn ernähret und erhalten werden. Darum haben auch die beſten künſte ſich bemühet, das ihrige zu deſſen fortſetzung willig dazu beyzutragen, und geſchiehet bis auf den heutigen tag, daß nicht allein berühmte weltweiſe und andere gelehrte männer davon geſchrieben, ſondern auch ſo gar mit groſſen koſten verſuche angeſtellet, und der welt mitgetheilet haben.

Ackerbaues annehmlichkeit und lieblichkeit erzeigt ſich daraus, weil das land-leben von ſorgen frey u. die bequemſte ruhe mit ſich führet, es iſt von allen tumult u. ſchnöden ſtadt-wollüſten, kleider-pracht und üppigkeit weit entfernet, läſſet auch von allen nothwendigkeiten des menſchlichen lebens nicht den geringſten mangel leiden, iſt auch wegen der geſundheit des leibes, da man von denen früchten des feldes und kräutern und blumen der gärten und wieſen die angenehmſte und geſundeſte luft genieſſet, hoch zu halten. Selbſt die alten helden, ja Könige, wann ſie nichts in kriege zu thun hatten, begaben ſich aufs land und baueten es, und genoſſen auch dadurch eine annehmlichkeit. Die perſiſchen Könige haben ſich ſo gar um den acker ſo ſehr als um den krieg bekümmert, und die Semiranus hat mit ihren hängenden gärten mehr aufſehen gemacht, als mit den mauren zu Babylon. Die 4 Könige Hieron, Philometor, Attulus und Archelaus ſchämten ſich nicht von acker-baue zu ſchreiben, nur iſt zu bejammern, daß deren bücher nicht mehr vorhanden. Die alten helden, wenn ſie im kriege nichts mehr zu thun hatten, begaben ſich aufs land, und excolirten es, und genoſſen auch darinne eine lieblichkeit.

Und wenn man exempel anführen wollte, könte man noch viel groſſe herren aufſtellen, ingleichen eine groſſe parthie andere vornehme und gelehrte männer, welche das land-leben hoch gehalten haben. Der groſſe Cicero ſagete dahero: Dieſes unſer feld-leben, welches einige verachten und als zu grob und bäueriſch ausſchreyen, iſt eine anleitung zur ſparſamkeit, fleiß und aufrichtigkeit; Ja dieſer kluge mann hielt ihn vor den vornehmſten theil der welt-weisheit, dahin auch ſeine redens-art: ligone philoſophari, die weltweisheit bey einem grabſcheide oder auf dem felde unterſuchen und in übung bringen, zielet. Und ob gleich im 4 bis 14 jahrhundert nach Chriſti geburt die wiſſenſchaften gleichſam vergraben lagen, ſo hat ſich doch noch hier und da ein weltweiſer gefunden, der die haushaltungs-kunſt mit getrieben hat.

Ackerbaues nutzbarkeit. Nach dem fall konte kein menſch ohne des acker-baues kunſt leben; und alles andere, was zur üppigkeit und einem zärtlichen leben gehöret, können alle menſchen entbehren, aber ohne die früchte des feldes iſt niemand im ſtande, das leben glückſelig hinzubringen. Sogar die alten heyden und ſonderlich die deutſchen auf der Inſel Rügen haben aus der erde eine Göttin gemacht, weil ſie menſchen und vieh durch ihre hervorbringende früchte ernähret und erhält. Ja das land muß auch ſelbſt ſeine beherrſcher erhalten. Wieſen werden daher prata, quaſi parata, genennet, weil ſie jederzeit bereit ſind, ihre herren zu bereichern. Aller reichthum und wohlfart eines landes kommet von den acker-bau her, als welcher nicht allein alle nothwendigkeiten reichlich giebet, ſondern überſchüttet auch ſeine beſitzer mit überfluſſe, daß ſie davon verkaufen können, und, zumahl wenn er geräth, alle andere davon genieſſen, maſſen alsdenn die leute mehr, als ſie ſonſten gewohnet ſind, aufgehen laſſen. Er iſt der erſte grund von viel handwerckern, manufacturen und künſten, die ihre haupt-materie daraus nehmen. Xenophon ſagt, daß er gleichſam ſey aller anderer gewerbe und handthierungen ernährerin und mutter, und wenn es mit demſelben wohl ſtünde, befänden ſich auch andere nicht übel.

Ackerbaues gewinn; Dieſer iſt mit niemands ſchaden oder beſchwerniß, ſondern vielmehr mit eines jeden menſchen nutzen und wohlfahrt verknüpfet. Cato, ein berühmter ſchrift-ſteller von dem acker-bau, nennet ihn einen angenehmen gewinn, den man ohne mißgunſt und haß, ja gar ohne böſe gedancken, welches wir ohne ſünde nennen mögen, nehmen könne.

Ackerbaues freyheiten, ſiehe Bauers-leute-Privilegia.

Ackerbau iſt bey den Deutſchen ſchlecht geweſen. Obgleich von uralten zeiten her viele völcker, auch ſo ſo gar die kinder Iſrael ſelbſt, welche viehirten ge-

Digitized by Google

nennet werden, und abſonderlich die Römer von ackerbau ſich nähreten, wie denn Romulus deswegen ein geſetz gab, daß die Römer ſich auf den acker-bau und kriegs-kunſt legen ſollten; und Numa das römiſche volck zum acker-bau, friede und ehrlichkeit anhielt auch die Griechen und nur beſagte Römer, wie viel ihnen daran gelegen, durch ihre ſchriften deutlich genug zu erkennen geben: ſo wurde doch derſelbe von unſern vorfahren, den alten Deutſchen, über alle maſſen ſehr ſchlecht getrieben, denn ſo gar im dritten jahrhunderte nach Chriſti geburt fragten dieſelben nicht nach dem ackerbau; im neunten jahrhundert fiengen ſie erſt an den weinſtock zu pflantzen, und den gartenbau noch ſpäter zu treiben. Dieſem allem ohngeachtet aber iſt man doch endlich durchgebrochen, und hat ſich beſtrebet, beſſer um den acker zu bekümmern. Wenn nun dieſes glücklich ſoll von ſtatten gehen, ſo muß ein guter hauswirth vor allen dingen ſich die beſchaffenheit und eigenſchaften ſeines feldes bekannt machen, daß er denſelben mit gebührlicher und nothwendiger wartung pflege, da er denn binnen 2 oder 3 jahren erfahren kan, ob der acker gut, mittelmäſſig oder ſchlecht ſey, und nach dieſer erfahrung muß er ſich mit ſeinem beſtellen richten, aller lagen ſich wohl erkundigen, von denjenigen, die ſchon lange jahre ſelber beſeſſen, oder bey ſeinem nachbaren und freunden nachricht einziehen und von ihnen lernen.

Ackerbau muß ein haus-wirth kennen ſeiner beſchaffenheit u. eigenſchaften nach. Auch aus der farbe iſt die güte des feldes zu erkeñen, es iſt daher ein nothwendiges ſtück des ackerbaues, daß ſich ein hauswirth alle dieſe arten und eigenſchaften des landes bekannt mache, zehlet man überhaupt zehnerley farben der ackererde, als, 1) ſchwartze, die beſte, 2) graue, wenn leim ſand dabey, auch gut, 3) gelbleimichte, mittelmäßig, 4) rothe, die ſchlimſte, 5) ſteinigte, theils mittelmäßig, theils geringe, 6) ſandigte, bald geringe, bald mittelmäßig, 7) thonichte, bald kalt, bald warm, gehöret bisweilen zur mittlern, bisweilen zur ſchlechten, 8) rothleimichte, mittelmäßig, 9) grau ſandigte, wird nach ihrem zuſatze gut, 10) ſteinſandigte iſt von mittel-art. Dieſe arten insgeſammt findet man in Sachſen und den daran grentzenden ländern. Die wiſſenſchaft der äcker aber beſtehet darinne, daß er merke,

1) daß nicht die abſtürtzende, ſondern die allmählich abhangende äcker, wo das waſſer leicht abzuleiten, am bequemſten und fruchtbarſten ſeyn, da hingegen auf den gantz flachen und ebnen das ſchnee- und regen-waſſer nicht bequemlich ausgeführet werden kan;

2) in den bergichten und hoch gelegenen äckern wird die düngung ſamt der guten erde durch ungewitter leicht ausgewaſchen, hinweggeflößet, und wo man dergleichen feld nicht dreymal beſäen kan, wird man wegen ſeines zur erndte-zeit gehoften ſegens niemals ſicher, wol aber ſtets in gefahr ſtehen, wie z. e. die ſchweitzer an den alpen ſolches zu ihrem groſſen jammer jährlich erfahren, die thalwärts liegende aber ſind ſowol wegen des ſchattens, als auch der groſſen waſſer-güſſe halber beſchwerlich;

3) die harten felder ſind viel kräftiger als die weichen, und die ſtarcken beſſer als die ſchwachen, und die lockern beſſer als die dichten und feſten, geſtallt denn das land zur fruchtbarkeit zu zwingen, anders mit nichts, als die felder locker zu machen, geſchehen kan, welches das pflügen und egen augenſcheinlich zeiget. So ſind auch die feuchten äcker beſſer als die trockenen, wenn ſie nur nicht gar zu moraſtig oder ſumpficht ſind, denn dieſelben ſind kalt und zähe, wiewol man ihnen mit fleißiger arbeit u. miſte helfen kan;

4) Die ſandigten äcker, wenn ſie wohl gedünget werden, und der ſand etwas grob iſt, tragen ein ziemlich gutes getrayde, ſonderlich rocken und hafer, denn gerſte tragen ſie nicht, wenn der ſand aber gar klein und faſt wie mehl iſt, tragen ſie nicht gern und bringen oft kaum den ſaamen wieder. Dieſen kan man aber auch durch vermiſchung mit anderer erde helfen, wie die ſo genannten knoblochs-felder bey Nürnberg ſolches vor augen legen, welche ſeit 50 jahre durch unermüdete arbeit und fleiß der bauersleute zu einen der beſten lande ſind gemachet worden;

5) Lettichte äcker ſind beſſer als ſandichte, wo man zumal gelegenheit hat, denenſelben zu warmen zeiten mit geſunden quell-waſſer beyzuſpringen;

6) Steinigte felder ſind mehrentheils kalt und trocken, und nicht ſo gut als die ſandichten, nach dem ſprüchwort: Omnem lapidem movere, und wer dieſes nicht in acht nimmt, wird wenig gutes damit ſchaffen;

7) Kalt und trocken ſind die gebürgichten felder, wie auch der grieß-ſandichte und grobe boden;

8) Kalt und feucht ſind die leim- und lettichten äcker, kalten thäler, kalten ſümpfe, und wo das waſſer ſtehen bleibet;

9) Warm und trocken ſind diejenigen, ſo einer verbrannten aſche gleich ſehen, desgleichen kleinen grieß und ſand, oder ſonſt andere mängel haben;

10) Warm und feucht ſind diejenigen, welche viel ſonne haben, fette wieſen an den waſſern, wie auch die thal-felder, welche von denen gebürgen nicht überſchattet werden.

Digitized by Google

11) Die ſchwartzen klebrigten äcker werden wegen innhabender feuchtigkeit für ſehr gut gehalten, da hingegen die weiſſen und aſchen-grauen wegen ihrer geſaltzenen art nicht geachtet werden. Etwas geringer, aber dennoch gut, iſt das gelb- und leberfarbigte erdreich, welches nicht nur viel waſſer eintrincket, ſondern auch in ſich behält, daß man es mit ſtarcken tritten nicht gleich wieder herauspflätſchen kan; das rothe will man in allerley gewächſen, nur für die bäume nicht, loben.

12) Felder, die immer gebauet werden, tragen mehr als andere, weil wegen feſtigkeit des bodens und verſtopften luft-löchern der erden die innerliche kraft der fruchtbarkeit und fermentation nichts ausdämpfen kan, daher die lang ausgeruhete, verlegene, feyernde und neubrüche nicht ſo hoch zu ſchätzen, als diejenigen felder, welche ſtets gebauet worden ſind.

In ſumma: das hängende erdreich iſt beſſer als das gleiche oder flache, das flache beſſer als das bergichte, das ſchwere trägt mehr als das leichte, das hatte mehr als das weiche, das ſtarcke mehr als das ſchwache, das feuchte mehr als das trockene, das grobſandigte mehr als das kleinſandigte und ſteinigte. Sandigtes ziehet überhaupt wegen ſeiner hitze die feuchtigkeit des bodens von anderer erde an ſich, und iſt überhaupt ſchlecht land, maſſen er wie ein ſieb, und kan die fruchtbar-machende theilchen des waſſers und den eingeführten miſt wider die ſonnen-ſtralen und härte der luft nicht beſchützen, daher er ausdünſten muß. Gewiſſe folgen eines guten grundes ſind, wenn auf einer fläche ſchöner wuchs von wildem graſe, klee, groſäſtigen, hartlaubigen, ſtarckſtämmigen, hartholtzigen und rein gewachſenen wilden bäumen, feldpappeln, ſchleedorn u. d. g. anzutreffen ſind, ſo, daß man oft das wilde holtz kaum tilgen kan, abſonderlich wenn wilde äpffel- und birnen-bäume an einem orte zu befinden und ſich recht ausbreiten, und am allermeiſten muß man acht haben, ob die ſaat fein egal, dick und die hälmer dicht an einander ſtehen, und ob die frucht groſähricht und vielkörnicht iſt; ferner iſt es ein kennzeichen eines guten bodens, wenn man die erde ins waſſer thut, darinnen umrühret, und das waſſer, nachdem ſich die erde geſetzet, lieblich vom geſchmacke bleibet. Das gewiſſeſte merckmahl aber iſt, wenn eine grube gegraben wird, und der acker tief und weit herunter einerley gute farbe behält, denn daß die oberſte ſchwarte oder lage eine gute farbe hat, rühret von dem regen und gütigkeit der luft her, als welche dieſelbe mehr genieſſet; auch iſt es ein gutes zeichen, wenn unten noch eine elle tief leim folget. Unter dem grunde mag es ſeyn, wie es will, ſo ſchadet es der fruchtbarkeit nicht, wenn nur keine ſpringende, ſondern ſtehende quellen darunter ſind; grund aber iſt nicht tiefer zu rechnen, als 1 ſchuh. Fruchtbarkeit des ackers kan man auch aus der lage erkennen. Z. E. in kalten ländern ſind die beſten äcker, die gegen mittag und morgen liegen, und in warmen die beſſer, die ſich gegen abend und morgen erſtrecken.

Acker muß recht durcharbeitet werden, das iſt, wo das feld ſehr hart und unfruchtbar iſt, pfleget man es jedes jahr ein oder zweymal mehr umzuarbeiten, läſſet es alsdenn nach einer jeden verrichteten arbeit nach gelegenheit 2, 3, 5 und mehrere wochen liegen und ruhen, das es ſich wieder ſetzen kan. Da iſt nun höchſtnöthig, daß der hausvater ſelbſt hand anlege, d. i. er muß anordnen, genau achtung geben, daß alles zu behöriger zeit und in rechter maaſſe geſchehe, und dasjenige, was er durch erfahrung gelernet hat, in übung bringen, auch mit nothwendiger und gebührlicher wartung pflegen, da er denn bey unterſuchung deſſelben in 2 oder 3 jahren erfahren wird, ob ſein acker gut, mittelmäßig oder ſchlecht ſey. So muß er auch zu rechter zeit gewendet werden, damit er ſich ſetzen könne, damit im frühlinge die wurtzeln der früchte nicht ſo ſehr darauf entblöſet ſtehen, wiewol bey dem geſchiehet, der vielmal geackert wird. Wo das feld an ſich milde iſt, brauchet es des vielen ackerns nicht, weil es manchmal mehr ſchädlich als dienlich iſt. Durch gutes umarbeiten des feldes kommet der dünger zu ſeiner völligen reife, und werden alsdenn die felder allererſt recht fruchtbar, daß ſie ihren pflantzen nahrung und wuchs verſchaffen.

Acker, wer ihn bauen ſoll. Nachdem das kenntniß der erde und lage gezeiget worden, ſo fraget ſichs nunmehro: Wer ihn bauen ſoll? Den acker gehörig zu beſtellen, ſchicket ſich ohne zweifel niemand beſſer dazu als der landmann. Burger, welche nebſt ihrem handwerck zugleich den acker bauen wollen, erfahren leider, daß eines krebsgängig wird, es wächſet auch dem gemeinen weſen nicht der geringſte vortheil dadurch zu, vielweniger dem bürger ſelbſt, denn er wird in ſeiner erlernten arbeit geſtöret, und iſt nicht im ſtande, beyde ſtücke gehörig zu beſtreiten; zu geſchweigen, daß es bey einem ſtadtmanne eine gelegenheit zum müßiggange und allerley geſellſchaft wird, dadurch hernach die haupt-arbeit liegen bleibet, die vorige gute kundſchaft vertrieben wird, und er deßhalber vielmals hof und haus verpfänden, verkaufen, und bisweilen gar nebſt weib und kindern verlaſſen muß. Wenn ja ein bürger land-güther ererbet, und dieſelben nicht verkaufen will, ſondern einwen-

Digitized by Google

einwendet, daß grund und boden auch kein feind wegträget: ſo iſt es doch weit beſſer gethan, daß er ſolche entweder durch andere beſtellen laſſe, oder um die hälfte austhue, oder gar verpachte. Er ſoll dahero ſich des weiſen Salomo ausſpruch zu einem ſteten denckmahle vorſtellen, welcher in ſeinen Sprüchwörtern cap. 12. v. 9 ſaget: Wer gering iſt, und wartet des ſeinen, der iſt beſſer, denn der groß ſeyn will, dem des brodts mangelt. Und v. 11: Wer ſeinen acker bauet, wird brodts die fülle haben, wer aber unnöthigen ſachen nachgehet, iſt ein narr. Und abermals cap. 28. v. 22: Wer eilet zum reichthum, und iſt neidiſch, der weiß nicht, daß ihm unfall begegnen wird. Wer acker bauen will, muß überſchlag machen, erſtlich ſeines capitals, ob die intereſſe herauskommt, hernach wegen des abtrags der Fürſtlichen onerum. Jngemein ſagt man, daß bey wohlfeiler zeit ſichs nicht der mühe verlohne, den acker zu bauen, wohl aber, wenn das korn im preiſe ſteiget, in wohlfeilen zeiten muß die arbeit geſchehen, und eben ſo theuer bezahlet werden, und iſt doch kein vortheil zu hoffen. Ob man gleich ſagt, in theuren jahren roulire mehr geld, ſo iſt doch mehr als zu bekannt, daß einer da muß angreifen, was er hat, um ſich u. die ſeinigen des hungers zu erwehren, dahero kornhändler in theuren jahren reich werden. Jſts korn wohlfeil, ſo iſts ein zeichen, daß korn genug im lande vorhanden. Theuerung zeiget mißwachs an. Es iſt dahero das hauptwerck: Ob einer mit eigenen oder fremden augen und händen den ackerbau, oder doch das meiſte davon verſehen könne. Wer das meiſte dabey thun kan, wird ſehen, daß er unter göttlichem ſegen viel vortheil hat, zumal, wenn er ſelbſt pferde und geſinde, es ſey in der ſtadt, oder lande, haben kan, wer aber durch fremd geſinde und vieh muß arbeiten laſſen, wird nichts gewinnen.

Acker, wie er ſoll beſtellet werden? Zu einem rechten und wohlbeſtellten ackerbau werden drey ſtücke erfordert: 1) ein verſtändiger und erfahrner ackersoder bauersmann, der ſeine arbeit recht anzuſtellen weiß, 2) ſtarckes und tüchtiges vieh zur arbeit, 3) gut acker-zeug. Die arbeit aber überhaupt beſtehet in Düngen, Miſtbreiten, Haacken, Pflügen, Egen, Säen, Waltzen, Gäten, Pflantzen, Hacken, Raufen, Schneiden, Mähen, oder Hauen und Einerndten. Davon ſiehe ein jedes unter ſeinem gehörigen titel. Jnsbeſondere aber muß ein jeder acker hier zu lande dreymal durcharbeitet werden, als geackert, gerühret oder der miſt darunter gebracht, und endlich zur ſaat geackert. Das ſommer-feld wird währenden Mertz und April mit ſommer-früchten beſäet, braach-feld bleibet den ſommer über unbeſäet liegen, und zwar vom herbſt bis aufs künftige jahr gegen Michael, da man es zur winter-ſaat wieder anrichtet, vorher aber einige zeit dem viehe zur weyde dienet; doch iſt es an manchen orten gebräuchlich, daß geſömmert, das iſt, wicken und viehfutter darauf geſäet wird, winterfeld, darein korn, weitzen und eine art gerſte, wie auch dinckel, geſäet wird, ſo noch vor einfallenden froſt ſich bewurtzeln muß. Dieſe drey arten wechſeln alle jahre um, und zwar ſo, daß, was 1747 winter-feld, wird 1748 ſommer-feld, und was 1748 ſommer-feld, wird 1749 braache. An einigen orten, wo wieſen genug, läſſet man gar keine braache liegen, ſondern beſäet alle arten, und dieſes wird garten-land genennet, oder auch jahr-feld. Die beſtellung des ackers beſtehet in folgenden ſtücken: Es wird geſetzet, man hätte in dem jahre 1746 einen theil felder braache, d. i. unbeſäet liegen laſſen, wie man es an vielen orten ſo zu halten pfleget; an einigen orten, wo die wieſen mangeln, laſſen ſie gras oder heu darauf wachſen, wo aber wieſen genug ſind, findet man in dergleichen falle gar keine braache, in dieſes braach-feld hätte man hernach winter-geträyde, welches an etlichen orten korn und weitzen, an andern aber gerſte iſt, oder an ſtatt des geträydes eine andere winter-frucht, z. E. rübſen geſäet, ehe man nun dieſe ſaat beſorget, hätte nachſtehende arbeit vorher gehen müſſen: Nach abgehüteter oder abgehauener braache pfleget man im braach-monat, oder Junius, die braach-felder umzureiſſen, welches man gebraachet nennet, und nach ein, zwey oder drey wochen, da es mittler zeit ſich erlieget, eget man es durch, hierauf wird in manchem lande der dünger annoch vor Jacobi, an andern orten aber, ehe noch gebraachet worden, aufs feld geſchaffet, welcher gebreitet, und ohne verzug untergehaacket wird, dann wird das feld eingeeget, welches man die haack-furche einegen nennet; ferner wird an theils orten der acker gewendet, und nachhero gerühret, d. i. mit dem haacken quer überfahren, endlich wird das feld acht tage vor oder nach Michael zur ſaat angetrieben, oder, wie es in andern gegenden heiſſet, geähret, alſo zum dritten oder vierten male durcharbeitet, da denn furchen gemachet werden, welche aber von den waſſer-furchen zu unterſcheiden ſind, indem letztere nicht gerade der länge derer beete oder äcker nach, ſondern quer über, oder wo ein feld, das waſſer-röſtig iſt, den hang hin hat, auch deren nicht ſo viel und regulair, als jene gemachet ſind, gezogen werden. Auf dieſe arbeit wird ſo gleich geſäet, geſtalt denn zuweilen, wo viele und groſſe fluren ſind, der anfang mit dem ſäen gemachet wird, ehe man

Digitized by Google

man noch mit dem umarbeiten der letzten ſtücke fertig iſt. Nach der ſaat wird der ſaame abermals eingeeget und die waſſerfurchen wohl zugerichtet, allwo auch von den reinen und fußſteigen die herausgeſchleppten erdklöſſe wiederum abgeräumet werden müſſen. Den darauf folgenden winter und ſommer über wird an dieſem beſäeten felde keine ſonderliche arbeit weiter gethan, bis die erndte herzukommt, da es geſchnitten oder gehauen wird. Wenn nun das korn abgehauen oder geſchnitten worden, hütet man ohngefehr bis Martini das rind- oder ſchaaf-vieh in dieſer korn-ſtoppel. Das folgende jahr wird in eben dieſes feld ſommer-geträyde geſäet. Nun mag man ſommer-geträyde ſäen, was vor welches man wolle, ſo kan man doch das feld ohne unterſcheid noch vor winters ſtürtzen, oder man pflegt auch wol in demjenigen herbſte, da man die rocken-ſtoppel abgehütet, oder auch wol den darauf folgenden winter über, an dem felde nichts mehr zu thun, es müſte denn den folgenden ſommer gerſte darauf geſäet werden ſollen, und auf ſolchen fall ſtürtzet man die rocken-ſtoppel um, ehe es noch einwintert, und wo man nicht ſonderlich nöthig hat, das vieh auf die rocken-ſtoppel gehen zu laſſen, braucht man mit dem umſtürtzen nicht lange anzuſtehen. Will man nun im frühjahre gerſte ſäen, ſo wird das feld vorhero und nach winters nochmals durcharbeitet, welches insgemein das wenden heißt, alsdenn gedünget, der dünger aber wird auf eben dieſe art, wie beym winter-korn, untergearbeitet, ferner wird es zur ſaat angetrieben, beſäet und die ſaat eingeeget. Säet man aber in dieſem frühlinge keine gerſte, ſondern ander ſommer-geträyde, ſo wird dem herbſt und winter über an ſolcher korn-ſtoppel nichts gethan, ſondern das feld bleibet ſamt der ſtoppel bis ins frühjahr ſtehen, und wird im frühlinge, wenn die meiſte feuchtigkeit vorbey, zum erſtenmale geſtürtzt, welche zur ſommer-ſaat gehörige arbeit an vielen orten geackert heißt. So bald dieſes geſchehen, ſäet man, ohne zu düngen, den hafer, erbſen oder wicken in die erſte ſo genannte furche, d. i. nach vorhergegangener einfachen arbeit; wiewol man, wenn ſommer-weitzen geſäet werden ſoll, ja an manchen orten zu allen arten des ſommer-geträydes, vorhero zu düngen, auch wol das feld im vorhergehenden herbſte zum erſten male zu ſtürtzen pfleget. Im nachfolgenden jahre bleibet dieſes feld wiederum braache liegen. Wenn aber der boden ſehr ſchlecht iſt, oder das clima zu kalt, ſo gehet es nicht an, das feld in drey arten zu theilen, ſondern man läſſet die winterſaat weg, und ſömmert die felder etliche jahre hinter einander. Weil nun dieſes verfahren bloß und ohngefehr von dem dritten theile der felder zu verſtehen iſt, ſo wird es mit denen übrigen zwey dritteln gleicher geſtalt alſo gehalten, jedoch, daß in dem jahre, da ein theil zur braache liegen blieben, der andere drittel derer felder zugleich winter- und der letzte drittel zugleich ſommer-geträyde trage, welches man drey arten nennet, und welches vornehmlich deswegen eingeführet iſt, damit in jedem jahre von den meiſten und nöthigſten arten der feldfrüchte etwas erbauet, und die haushaltung, ohne baares geld auszugeben, deſto füglicher beſtritten werden könne. Wenn demnach obgedachter maſſen 1746 im Junius das braachfeld wäre umgebraachet geweſen, hätte man, wie in eben dieſem jahre, acht tage vor, oder acht tage nach Michael winter-korn in dieſes feld geſäet, und im jahr 1747 gegen Jacobi ſolches eingeerndtet; weil man nun ſodann nichts anders als ſommer-gerſte hätte ſäen wollen, ſo hätte man 1747, ehe es noch eingewintert, nöthig gehabt, das feld zum erſten male zu ſtürtzen, und im frühlinge 1748 es zur gerſten-ſaat zuzurichten, bis in eben dieſem jahre die angenehme erndte-zeit den auf ein halb jahr in die erde geworfenen ſaamen mit zwantzigfältigen nutzen wieder gegeben. Im jahr 1749 aber wäre dieſes feld wiederum zur braache liegen blieben, da denn obiges procedere ſich wiederum von forne angefangen hätte, ſtatt der ſommer-gerſte aber würde ſo dann anderweites ſommer-geträyde in das vorige winterfeld geſäet worden ſeyn. Wo aber das feld ſehr harte und unfruchtbar iſt, pfleget man es jedes jahr ein oder zweymal mehr, als gemeldet, umzuarbeiten, nach jeder verrichteten arbeit aber muß es auf alle fälle 2. 3 oder mehr wochen ruhen. Bey der winterſaat wird es alſo 1) gebraachet, 2) gedünget, 3) gewendet, 4) gerühret, und 5) zur ſaat gepflüget; zur ſommer-ſaat aber wird es an einigen orten 1) geſtürtzet, 2) gedünget, 3) gerühret, und 4) zur ſaat angetrieben. Das egen kan man nach dem braachen oder ſtürtzen vornehmen, nach dem ſäen aber iſt es allezeit nöthig. Bey dem kleinkörnichten ſaamen, als rübſen ꝛc. bedienet man ſich, ſtatt der ege, eines haackens, welcher ein inſtrument iſt, das einem rechen nicht unähnlich ſiehet. So bald der miſt aufs feld gebracht worden, muß er ohne verzug untergehaacket werden, damit ihn die luft und ſonne nicht ausziehe. Wo man in gewohnheit hat zur ſommer-ſaat zu düngen, welches zwar ſelten geſchicht, es müſte denn in ſpecie ſommer-gerſte geſäet werden ſollen, daſelbſt wird der dünger noch vor winters ins feld geführet und untergehaacket, welches dem felde dienlicher, als wenn man zur ſommers-ſaat allererſt im

frühjahre

Digitized by Google

frühjahre dünget. Wo das rühren gewöhnlich oder nöthig, daſelbſt hat man die abſicht, daß mit dem haacken-pfluge die groſſen erdſchollen zertheilet werden, da man denn das feld ſchief und quer über durchfähret, und nennet man dieſes gequirret, weil das feld quer überfahren wird. Das braachen und ſtürzen ſind alſo unterſchieden, daß bey jenem präciſe die braache, bey dieſem aber entweder das ſommer- oder winter-feld zum erſten male nach der erndte umgeriſſen wird. Das waltzen iſt auch eine höchſtnöthige ſache,und geſchiehet an manchem orte der beſorglichen näſſe wegen, damit die ſaat nicht durch die fluthen erſäufet und weggeſchwemmet werde, nicht weniger, daß die groſſen erdklöſer zerquetſchet werden, welches inſonderheit bey der gerſte, die einen wohlzugerichteten boden erfordert, nöthig iſt. An manchen orten werden, ſtatt des waltzens, die klöſer nur zerſchlagen. Bey den ackern kan mau überhaupt ungemein viel vortheil haben, wenn man ein wachſames auge auf die witterung hat, ob ſelbige ſehr heiß, mäßig, feucht, trocken, oder kalt ꝛc. ſey, denn der unterſcheid der würckungen verurſachet, daß die mannigfaltigen eigenſchaften der luft entweder im grunde oder boden, oder bey dem ſonnen, oder bey dem beſondern zweck einer pflug-art, oder bey dem dünger, einerndten, arbeits-vieh und werckzeugen, bereits herfürgebracht worden, oder noch herfürgebracht werden können, wenn man nemlich ihre würckungen und nächſten urſachen weiß oder vorher wiſſen kan, und dieſelben mit ſeiner abſicht und dieſer und jener acker-arbeit zuſammen hält und erkennet, ob ſie nutzen oder ſchaden könne.

Die drey feld-arten oder theilung der felder deſto beſſer zu verſtehen, iſt folgendes ſchema dienlich:

Auf ein gedritt-feld ſäet man auf das erſte drittel
Anno 1748 korn,
1749 wicken und haſer,
1750 bleibet es zur braache liegen.

Auf das andere drittel
1748 wicken und haſer,
1749 liegt es braache,
1750 wird es mit tünckel oder korn beſäet.

Auf das dritte drittel
1748 liegt es braache,
1749 wird korn darauf geſäet,
1750 wicken und haſer.

Iſt es ein geviert-feld, ſo beſäet man das erſte viertel
1748 mit dinckel oder rocken,
1749 mit wicken und haſer,
1750 mit haſer,
1751 liegts braache.

Das andere viertel
Anno 1748 mit wicken und haſer,
1749 mit haſer,
1750 liegts braache,
1751 mit dinckel und korne.

Das dritte viertel
1748 mit haſer,
1749 liegts braache,
1750 mit korne,
1751 mit wicken und haſer.

Drey arten der felder ſind deswegen eingeführet, damit man in jedem jahre nicht nur von einer, ſondern von den meiſten und nöthigſten arten der feldfrüchte etwas erbauet, und die haushaltung, ohne baar geld auszugeben, deſto füglicher beſtritten werden könne. Wenn der boden ſehr ſchlecht iſt, z. E. wo kaltes clima iſt, da gehet es nicht an, das feld in drey arten zu theilen, ſondern man läſſet die winterſaat weg, und ſömmert die felder etliche jahre hinter einander, und läſſet es hernach wieder etliche jahre braache liegen. An unfruchtbarn orten werden die felder etliche jahre, z. E. 4 jahre nach einander beſäet, hernach ruhen ſie 10, 15, auch wol 20 jahre, und dieſes gehet an orten, wo groſſe fluren ſind, gar wohl an, denn die unfruchtbarkeit des bodens wird durch die allzuweit ſich erſtreckende gröſſe der fluren erſetzet, indem binnen ermeldten jahren immer wieder andere fluren genutzet werden können. Das abwechſeln der ſaat iſt auch darum nöthig und nützlich, weil, wenn man zwey jahre hinter einander einerley auf ein feld ſäet, dem felde alsdenn einerley kräfte abgefordert werden, welches denn verurſachet, daß endlich die zuletzt geſäeten früchte ſchlechter gerathen,als die erſtern, wechſelt man aber um, ſo wird allezeit ein anderer zugang, der zum wachsthum nöthig iſt, aus dem felde geſogen, indem ein jedes gewächſe jedesmal andere grund-urſachen zu ſeinem wachsthum, oder zum wenigſten eine andere miſchung dieſer urſachen,erfordert, folglich kan ſich das feld in denen folgenden jahren wiederum an ſeinen abgegangenen früchten erhohlen.

Acker, deren Maaß, in Anſehung der Lage oder Länge, wie auch Gröſſe, und wie viel darauf zu ſäen. Das maaß derer äcker iſt, wie bekannt, an den meiſten orten unterſchieden. Die alten Deutſchen, welche nicht ſo ſorgfältig um die ausmeſſung der felder, wie bey den Römern und in neuern zeiten geſchehen, bekümmert waren, führeten ihre käufer auf die fluren, und zeigten ihnen die zum verkauf ausgeſetzten felder ad oculum, das iſt, daß ſie dieſelben ſelbſt beſehen konten, und meldeten ihnen die tagewercke, oder ſo genannte morgen, wieviel nemlich in einem tage,

Digitized by Google

von frühe morgen an bis in die nacht, mit einem geſchirr beſtellet werden könte. Zwantzig, 24, 30 und mehr ſolcher ſtücken feldes und tage-wercke nennete man eine hube oder hufe, und dieſes war zur nahrung eines ſchlechten bauers genug. Weil nun, nach beſchaffenheit des bodens, der inwohner und übrigen umſtände, zu einem dergleichen tagewercke an dieſem orte ein gröſſerer, an jenem ein kleinerer platz erfordert wurde: So geſchahe es, daß die morgen und hufen aller orten nicht gleich groß waren. Da nun aber nachhero faſt an allen orten, wegen der beſorglichen ſtreitigkeiten, nöthig war, ein gewiſſes maaß der morgen und hufen zu ſetzen, die geſetze aber nicht von einem eintzigen, ſondern vielen beherrſchern gegeben wurden; und weil hiernächſt die ungefähren abtheilungen das fundament zu ſolchen maaſſen waren, indem man die gröſſe der morgen und hufen auf was gewiſſes ſetzete, auch insgemein das mittel erwählete: So entſtund faſt in allen ländern, ja beynahe in allen ſtädten, eine beſtändige ungleichheit, die noch bis itzo fortdauert, des feldmaaſſes. Die anderweitige urſache der ungleichheit dieſes maaſſes iſt die fruchtbarkeit und unfruchtbarkeit des bodens und die austheilung derer abgaben. Denn manches gut, das z. E. 4 hufen feldes hält, iſt in den erb-regiſtern und ſteuer-cataſtris derer ämter geringer angeſetzet, als ein kleineres von 2 hufen, wozu aber wieſen, gärten, platz und wohnhäuſer, ſtälle und ſcheuren bey beyden gerechnet werden. Die urſache iſt die obbenemte unfruchtbarkeit und fruchtbarkeit des bodens, darauf die alten geſehen haben, da ſie einen groſſen und unfruchtbaren platz mit eben ſo viel beſchwerungen, als einen kleinen aber fruchtbaren beleget haben. Auch rühret dieſe ungleichheit der hufen von dem anbau des wüſten landes her, welches vor alten zeiten nicht ſo ſtarck als in den folgenden neuern bebauet worden, da denn einer nach belieben ſich groſſe oder kleine plätze abzeichnen konte. Man kan auch dahero wegen der ausſaat kein gewiſſes maaß ſetzen, ſondern ein jeder hauswirth richtet ſich nach der gröſſe und güte ſeiner felder. In Sachſen ſäet man auf einen acker ohngefehr 2 Dreßdner ſcheffel ꝛc. Es iſt aber unläugbar, daß ein getrände weiter ſäet, als das andere, es wird auch zu einerley getrände auf gutem boden nicht gleich viel platz erfordert, als auf ſchlechtern. So iſt z. E. korn und gerſte, der ausſaat nach, meiſt einerley, weitzen, erbſen und wicken, ſind in anſehung des platzes ebenfalls einander gleich, hingegen wo ich 2 ſcheffel weitzen hinſäe, daſelbſt muß ich wol 3 ſcheffel korn haben. Ferner: auf ein ſtück land, das ich mit 1 ſcheffel korn beſtellen kan, brauche ich nur drey viertel erbſen; auf 1 ſcheffel korn-feld 1 und ein viertel ſcheffel hafer, iſt er aber ſchlecht, muß man 1 und ein halb ſcheffel haben; auf 1 ſcheffel korn-feld braucht man 3 viertel weitzen, erbſen, wicken; hingegen wird auf einem dergleichen platz 1 und ein halber ſcheffel leinen-ſaamen, rübſen aber nur 1 kanne gebraucht. Dabey iſt in allen ſtücken zwiſchen ſchlechten u. guten boden allezeit ein unterſcheid zu machen, und muß ein jeder verſtändiger œconomus ſich nach ſeinem felde, welches er kennen muß, zu richten wiſſen, ſo trägt auch ſchlechtes und gutes düngen vieles dazu bey. Das ſommer-korn ſäet weiter als das winter-korn; wo ich z. E. 1 ſcheffel winter-korn ſäe, da iſt 3 viertel ſommer-korn genug, weil dieſes nicht ſo viel treſpe hat, auch nicht ſo viel ſtöckgen, wie bey der winter-ſaat zurück bleiben, ſo vergreift ſich auch der kleinkörnichte ſaame eher, als der großkörnichte.

Damit man ſich doch auch einen kleinen begrif von dem maaſſe der länge und breite nach bey dem felde machen könne: ſo wollen wir nachſtehendes mittheilen:

- Ein morgen oder acker hält in Chur-Sachſen 300 quadrat-ruthen, und 30 acker machen eine hufe.
- Eine längen ruthe iſt 10 fuß, oder 7 und eine halbe Leipziger elle und 2 zoll lang.
- Ein dergleichen fuß oder ſchuh iſt eine viertel elle.
- Ein ſchuh hat 10 zoll.
- Ein zoll hat 10 linien oder gran.
- Eine quadrat- oder creutz-ruthe iſt 10 fuß lang und eben ſo viel breit.

Acker, wie er zu verbeſſern. Die verbeſſerung deſſelben geſchiehet in anſehung des grundes und bodens, entweder durch das fleißige durcharbeiten, guten dünger, vermiſchung mit guter erde aus ſümpfen, teichen ꝛc. wegſchaffung des ſchlechten grundes und bodens an ſich ſelbſt, ferner durch ausrotten der dornen-ſträuche, wurtzeln, ableitung des waſſers, tilgung der hunger-quellen, abſteinung, den beſandungen und moraſte abzuhelfen, wie auch ſonſten raaſen, gras und unkraut weiter zu tilgen. Acker iſt zu verbeſſern in anſehung des ſaamens, der wurtzeln, pflantzen und früchte, tüchtigkeit der arbeit, verbeſſerten und neuen werckzeuge, guter leute und ausgeſuchten viehe, dabey aber allezeit auf die verhältniß der witterung geſehen werden muß. Der nutzen ſolcher verbeſſerung äuſſert ſich ſowol im ackerbau ſelbſten, als auch an der viehzucht und übrigen ſtücken eines landgutes. Der erſte und ärgſte feind, welcher bey verbeſſerung des ackers aus dem wege zu ſchaffen, iſt der ſchlechte boden. Dieſer nun wird verbeſſert, wenn man

tief

Digitized by Google

tief gräbet oder pflüget. Durch dieſe mittel wird der ſonne und wärme, dem thau, regen und luft gleichſam der ſchooß geöfnet, wovon in einem ſchwachen boden die nahrungs-theilgen befördert werden; kommt nun der nöthige zuſatz, guter dünger, hinzu, und daß man den rechten auf ein jedes dazu ſich ſchickendes land wiſſe zu bringen, auch die ungeſchickte und überläſtige erde durch gute überwältiget und mit der letztern vermiſchet, ſo muß ſchlechterdings das dritte, nemlich guter boden, daraus entſtehen. Bäume, ſträuche und wurtzeln muß man nicht laſſen über hand nehmen, ſondern des eheſten ausrotten. Steine, wenn ja welche auf äckern gefunden werden, ſind eben nicht ſchlechterdings zu verachten, maſſen dieſelben ſich noch immer gemeiniglich verintereßiren, denn daraus können ſtein-brüche, kalck-brennereyen und gips gemachet werden. Was aber die ſo genannten kieſel- oder pflaſter-ſteine betrift, ſolche müſſen abgeleſen, in haufen geworfen und an mann gebracht werden, bezahlen alſo auch die darauf gewendete arbeit und koſten. Auch pflantzen, z. E. färber-röthe und taback, gehören mit unter die mittel der verbeſſerung, weil dieſe den acker von allem unkraut reinigen und das letztere verzehren. Das natürlichſte und beſte mittel aber iſt die ruhe. Auch muß man bey verbeſſerung des ackerbaues die natur wohl verſtehen und auch allen fleiß anwenden, daß man das land, wenn es verbeſſert iſt, in der verbeſſerung erhalte und nicht damit aufhöre, weil es auſſer dem gar bald in ſeinen vorigen wilden ſtand wiederum würde geſetzet werden. Auch moraſtiger und ſchlammichter boden kan verbeſſert werden, welches geſchiehet durch ſteine, die in grund gebracht und mit erde bedecket werden, ja die kleinen ſteine machen den feſten, lettigen und leimichten boden mürbe. Wie durch ſteine es geſchehen ſoll, wird in nachfolgenden gezeiget. Ferner wird der acker verbeſſert, wenn man die darauf befindlichen unnöthigen waſſer, wozu auch die hungerquellen und tage oder äuſſerlichen waſſer gehören, wegſchaffet, entweder durch waſſer-furchen, abzugs-gräben, dämme, auffüllung und ererhöhung allzutiefer örter und durch teiche in niedrigen orten, und geſchiehet, wenn das feld etwas abhängig, machet man mitten durch den acker nach der länge einen graben 4 und mehr ſchuh tief, und 5 ſchuh breit, nachdem es nöthig, und zwar von dem niedrigſten orte nach der höhe zu; In dieſen graben nun führet man von der breite und beyden ſeiten her abhängige nicht ſo breite und tiefe mehrere graben, damit ſie ſich alle in den groſſen ausleeren können. Dieſe graben füllet man bis zur helfte mit kleinen ſteinen, dieſe aber bedecket man mit der daraus gegrabenen erde wieder zu und machet ſie eben, denn unter und durch die ſteine ziehet ſich das waſſer und lauft ab, und durch die kleinen graben ſencket ſich die feuchtigkeit in den gröſſern, und endlich unten aus dem felde oder wieſe in einem abfall-graben oder teich, und man ſiehet indeſſen doch keine graben, kan auch das land beſtellen. Wenn der grund leimicht iſt, ſo gehet es auch mit moräſten an. Wer keine kleine ſteine hat, der zerſchlage groſſe und die eckigten ſind die beſten. Wieſen gehören gleichfalls zur verbeſſerung des ackerbaues. Hat man dürre wieſen, ſo iſt der beſte rath, daß man dieſelben zu braachfelde mache, und 3 bis 4 jahre nutzet, ſie tragen gut, weil es ruhe-land iſt. Das erſte mal aber baue gerſte oder hafer darauf, hernach laß ſie wieder liegen, ſtreue heu- klee- oder esparcette-ſaamen hinein, vorher aber brenne das gras aus, ackere ſie vor winters recht um, ſtürze ſie im Mertz, querire ſie und ſchlage ſie wieder in die länge, ſchlag die ſchollen klein, oder ſtich vorher den raſen einen zoll oder mehr aus, führe ihn auf haufen, laß ihn liegen und frieren, zuletzt aber brenne ihn, und wenn du wieder eine wieſe haben willt, ſo ſtreue die aſche mit dem heu-ſaamen darauf, ſo wirſt du, nach vorher gezogenen nutzen wiederum ſchöne wieſen haben. Und dieſes, iſt ein mittel, allzunaſſe und dürre wieſen zu verbeſſern; ſo können auch groſſe leeden, dürre triften, anger u. mit maulwurfshügeln beſäete flächen zu ſchönen acker, wieſen und fett-weiden gemachet werden, und dieſe letzten ſonderlich, wenn man quellen raumen, oder fluthen und waſſerſammlungen haben, ſolche flächen zu rechter zeit bewäſſern, oder vermittelſt gedachter durchſchnitte in feuchtigkeit ſetzen kan, wozu es an abhängen immer gelegenheit giebt. Dieſe wieſen- leeden- und raſen-aſche iſt auch die ſchönſte düngung der bäume und anderer örter, wenn ſie zumal kurtz vor dem regen kan geſtreuet werden. So gehöret auch zur verbeſſerung, daß man allen beſorglichen ſchaden vorbeuge. Dem kan aber nicht anders geholfen werden, als daß ein fleißiger haußwirth, wenn andere noch ſchlafen oder vielmehr ſchlafen gangen ſeyn, früh und ſpät, ja tagtäglich ſeine felder durchwandere, und achtung gebe, daß die fuhrleute, welche bey ſchlechten wege allerhand auswege ſuchen, keine neue wege darauf machen, dahero muß er wiſche ſtecken, die felder aufgraben, und wo wildbahnen ſeyn, das wild verſcheuchen, ingleichen muß er dahin bedacht ſeyn, daß nicht geſtattet werde das durchjagen und hetzen derſelbe zu grunde verderbet werde. Pachter wollen zwar von dergleichen arbeit gar nichts hören, denn

Digitized by Google

weil ſie nur auf einige jahre die güter zu genüſſen haben, ſo unterlaſſen ſie aus mißgunſt und neid dergleichen verbeſſerungen, wenn ſie aber erwegen wollten, daß dergleichen mißgunſt ſie auch um groſſen nutzen brächte, den ſie ihre pacht-zeit davon haben könten, ſie würden gewiß dieſes alles nicht unterlaſſen.

Acker, ſchlechter, magerer, ſeines Saftes beraubter, wie ihm zu helfen. Die beraubung des ſaftes der äcker kan durch nichts beſſer, als durch gute düngung erſetzet werden, das iſt, daß man dem acker mit miſte durch eine gnugſame quantität zu behöriger nahrung derer gewächſe zu hülfe komt; ſollen nun aber ſolche gewächſe zu ihrer gedeylichen frucht gelangen: ſo muß der acker mit miſt verſehen werden, und wenn an theils orten beſſer auf die haus-wirthſchaft, welches nun wol niemand eher als obrigkeiten ins werck richten könten, geſehen würde: ſo würden die rauhen und nicht allzutragbaren ländereyen in die beſte fruchtbarkeit verwandelt werden können, welches aber der bauersmann nicht begreifen kan. Es iſt aber bekannt genug, daß bey der düngung der felder, gärten und wieſen ſich unterſchiedene gefunden, welche allerhand verſuche mit künſtlicher düngung vorgenommen haben, z. E. mit ſalpeter ſowol auf den miſt, als auch den acker, wie auch ſalpeter-waſſer auf den ſaamen: allein es haben bis dato die bauren und hauswirthe ſich nicht bereden laſſen, daß ſie von der von ihren vätern ererbten methode abgegangen wären, ſondern haben es bis dieſe ſtunde bey dem alten bewenden laſſen, fahren auch noch immer gut dabey; es ſind auch dergleichen künſtler von andern gelehrten und erfahrnen hauswirthen ſattſam genug widerleget u. der ungrund ihres vorgebens u. ſchlechte nutzen mit vielen koſten deutlich erwieſen worden. Herr D. Kühnhold ſaget in ſeinem öconomiſchen experimenten alſo: „Wenn man einen acker ſtarck mit miſte bedünget und des unkrauts wegen wohl reine hält, ſo iſt gar wol möglich, daß man 2 winter- und 2 ſommer-früchte, ja wol dreye, nach beſchaffenheit des erdbodens erhalten könne, und wer den ſamen der darauf geſtreuet wird, nur mit denjenigen impregnationibus, welche Sect. II. beſchrieben worden, einweichet, der wird eben dergleichen effect finden, nemlich daß die ſamen-körner recht wohl und vigorös, als wenn ſie auf friſch geſchlagenen pferch geſäet worden, aufgehen; dafern aber kein ſaft mehr vom miſte in der erde übrig, daß die früchte zu ihrem fortwuchſe nahrung davon finden können: ſo iſt alle imbibirung ins oleum vegetabile oder aber auch in andere multiplicativiſche liquores lediglich vergebens, einfolglich ohne miſt zu düngen abſolute ohnmöglich, ſondern der einige vortheil dabey iſt, daß man den dritten theil, ja an etlichen ſehr wenigen orten die helfte des miſts, wo der acker ſehr gut, dadurch erſpahren kan.“ Auſſer dieſer düngung kan er nicht tragbar werden. Die meiſten äcker und felder könten keine ſo trächtige fruchtbarkeit erhalten, wo ſie nicht durch den tauben- ſchaf- hühner- ochſen- ſchwein- und ziegen-miſt zu einer zum wachsthum gedeylichen mittelmaſſe gebracht, erfriſchet, erwärmet, feiſt gemacht und beſten fleiſſes zum anbau zubereitet würden. Denn wenn auch noch ſo viel fruchtbarkeit vom himmel fällt, ſo kan dennoch dieſelbe, einen fruchtbaren wachsthum zu befördern, nicht genug ſeyn, wenn nicht der acker gleichfalls mit miſte beſtreuet wird. Die materia unctuoſa aus dem ſchlamme der teiche dünget wol ohne ſaltz, aber das ſaltz nicht ohne ſchlamm, es ſey denn, daß es in einem dergleichen ſchlamm gebracht würde. Der berühmte Glauber ſagt davon alſo: Ein korn, daß ſich ungemein vermehren ſoll, muß nothwendig viel hälmer ſchieſſen, dieſes muß aber durch einen ſonderlichen trieb geſchehen, und zwar ſtracks vom erſten, ſo bald es in die erde kommt, denn hernach geſchiehet es entweder gar nicht, oder nicht mit nutzen; nun aber kan ſolches nicht geſchehen, wenn dem körnlein nicht geholfen wird, ehe es in die erde kommt, daß es ſchnell in die vielen halmen ſchieſſe: dahero geſchiehet dieſes insgemein durch das im miſte weit zertheilte ſulphuriſche ſaltz. Ein frantzöſiſcher ſcribent Mr. Denis bekräftiget ſolches alſo: Das land, ſo man alle jahre beſäet, verdirbet bald, und wird von jahr zu jahren magerer, und ob es gleich wie ſonſten mit regen angenäſſet wird, ſo bekommt es doch damit den ſaft, der zur unterhaltung der pflantzen nöthig iſt, nicht wieder. Nach 5 und 6 jähriger beſäung muß man es wieder ausruhen und braache liegen laſſen, es wohl bemiſten, auch wohl mergel ꝛc. darauf ſtreuen und die verlohrne kraft und fruchtbarkeit wieder erſetzen. Derohalben iſt auſſer dem waſſer oder näſſe, ſo ſich in der erde findet, ein ſalpetriſch ſaltz in allen deſſen poris zerſtreuet, welches, wenn es durch gedachte näſſe diſſolviret iſt, mit ſelbigen ſich in die pflantzen ziehet, und ihnen ihren unterhalt oder nahrung giebet. Die Chymici haben es deutlich genug bewieſen, daß ſich dieſes ſaltz nicht nur in den pflantzen, ſondern recht in der erde finde, und die erfahrung lehret, daß das land nicht mehrere fruchtbarkeit habe, als es von dieſem ſaltze beſitzet. Der miſt z. E. iſt gut, die trockene erde fett zu machen, weil der urin und dreck der thiere viel ſalpeter bey ſich führet. Es iſt alſo dieſes ſaltz die vornehmſte nahrung

Digitized by Google

rung der pflantzen, ſie können aber durch nichts anders, denn durch beyhülfe eines unctuoſi, zur beförderung des wachsthums und nahrung derſelben contribuiren. Auch der ſogenannte welt-ſchleim, oder ſperma aſtrale, welches man insgemein ſtern-putz nennet, iſt nicht hinlänglich, dieweil es mit ſchwefel begabet und bey groſſen gewittern, regen, und andern feuchten temperaturen der luft und dergleichen ſich auf die erde begiebet, und ob es gleich mit vielem ſchwefel begabet und zu den vegetationen als ein von der natur recht concentrirendes unctuoſum am allerbequemſten iſt. Allein ohne genugſamen unctuoſo in dem acker iſt es ohnmöglich, daß auch mit den beſten impraegnationibus das allergeringſte fruchtbarlich ausgerichtet werden kan. Auch das beſte oleum vegetabile iſt nicht hinlänglich, den acker, wenn nicht der miſt dazu kommt, zu düngen; ſondern pur unmöglich. Ob nun gleich der dünger ein haupt-werck mit iſt von einer reichlich zu hoffenden frucht, ſo iſt doch derſelbe auf fetten lande nichts nütze; denn wo nicht dasjenige, wodurch eine zu erbauende frucht ihren trieb und nahrung haben muß, fehlet, da muß man auch nichts hinzuthun, und wer dieſes beobachtet, der wird theils wegen des ackers, theils wegen der frucht bald keine, bald wenige zuthat, bald keinen miſt, bald keinen kuhmiſt brauchen, theils aber auch viele fälle finden, wo dieſes angehet, und worinne das wetter, die ruhe und das pflügen erſetzet, was fehlet. Man muß auch nicht glauben, daß die fruchtbarkeit eines ackers, welcher zuthat brauchet, in der düngung allein beſtehe, denn dieſe iſt nur das mittel, wodurch die in ihr ſich befindende theilgen zu andern theilgen die bereits im boden ſind, gebracht, vermiſchet und vermöge ihrer natur, der ſonne, luft, thaues und regens in eine gährung geſetzet werden, als woraus allererſt die nährenden und zum wachsthum einer pflantze und frucht nöthigen theile gezeuget werden. Wer alſo die urſache der gährung, der materie und mittel, die die gährung befördern, wie auch die wirckung und neue producte derſelben verſtehet und bey dem acker verſuche damit anſtellet, den acker und düngungs-materie kennet, der wird gewiß vorher ſagen können, was dieſen und jenen boden dünget und nicht dünget, er wird auch durch dieſe verſuche klüger werden und viele vorurtheile und ſorge in dieſer ſache ablegen können. Hitzige, ſaure, alcaliſche ſaltze, wenn ſie zuſammen kommen, gerathen aus dem natürlichen feuer, das in fetten, urinöſen und öhlichten materien iſt, in eine gährung, und dieſes alles trift man in dem ſtroh an, wenn der thiere urin dazu komt. So hat man ſchon vor uralten zeiten geglaubet, daß ſie durch mäßige feuchtigkeit in eine gährung geſetzet, und ſolcher geſtalt die nahrungs-theilgen der pflantzen im acker gezeuget werden, wenn zumal der boden der ſonne und luft durch bearbeitung eröffnet, klar gemacht, mit miſte wohl vermenget und die gehörige witterung recht getroffen wird. So iſt auch zu wiſſen, daß nicht alle arten des miſtes zu allen arten des getraydes und der früchte ſich ſchicken, ſondern man muß die verhältniſſe des bodens und düngers zu verſchiedenen früchten genau zu erforſchen wiſſen. So iſt zu mercken, daß der gänſe-miſt allen feldern ſchädlich. Der ſchaaf-miſt treibet zwar die frucht ſtärcker als alle andere arten, allein die zu reichlich aufgehende früchte ſind insgemein an ihrer innerlichen güte ſchlechter als die andern, das brodt wird davon blaulicht und unſchmackhaft, die gerſte iſt nicht ſonderlich dienlich zum brauen, der weitzen läſſet ſich nicht gut backen, die erbſen-werden ſo hart als ſteine, hülſen ſich ſchwerlich und ſind nicht zu erkochen u. ſ. f. So iſt auch an vielen orten, ſonderlich auf groſſen ſchäfereyen das pfirchen gebräuchlich, und geſchiehet, wenn die ſchaafe zu ſommers-zeiten auf dem felde in hürden geſchlagen, die hürden der länge der beete nach angeſetzt und alle 24 ſtunden fortgeſchlagen werden, und wenn ein gewende allenthalben durchpfirchet iſt, ſo muß ohne zeit-verluſt dieſer dünger untergeackert werden; manche laſſen ihn auch eine geraume zeit liegen; welches ein jeder aus der erfahrung, welches das beſte, beurtheilen muß. Dieſes düngen treibet nun zwar ungemein gut, bringet rein getrayde, allein es hat eben die inconvenientien als der ſchaaf-miſt, daß nicht jeder ſaame darein darf geſäet werden. So kan auch das düngen durch vermiſchung anderer erde geſchehen, z. E. teich-ſchlamm, alte mauern, kalck, mergel, torf, welcher zu aſche gebrannt, zuvor aber 1 jahr im wetter gelegen, ſteinkohlen- ſeifen- und ſalpeter-ſieder aſche, gaſſen-koth, gerber-loh, ſand aus flüſſen, es muß aber einer den boden und die rechte witterung treffen, auch die frucht wiſſen zu unterſcheiden. Dünger wird auch durch bohnen- und erbſen-ſäen, welche man, wenn ſie bis zur blüte erwachſen, wieder umgeackert, davon mit der zeit auch miſt wird. Auf feuchten acker gehet gleichfalls ſtroh und hohe ſtoppeln, welche zu miſte werden, an. Mergel oder mürgel dienet auch dazu. Dieſer iſt eine mineraliſche erde und ein beſondere erdmarckshaftige erd-art, von ſaltz-ſchweflichter eigenſchaft. Das feinſte und reineſte erdmarck iſt die terra ſigillata, welche ſchweiß treibet. Die mergel-arten ſind an ſich keine düngung, ſondern nur eine zur beſchwängerung geſchickte mutter, die aber verſchloſſen und durch die

luft

Digitized by Google

luſt oder lange hernach in dem boden aufgeſchloſſen werden muß, daß ſie ſich mit den andern theilgen durch die gährung vereinigen und nahrungs-theile daher entſtehen können. Der mergel, wenn er zu einen guten dünger werden ſoll, muß erſt lange auf dem felde liegen und von der ſonne, thau, luft und regen aufgelöſet, geſchwängert und gemürbet werden. Seine fettigkeit iſt ein zeichen, daß er zur erwärmung diene, und alſo im kalten boden gute dienſte thue; In ſand-boden taugt er nichts, weil dieſer an ſich ſelbſt hitzig, auch muß er nur wie aſche geſträuet werden. Wann der mergel aller orten wäre und die menge deſſelben auf die äcker geführet würde, er müſte aber dann und wann mit miſte angefriſchet werden, er würde gewiß die koſten, die man darauf wenden müſte, überreichlich und mit dem gröſten profit bezahlen, und könte man ſonſt weit mehr damit ausrichten, als mit dem miſte. Dieſer düngemergel liegt unter leimichten, fettigen und zähen erddecken in ziemlich harten grunde, daher er ſteinartig und hart iſt, oder er iſt unter ausgetrockneten moraſt und ſümpfen, die mit erde bedecket ſind, verborgen, daher iſt er naß, muß austrocknen und abliegen, weil er ſonſt zu ſchwer iſt. Mr. du Serre nennet ihn ein manna der erde. Es wächſet köſtliches, großkörnichtes, dünnhülſichtes mehlreiches, gut backendes und brauendes getraynde darnach, das rein ſtroh giebt. Kalck iſt auch ein dünger, zumal wenn er ungelöſchet iſt, dadurch ihm viel ſchwefel entgehet, und verbindet die erd-arten mit einander, er iſt durch die hitze in ſtaub zu verfallen geneigt und wird daher zu einen lockern weſen, welches die in der erde zerſtreuete und in der luft ſich befindenden nitröſen und ſaltzigten theilgen an ſich ziehet. Zu lockern und trockenen ſandigten, wie auch mit hitzigen oder mit ſauren ſaltztheilgen vermiſchten boden ſchicket er ſich gut, um denſelben zu verbeſſern und ſeine düngung zu befördern. Wenn er aber allzuhäufig auch in dem ihm convenablen boden gebracht wird, ſo wird der boden über-trieben und hält der dünger auch nicht lange an. Dieſe düngung iſt abſonderlich in dem Altenburgiſchen, Voigtlande, Meißen, ja an vielen orten in Weſtphalen und Nieder-Sachſen mit ſehr groſſen nutzen zu wercke gerichtet worden. Wer dieſe ſorte von düngung auf ſeinen äckern auf ſolche art brauchet, daß er nemlich in einem jahre nur leichte und verlohren mit miſte, über drey jahre hernach aber mit kalck düngen, und alſo fortfahren wollte, der wird den nutzen augenſcheinlich empfinden. Es iſt auch der miſt ſo gar mit dem kalcke zu ſtärcken und zu vermehren, wenn man nemlich eine ſchicht miſt und hernach eine kleine ſchicht kalck und alſo ſtreu über ſtreu macht, und ſolches unter einander verfaulen läſſet. So iſt auch der torf und deſſen ſtaub ein ſehr guter dünger, und bewahret die pflântzen vor den würmern und ungeziefer. Der miſt von den thieren iſt der gemeineſte und beſte, zumal wenn der unflat und urin derſelben recht unter einander komt und alſo mit dem ſtroh durchfermentiret.

Schaafmiſt iſt beſſer als Kuhmiſt,
Kuhmiſt - - - Schweinmiſt,
Schweinmiſt - - - Pferdemiſt.

Pferde- ſchwein- und küh-miſt unter einander gemiſchet iſt der beſte. Gänſe- enten- wie auch aller waſſer-vögel miſt taugt nichts. Aller Pferde-miſt, der ſich gebrennet, und in der luft gelegen hat, iſt gut. Aller miſt ſchicket ſich nicht auf allen acker. Alle felder können nicht gleichviel miſt vertragen. Ein anderer miſt gehöret in gärten, ein anderer auf wieſen, ein anderer auf korn ꝛc. Alter, friſcher, kurtzer, langer, ſtrohigter miſt iſt, nach beſchaffenheit des ackers, der frucht, des maaſes, der dünge-zeit und ſo fort ſchädlich und nützlich. Die allgemeine regel heiſt: An jeden ort ſtelle proben an, und richte dich nach anderer ihrer verſtändigen probe und erfahrung, bis du ſelbſt was beſſers entdeckeſt. So iſt auch bekannt, daß man dem ſchlechten boden mit überflüßiger dünger eher als dem fetten ſchaden könne. Je ſchlechter der boden, deſto ungleicher natur iſt er mit dem dünger. Denn eine art theilgen, die nur in gewiſſer maaſſe zur düngung im acker erfodert werden, iſt entweder zu viel oder zu wenig, oder es ſind nicht die recht ſich zuſammen ſchickenden vorhanden, ja die ſchon vorhandene kraft wird dadurch unterge-drückt, und wird alſo nichts aus der düngung, daher wird man mercken, daß man manchesmal zu fett gedünget und zu viel nutriment von einer art im boden ſey. Da muß es erſt zerſtreuet oder ausgeſogen werden, oder der überflüßige trieb und wuchs der pflantze muß durch biß und ſchnitt gehemmet werden. Schweinmiſt iſt gut auf ſandichten boden. Schaaf- pferde- tauben- und hühner-miſt iſt gut auf leimichten boden, aſche aber, die durch die luft beſchwängert worden, iſt noch beſſer. Schlamm aus einem moraſte oder teiche dünget auch ſo gut als miſt, er muß aber dicker aufgeführet werden. Das geſtröhde in den holtzländern, oder das in die alten höhlen und ſchacht-gruben vom winde zuſammen getriebene und verfaulte laub iſt auch eine vortrefliche düngung; So kan man auch an ſtatt des vieh-miſtes ſalpeter ſtreuen, und gute miſt-pfütze brauchen. Schnee, der auf den feldern etwa einen monat lang liegen bleibet,

Digitized by Google

bet, ſonderlich wenn er recht ausgefroren, iſt eine ſäug-mutter der felder und ſaat. Der dünger an ſich ſelbſt iſt nicht die urſache der fruchtbarkeit, ſondern daß dieſelbe allererſt, durch verfaulung deſſelben, zu ſaltzigten und ſalpetrichten theilgen werde, und durch gutes umarbeiten des feldes, davon die nahrung und der trieb in denen pflantzen erwächſet, entſtehe. Damit nun der dünger recht fermentire oder verfaule, und gleichſam zu ſeiner reife komme, ſo muß der acker recht bearbeitet werden. Der meiſte dünger beſtehet entweder in trockenen oder feuchten, mehr oder weniger oder gar nicht zur fäulniß und auflöſung gekommenen oder doch dazu zubereiteten irdiſchen körper. Die materie des düngens iſt auch nichts anders als nur das vehiculum, wodurch die im acker verſchloſſene urin-eſſentz, ſaltz-ſalpeter- und ölhaftigen materien in die erde gebracht, und nachdem das behältniß aufgelöſet und der dünger verfaulet iſt, mit einer andern ſache daſelbſt vermiſchet, durch ſonne, luft, thau und regen aufgelöſet, digeriret und in gährung geſetzet werden, daraus denn das eigentliche nutriment der ackerpflantzen, welches ein ſalino-unctuoſum inſulſum genennet wird, gezeuget, denen ſaamen und wurtzeln aber inſinuiret wird. Nachdem nun alſo die materie des düngers, nachdem muß auch verſchiedene erde und verſchiedener erd-gehalt theils hitziger, ſchweflichter und ölichter materie und nitreuſer ſaltztheilgen entſtehen. Dieſes iſt der grund aller verbeſſerung des grundes und bodens.

Acker, magere, wie ſie durchs See-Waſſer können gedünget und fruchtbar gemachet werden. Neue aus der ſee angeworfene und angewachſene länder (Polders oder Groden genannt) wenn ſie gleich im erſten jahre nach der bedämmung gepflüget, und mit rübeſamen oder winter-gerſte beſäet werden, geben mehr früchte als ein wohl zubereiteter acker, nur daß es nicht lange dauert, ſondern ſie laſſen ſchon im 2 oder 3 jahre wieder nach. Dabey iſt zu mercken, daß dergleichen Groden nicht alle zugleich reif werden, d. i. daß ſie die eigenſchaft des erdreichs, welche zum getrayde-wuchs erfordert wird, bekommen, daß man ſie beſäen kan, ihre reife aber erkennet man, wenn ſie mit gras dichte bewachſen ſind. Das reif-werden eines noch unbeteichten oder unbedammten ſtück landes (hellers oder auſſerteichs) geſchiehet alſo: die ſee wirft an einen gewiſſen ort ſchlick (ſee-ſchlamm) an, wenn nun ſommers-zeit die ebbe und fluth nicht ſo hoch gehet, daß das waſſer über dieſes land nicht ſteiget, ſo wächſet darauf ein kraut, krückfuß genannt, und wenn denn hernach die fluthen zu anderer zeit über dieſes kraut ſtehen, ſo faſſet daſſelbe den ſchlick und wird endlich dadurch das land reif. Nach dieſem vergehet der krückfuß und wächſet ein kraut mit breiten blättern, das ſültze heiſſet, dieſes faſſet bey ſtürmiſchen wetter, da das meer noch mehr ſchlick hat, gleichfalls eine menge ſolchen ſchlicks, dahero auch dieſes kraut zur erhöhung und reife des landes dienet, endlich kommt die dritte ſorte, welche queller und andel heiſt, dieſer queller iſt dem ſchilfe gleich, hat knoten und durch dieſe knoten beſamet ſich der boden und ſchläget allerwegen, wo knoten ſind, wurtzeln, es giebt gute vieh-nahrung, ſowol grün als im heu, durch dieſes gras, wenn es grün oder dürre in boden geleget wird, kan das erdreich, wenn es mit ſee-waſſer überſtröhmet iſt, grün und reif gemachet werden. Wenn nun kein ſee-waſſer mehr auf dieſes neue land kömmt, ſo verlieret ſich dieſer queller. Die urſache nun dieſer obbenienten fruchtbarkeit rühret von nichts anders her, als von der überſchwemmung mit ſee-waſſer, in welchen ein vortrefliches nahrung bringendes ſaltz und der damit vereinigten materiæ unctuoſæ ſich äuſſert, wird erwieſen, da diejenigen, welche das überſtrömte ackerland mit pflügen und düngen gut machen wollten, gleich das gegentheil erfuhren, und an ſtatt der frucht mißwachs erhielten, die es aber ungepflügt liegen lieſſen, die haben ein fruchtbar land bekommen. Da auch eben dieſes land einſten 5 jahr nach einander jährlich überſtrömet worden, und alſo mit ſaltzigen fluthen bedecket geweſen, hat ſichs zugetragen, daß auf 2 morgen, worauf eine tonne geſäet wird, und davon hernach höchſtens 8 tonnen geerndtet worden, das erſte jahr 45, das andere 30, und das dritte 20 tonnen rocken geerndtet worden, da ſich hernach die fruchtbarkeit allmählig verlohren und nach einigen jahren mit miſt hat müſſen zugerichtet werden. Da nun das ſal alkali, ſalpeter-ſaltz, auch ſtein- und muſchel-kalck ein mageres land fruchtbar mache, ſo iſt auch leicht zu erweiſen, daß das ſaltzige ſee-waſſer gleichfalls dieſe eigenſchaft habe und ein principium vegetativum & fertilitatis mit ſich führe, welches auch gar deutlich zu ſehen, wenn man einen dergleichen klumpen erde aus einem neuen groden extrahiren läſſet, da man finden wird, was nur itzo gemeldet worden. Wenn man auch eine probe mit puren ſee-waſſer machen wollte und die ſchlechteſte erde damit begöſſe: ſo würde man es noch augenſcheinlicher ſehen. Dieſes ſee-waſſer können aber die ſeeländer leichter als mit begieſſen erlangen, denn wenn das land mit ſüſſen oder regen-waſſer überſchwemmet iſt, ſo dürfen ſie nur die ſchleuſſen aufziehen, und ſo viel davon auf die äcker, als nöthig iſt, auslaſſen. Daß die überſtröhmung dem lan-

Digitized by Google

lande nützlich ſeyn und daſſelbe düngen, kan man auch durch die überſchwemmung des nil-ſtroms in Egypten erweiſen.

Acker muß zuweilen ruhen. Wenn man demſelben nicht zu gehöriger zeit ſeine gebierende ruhe gönnet, ſo wird er durch tragung und hervorbringung ſeiner vielen früchte unfähig, ferner zu tragen. Schon Saturnus oder vielmehr Stercutius hat ſchon die einfältigen leute im feldbaue unterwieſen, daß ſie den acker müſten liegen laſſen und mit miſte düngen, daher haben ſie ihn auch als einen Gott verehret und als heyden angebetet. Auch kan ein acker, wenn er nicht ruhet, weder von regen- noch ſchnee-waſſer, welches ungleich beſſer iſt als das erſte, fruchtbar gemachet und ſeines durch die früchte beraubten ſaftes theilhaftig werden, korn oder andere früchte mit nutzen hervorzubringen. Daher iſt handgreiflich, warum die 10 und mehr jahre wüſte gelegenen oder geruheten leeden eben ſo gute, ja noch beſſere früchte hervorbringen, als wenn der acker friſch gedünget geweſen, denn der ſaft ſammelt ſich von ſo viel jahren her mit denen durch die fermentation dabey entſtehenden ſalien, und das wenige gras, das darauf wächſet, verzehret gar einen wenigen theil davon, daß alſo nichts anders als dergleichen fruchtbarkeit erfolgen kan. Dieſe ruhe muß man nun nicht verſtehen, daß man das feld gantz und gar liegen laſſe, oder daß man die braache nachläßig umarbeite, da das unkraut haufenweiſe hervorwüchſe, da denn der acker keine ruhe hätte, und weit mehr ausgeſogen würde als durch die frucht, nein, ſondern je mehr er mit dem pfluge und der egge beunruhiget wird, daß das unkraut nicht zu kräften kommt, deſto mehr genieſſet er ſeine ruhe.

Acker-Werckzeug. Wie alles in der welt, das wir zu unſers leibes nahrung und nothwendigkeit gebrauchen, durch gewiſſe hülfs-mittel muß zu ſeiner vollkommenheit gedeyen, alſo geſchiehet es auch mit dem ackerbau, daß derſelbe ſeine zu hoffenden früchte nicht anders als mit vieler und ſauerer arbeit, welche durch dazu erforderliche werckzeuge zu ſtande gebracht wird, geben könne. Dieſe werckzeuge nun ſind entweder belebte oder unbelebte. Die belebten ſind pferde, ochſen, kühe; die unbelebten aber ſind pflug, egge, waltze, wagen, rechen oder harcken, gabeln, ſchippe und ſpaten ꝛc. welches man insgemein gut ſchif und geſchirre nennet. Dieſes werckzeug ſoll allezeit im vorrathe und im tüchtigen ſtande ſeyn, weil es auſſer dem nebſt der verſäumung doppelte koſten verurſachet. Vor allen dingen müſſen die pferde mit guten kummeten und halten verſehen werden, zum anhalten ſind die kummet- oder deichſel-ketten beſſer als die am halſe hangende rieme, wie in Nieder-Sachſen, weil menſchen, vieh und zeug bergunter durch den heftigen abſchuß leicht ſchaden leiden können. Dieſes werckzeug aber ſind folgende ſtücke: als 1) der pflug. Die beſchreibung deſſelben nebſt ſeinen ſtücken ſiehe unter pflug. Dieſen haben anfangs die menſchen, nachgehends aber pferde, ochſen oder auch eſel geführet. Sein gebrauch beſtehet darinne, daß er die erde zerſchneidet, ſie aufwühlet und milde machet, damit der ſaame deſto beſſer wurtzel faſſen könne. Dabey iſt zu mercken, daß die mehr breiter als langen pflugſchaare und kurtzen pflüge höchſt ſchädlich ſind, maſſen die breiten pflug-eiſen auf einmal zu viel land wegnehmen, welches wider den zweck des pflügens iſt, denn je mehr das land durcharbeitet wird, deſto mehr nutzen iſt davon zu hoffen. 2) Die egge. Dieſe wird ſowol vor als nach dem ſäen gebrauchet; denn nach dem braachen oder ſtürtzen wird das eggen nur dann und wann vorgenommen, nach dem ſäen aber iſt es allezeit nöthig. Bey ſchlechten äckern iſt es genug, wenn die zacken oder zähne von holtze ſeyn. Unſtreitig beſſer aber ſind die eiſernen, maſſen dieſelben beſſer angreifen, tiefer in den acker drücken und das erdreich zerreiſſen auch die quecken beſſer ausziehen. An manchen orten theilet man ſie in der mitten ab, und hänget ſie mit eiſernen ringen zuſammen, daß ſie ſich beugen können und beſſer angreifen, ſonderlich wenn ſie in die mitte des ackers kommen, wo derſelbe gemeiniglich erhöhet iſt. Wo groſſe und ſtarcke pferde ſind, kan man etwas gröſſere und breitere eggen haben, weil die kleinen nicht mächtig genug ſind recht einzudrücken und den acker anzugreifen, abſonderlich das unkraut mitzunehmen. Wenn ein acker in die quere geegget wird, thut es ihm groſſe dienſte, und kommt auch wohl und gut zurecht, wo aber die äcker ſchmal, gehet es nicht an, ſondern muß in der lage des landes bleiben. Wenn die bauers-leute der egge nutzen recht begriffen, ſie würden weit mehr darauf halten, denn ohne vieles eggen kan man die quecken nicht aus den acker ſchaffen. 3) Die waltze. Dieſe iſt die letzte hülfe der beſtellten ſaat. An manchen orten geſchiehet das waltzen der beſorglichen näſſe wegen, damit nemlich die ſaat nicht durch die fluthen erſäuft und weggeſchwemmet werde, wie auch, daß die groſſen erdklöſſer zerdrücket werden, welches inſonderheit bey der gerſte, die einen wohl zugerichteten boden erfordert, nöthig iſt; bey winterfrüchten hat es auch ſeinen guten nutzen, weil der froſt das zuſammen gedruckte erdreich nicht ſo leicht als das lockere aufziehet; zudem ſiehet die gewaltzte ſaat noch einmal ſo gut aus als die ungewaltzte, die wurtzel wird dadurch

beſe-

Digitized by Google

befeſtiget, auch hilft das waltzen einem acker, der kloßigt iſt, ungemein viel, wenn man ihn nemlich einmal vorher waltzet, weil die egge allein die groſſen klöſſe nicht zwingen kan. 4) Der wagen, welchen man insgemein den wirthſchafts-wagen nennet. Dieſer nun kan in einen erndte- und auch dünger-wagen verändert werden, auch kan man ihn zum bau-holtze lang, und zu kurtzen holtze kurtz machen, auch wird er zur frucht, heu, miſt und andern ladungen gebraucht. Seine ſtücke ſiehe unter Wagen. Auch gehören zu dieſen werckzeugen heu- miſt- und korn-gabeln, ſenſen, ſicheln, rechen oder harcken, ſchubkarren, radebergen, ſtrick- leder- und kettenwerck, ꝛc. Wenn dieſes alles ſeine richtigkeit hat, ſo muß ein öconomus auch verſtehen, wie er ſich in anſehung des viehes verwahren ſoll. Zahme viehzucht muß nicht nur nutz- ſondern auch acker-vieh verſchaffen. Z. E. pferde, ochſen, kühe. Pferde, ohngeachtet ſie mehr, als alles andere vieh zu unterhalten, koſten, ſind dennoch beſſer als ochſen, weil ſie geſchwinder, ſtärcker und dauerhaftiger ſind. Denn 2 pferde thun in einem tage mehr als 2 ochſen in drey tagen, auch kan man dieſelben, wenn keine acker-zeit iſt, zu nebendienſten, z. E. fahren, reiten, tragen ꝛc. brauchen. In gebürgen, wo der ackerbau arm, und mehr heu und gras iſt als körner, und die vieh-zucht daſelbſt floriret, ſind die ochſen beſſer und die kühe nur zur noth. Bey anſchaffung des acker-viehes muß man hauptſächlich auf mittelmäßige, jedoch geſunde, geſetzte und nicht zu junge ſtücke ſehen. Dabey muß ein guter öconomus ſonderlich auf die fütterung, daß ſie nicht zu verſchwenderiſch, aber auch nicht zu ſparſam geſchehe, ein wachſames auge haben; ferner muß er ſorgen, daß die ſtälle ſamt dem vieh in ihrer gehöriger reinlichkeit erhalten werden; weiter muß er bedacht ſeyn, daß das vieh nicht mit einer ſeinen kräften überlegenen laſt und arbeit beſchweret werde; ſo muß er auch wohl verſtehen, daß das vieh in groſſer kälte, hitze, ſturm-winden und ungewitter nicht übertrieben werde, ſelbes nicht, wo möglich, in allzuharten auch nicht allzuweichen boden führen laſſen, in der hitze nicht träncken, ſommers-zeit die arbeit ſehr frühe anfangen, zu mittage deſto länger füttern, und abends ſpät aufhören, die füſſe öfters beſehen, das reiben, drücken und verwunden ſorgfältig verhüten. Man ſolte auch mit dem ackerviehe nicht einen jeden, der nicht mit gehöriger maaſe damit umzugehen weiß, laſſen ſchalten und walten, wie er wolte, weil das aufnehmen und ruin des landmannes und ackerbaues davon abhänget, und zugleich die glückſeligkeit eines landes leidet: daher ſolte man aufſeher, oder in jedem dorfe geſchworne haben, die auf das wirthſchaften mit dem ackerbau und ackervieh acht hätten, ſolches viſitireten, auch die leute anwieſen und anhielten, ihre wirthſchaft nach unterſcheid und gelegenheit des ortes und der zeiten behutſam anzuſtellen. Auch ſoll ein ſorgfältiger hauswirth mit dem lohne ſeines geſindes nicht allzu ſparſam verfahren, weil ſie den abbruch deſſelben auf hunderterley art theils bey ſich zu erſetzen wiſſen, theils ihren herrn andern ſchaden verurſachen können; zudem wenn auch ein herr um geringen lohn geſinde bekemt, ſo iſt es doch nur ſchlechtes volck und der abraum von den andern, welches auch nicht einmal das brodt, geſchweige den lohn verdienet, ob es gleich mit dem erſtern zufrieden iſt. So muß auch ein guter wirth, wenn er auch genugſamen lohn zahlet, in darreichung der nothwendigkeiten und zugehör derſelben keinen mangel ſpühren laſſen, denn gutes geſinde will das ſeinige haben und verdienet es auch, daß es ihm gegeben werde. Es iſt aber das zug-vieh nicht alleine genug, den ackerbau zu beſtellen, ſonders es gehöret auch anderes vieh, nemlich nutz- und maſt-vieh dazu, von welchem der hauswirth guten und zulänglichen miſt zum düngen ſeiner felder und wieſen machen laſſen kan. Wieſewachs gehöret zum ackerbau, weil ohne gras, heu und krummet weder das rindvieh noch pferde ihren beſtand haben können. Ein jeder vernünftiger hauswirth ſoll dahero vor allen dingen ſeine wieſen düngen, auch in guter beſſerung erhalten, und wenn gleich der acker darüber noth leiden und anfänglich mager werden ſollte. Denn wenn er dergleichen thut, auch ſich durch allerhand kunſtgriffe zu rathen weiß: ſo wird er im ſtande ſeyn, ſeine viehhaltung an ſchaafen und rindvieh zu dupliren, einfolglich äcker und wieſen zugleich mit miſte und düngung zu überſchwemmen. Hier kommt die frage vor: Ob die vieh-zucht dem ackerbau oder der ackerbau der vieh-zucht vorzuziehen ſey: Florinus in ſeinen klugen und rechtsverſtändigen hausvater ziehet die vieh-zucht dem ackerbau in nachfolgenden worten vor: Es iſt, ſpricht er, eine offenbare und ausgemachte ſache, daß diejenigen, welche durch GOttes ſegen und ihrem verſtande auf dem lande bequem zu leben und bald reich zu werden verlangen, ſich die vieh-zucht als eines von den zulänglichſten mitteln müſſen laſſen recommendiret ſeyn, ohne welche, wo ſie ſich vorher die rechnung auf den zukünftigen gewinn machen, ſie ſich wahrhaftig im ausgange in ihrer hofnung erbärmlich betrogen finden werden. Zwar mag es wol ſeyn, daß etliche wenige, die ſchon einen vorrath von baaren zuſammen geſparten lebens-

 mit-

Digitized by Google

mitteln vor ſich finden, und alſo etwas im zubrocken haben, dieſes vorſchlags geraume zeit entrathen können: Allein der verdriesliche ausgang und die folgende zeit, in welcher das geld immer je mehr und mehr kleiner zuſam̃en gehet, hat ſie endlich ihr thörichtes unternehmen bereuen, oder wol gar, wo ſie es zu bunt geſpielet, das ref aufzuhencken und ſchulden zu mamachen gelehret und genöthiget. Nun iſt zwar nicht zu leugnen, daß unſere vorfahren vom dem acker- und feld-bau, den ſie das beſte gewerb und den erdwucher nenneten, ein ſolches weſen und geſchrey gemacht haben, daß daher auch einige von ihren nachkommen gelegenheit genommen, ihn der vieh-zucht vorzuziehen, allein ſie haben darinnen ein bißlein zu viel gethan; denn wir mögen die ſache anſehen wie wir wollen, ſo werden wir, wo nicht das urtheil nach den affecten geſprochen wird, finden, daß entweder die vieh-zucht ein wenig höher als der feld- und ackerbau zu achten, oder doch zum wenigſten, weil beyde einander die hand reichen müſſen, und keines ohne das andere beſtehen kan, keines auch den andern vorzuſetzen ſey, denn insgemein nur hievon zu reden, wie wolten die meiſten äcker und felder eine ſo trächtige fruchtbarkeit erhalten, wo ſie nicht durch den tauben- ſchaf- hühner- ochſen- ſchwein- und ziegen-miſt zu einer zum wachsthum wohl gedeylichen mitteln maſſe gebracht, erfriſchet, erwärmet, feiſt gemacht und beſten fleißes zum anbau zubereitet würden? Womit wolte man pflügen, wenn man nicht an ſtatt der, wegen des preißes, futters, beſchlagens, zeugs und der knechte, etwas koſtbaren pferde gute ochſen haben könte? Womit wolten die bauren das getrayde und übrigen ſachen einbringen, hin und herführen, und ihre bequemlichkeit pflegen, wenn nicht dieſe thiere ſich zu dergleichen frohn-dienſten anſpannen und gebrauchen lieſſen? Ja wie wolte man ferner das vieh erhalten, wo nicht von ackern und feldern ſtroh, graß, heu und ſpreu hierzu entlehnet würde, daß man alſo leichtlich ſiehet, wo eines von dieſen beyden mangelt, ſo werde das auf dem lande eingerichtete haushalten nicht wohl ausſchlagen, noch erſprießliche dienſte thun. So nun jemand nach dem exempel dieſer herrlichen und fürtreflichen vorgänger ſeinen ausſpruch einzurichten geſonnen wäre, der könte wol das geneigte urtheil von der vieh-zucht fällen. Wiewol es iſt wahr, wer ſich hierauf befleiſigen wolte, der darf die ſache eben nicht nur allein auf der alten zeugniß ankommen laſſen, welche, weil ſie blos von milch, käſe, butter und fleiſch lebeten, nicht anders als gut von der vieh-zucht reden konten, ſondern er kan auch aus der gegeneinanderhaltung des beyderſeits fallenden ergötzlichen nutzens etwas hierzu taugliches finden. Denn acker und felder geben ihren nutzen im ſommer und herbſt, die übrige zeit muß man ſich mit gedult und hofnung ſpeiſen, hingegen die vieh-zucht ſchaffet nicht nur im ſommer getráncke, ſpeiſe und von dem anſchauen des ſchertzenden und ſpringenden jungen viehes ein artliches und lácherliches ergötzen, ſondern auch im winter und frühling hat man káſe, ſchmaltz, geflügel, eyer, butter, ſpeck und fleiſch, ja wol gar von der thiere fellen, häuten und der wolle ein warmes kleidlein zu erwarten. Es fället auch herr Kühnhold dieſer meynung bey, welcher es damit beweiſet, da er ſaget, daß ein halb pfund fleiſch, welches durch die vieh-zucht erworben wird, nebſt 1 pfund brod dem menſchen mehrere ſättigung und nahrung denn 4 bis 5 pfund trocken brod ohne fleiſch verſchaffe, auch könte die vieh-zucht in Deutſchland in einen beſſern ſtand, als es bisweilen geſchiehet, geſetzet werden.

Ackerbaues Unfruchtbarkeit. Daß dann und wann der acker nicht das ſeinige giebet, wie man wol wünſchet, kommt, wenn GOtt nicht durch miswachs ſtrafet, keinesweges von des alters der äcker unfruchtbarkeit, ſondern von der meiſten menſchen eigenen ſchuld und nachläßigkeit her, weil gemeiniglich ungeſchickte und untaugliche leute dazu genommen werden, welche ſich weder um der erforderlichen witterung wahre beſchaffenheit, noch um der felder veränderliche eigenſchaft bekümmern, noch wegen des ſchlim̃en ſaamens oder wegen der gelegenen beſtell-zeit genugſam unterwieſen ſind, am allerwenigſten aber ihre arme und hände dran ſtrecken wollen, und alſo nur obenhin die feld-arbeit thun. Vielmals entſtehet auch ſolches aus bosheit des geſindes und anderer. Wie viel an der arbeit gelegen ſey, wird insgemein mit dem exempel eines hauswirthlichen alten bewieſen; Es wurde einſten ein römer der hexerey halber von ſeinen nachbarn, weil ihre felder öde, und die ſeinigen ſo ſchön ſtünden, beſchuldiget. Allein dieſer brachte ſein ackerzeug und übrigen feld-inſtrumente, ingleichen ſeine vierſchrötige tochter dem rath und ſagte: Sehet, das ſind meine zauber-inſtrumente, und in den abgebräuntenaugeſicht und in den ballen vollen händen meiner tochter ſtehen die character, womit die fruchtbarkeit meiner felder hergehext wird. Wollten ſich meine feinde und nachbarn auch dieſer zauberey bedienen, ſo würden ihre felder eben ſo fruchtbar wie die meinigen ſeyn.

Acker-haacken. Dieſe ſind auch auf die art als ein pflug, denen wind-pflügen aber am meiſten gleich gemacht,

macht, die mehreſten haben nur einen ſtertz, aber kein ſtreichbret, das haupt iſt etwas höher oder ſtärcker am holtze als an den pflügen, und der ſtertz ſtehet recht auf dem mittel, daß er alſo auf beyden ſeiten einerley ſtreichet, an ſtatt des ſtreichbretes ſind vor dem ſtertze in dem haupte auf jeder ſeite ein über eines daumens dicke ſtarcker höltzerner nagel, welche auf 7 bis 8 zoll lang heraus ſtehen, ſelbige werden die federn genannt, dieſe ſtreichen das erdreich von beyden ſeiten auf. Ein ſech oder colter muß jedesmal dran ſeyn, das eiſen oder ſchaar muß auch, wie bey den windpflügen auf beyden ſeiten ſchneiden haben. Dieſe acker-haacken ſind recht nützlich zu denen qveckigten, unreinen und feſten äckern, denn mit denſelben werden die quecken und unkrauts-wurtzeln recht zer- und herausgeriſſen, nicht weniger wird das feld lockerer, auch kan der ſtroh-dünger hierdurch deſto beſſer untergebracht werden. Man kan mit dieſen ackerhaacken die äcker die qvere, auch ſchief der länge nach umhaacken, maſſen nicht damit rund herum, ſondern eine furche neben der andern gezogen wird, das feld ſey ſo unartig, als es wolle, höckericht oder ungleich, ſo kan man mit dergleichen haacken ſolches umarbeiten. Und weil ſie tief gehen und hoch auffſtreichen, ſo wird der boden auch locker, desgleichen trocknet der naſſe boden, wenn er gehaacket wird, eher ab, die raſichten äcker werden damit brav zerriſſen, und ſind dieſelben überhaupt ſehr nützlich. Im ſandichten, grieß- und kieſichten boden iſt hingegen das haacken nichts nütze, weil der ſand damit zu locker aufgetrieben wird, dadurch hernach der boden gar zu ſehr austrocknet, und in kieſicht- und grieſichtem boden, weil ſie tief gehen, der kieſichte grund ſehr mit herauf gebracht und der gute boden dadurch verſchlimmert wird.

Acker-Wurtzel, Acorus, Calmus aromaticus officinarum, wird von fremden orten zu uns gebracht, und von einigen mit Acoro adulterino ſeu paluſtri confundiret. Dieſe letztere nennet man gelbe waſſer-gilgen, gelbe waſſer-lilie, gelbe ſchwertel, dienen dem gehirn, nerven, und ſtillen den durchfall.

Acker-Zwiebel, ornithogalum, ſonſten auch vogel-kraut, hüner-milch und feld-zwiebel genannt, von dieſem kraut giebt es vielerley arten, aber das Arabiſche und ausländiſche, oder Indianiſche, ſind am wertheſten gehalten. Das erſte bringet an dem äuſſerſten theile ſeines ſtengels einen buſch blumen, wie eine dicke traube, herfür, die, wenn eine jede ihre ſechs blätter öffnet, einen dunckel-grünen knopf abgeben, welchen viele les larmes de notre Dame, unſer lieben Frauen thränen zu nennen pflegen, ſie fangen von unten an aufwärts zu blühen, und wenn der eine theil blühet, vergehen die andern wieder. Das ausländiſche und Indianiſche vogel-kraut iſt noch ſchöner, und wird höher geſchätzet, als das vorhergehende. In der ſpitze ſeines ſtengels treibet es eine ſpitzige ähre, ſo einen halben ſchuh lang, um welche nach und nach rings herum viel weiſſe blumen wachſen, die bey ihrer öffnung in der mitten einen grünen knopf entdecken. Das vogel-kraut will ſonne und ein erdreich wie die küchen-kräuter haben, man muß es aber in töpfe ſetzen, damit man es im winter verwahren könne, weil es den froſt ſehr zu fürchten hat, es braucht eine gute erde, darf nur zwey finger tief und eine ſpanne von einander ſtehen, noch beſſer aber iſt es, wenn es in einem topfe ſtehet, es wird ſelten ausgenommen, wenn aber ſein ſaame reif iſt, muß man ihn ſäen, aber man verſetzt ihn alſobald wieder, weil er alsdenn viel leichter wurtzeln bekommt.

Ackersmann, ſiehe Bauer.

Actien. Eine Actie iſt nichts anders, als ein theil, ſo ein kaufmann an einer gewiſſen zur handlung eingelegten ſumme hat. Zum exempel: wenn jede ſumma ſechstauſend thaler, und einer tauſend thaler dazu eingeleget, ſo hat er eine Actie, und müſſen deren noch fünfe, jeder tauſend thaler zulegen, damit die ſumme voll wird, und ein jeder von dieſen ſechſen hat alſo eine Actie; es wird auch ein jedweder durch eine von der handlungs-compagnie ausgeſtellte ſchriftliche obligation derſelben verſichert; dergleichen compagnien ſind in Engeland, Franckreich, Dännemarck, und Holland, wo Oſt-Indiſche Compagnien ſeyn. Dieſe Actien kan nun ein jeder innhaber der ſcheine nach gutbefinden mit profit oder verluſt verhandeln. So bald aber dieſe obligation auf einen andern transportiret wird, ſo verliehret dieſelbe ihren namen, und heiſſet eine Actie, weil damit gehandelt und gewuchert wird, ſie ſind auch ſteigend und fallend, nachdem gute und böſe zeitungen aus den ländern, wohin einer ſolchen compagnie handlung gehet, einlaufen. Im handel und wandel ſind ſolche Actien ſo gut als baares geld. Ein exempel des ſteigens anzuführen: Anno 1718 trug ſichs in Holland zu, daß faſt jede Actie vor einhundert ſechshundert trug, war alſo der Actioniſten, wie ſie in Holland genennet werden, ihr capital ſechsfach geſtiegen, denn jede Actie, die in anfang dreytauſend gulden gekoſtet hatte, koſtete damals achtzehen tauſend gulden, hingegen darf auch nur ein krieg bevorſtehen, oder würcklich einbrechen, ſo fallen ſolche Actien entſetzlich. Indeſſen iſt damit einer der ſtärckſten handel, denn er läßt ſich ohne viel geld-zählen verrichten, und geſchiehet in Holland

Digitized by Google

mehrentheils durch unterhändlers, ſo ein gewiſſes geld nach dem werthe der Actien bekommen. In Holland iſt dieſer handel beſſer als in Franckreich eingerichtet, zu Amſterdam und an andern orten, wo Oſt-Indiſche compagnien ſeyn, auf den börſen getrieben. Die Frantzöſiſchen Actien werden in drey claſſen eingetheilet: 1) in volle, dieſe haben völligen antheil, müſſen aber auch allen ſchaden mit tragen; 2) in ſolche, die auf zinſen 2 pro cent geſetzt ſind, und worüber der König die gewähr leiſtet; die dritte art iſt das mittel zwiſchen beyden obigen; man hatte mehr dergleichen erfunden, alleine ſie ſind wieder gefallen.

Actioniſte, iſt nach Holländiſchem ſtilo ein ſolcher, der ſein geld auf Actien angeleget.

Adams-Aepfel; dieſe ſind nicht viel von denen Limonien unterſchieden, denn obgleich der baum gröſſere und breitere blätter hat, ſo ſind doch die zweige denſelben ähnlich, er treibet eine blüthe und gewächſe zwey bis dreymal gröſſer als eine pomerantze, runder geſtalt, blaß, höckericht und voller adern; man findet deren viel in Italien. Sie geben viel ſaft, und haben ein ſauer fleiſch, wie die Limonien, aber nicht ſo wohl ſchmeckend und angenehm. Der ſaft hat eben die tugend als der Limonien-ſaft, aber nicht ſo ſtarck, wenn man dieſen apfel mitten von einander ſchneidet, und auf warmer aſche heiß machet, ſo lindert er die ſchmertzen, wenn er auf den grind und krätze geleget wird.

Adarme, ein klein Spaniſch gewichte, ſo ohngefehr den ſechzehnden theil einer Frantzöſiſchen untze austrägt, man braucht ſolches auch zu Buenos Aires und in dem Spaniſchen America. Sechs und neuntzig Frantzöſiſche untzen thun hundert Spaniſche untzen, die Spaniſche untze iſt das ſiebende theil von hundert kleiner als die Frantzöſiſche.

Addiren, ſiehe Rechen-Kunſt.

Adeln, geſchiehet, wenn einer, bürgerlichen ſtandes, von ſeinem oberherrn, einen adel-brief erhält, wiewol einer, der eine adeliche bedienung beſitzt, auch vor edel gehalten wird. Der beſte adel iſt die tugend und gute aufführung.

Ader, dieſes iſt die kleine röhre, worinnen das blut befindlich, und werden dieſe röhren eingetheilet in puls- und blut-adern, oder arterias und venas, welche durch den gantzen cörper, bald in groſſen, bald in kleinen äſten, hinlaufen.

Mittel vor verletzte Adern.

Kochet in rechten guten rothen wein die Agleywurtzel, und laſſet den krancken ſolches trincken; man muß ihm auch zu gleicher zeit zur ader laſſen, und ihm wund-träncke geben. Er darf auch keine blähende ſpeiſe eſſen.

Adern der ſteine; Dieſes iſt ein ſtarcker fehler der ſteine, und kommt davon her, daß der ſtein an einigen orten weich, an andern hart iſt, folglich nicht gleich reif, und alſo in der bearbeitung ausſpringet, wie einige art marmor, mithin zu künſtlicher arbeit in der bau-kunſt nicht füglich zu gebrauchen, wiewol einiger marmor, wenn er wohl mit adern durchzogen, deswegen ein ſchönes anſehen erhält, und hoch gehalten wird.

Adern im holtze; Im harten holtze, als nußbaumen und dergleichen, die zum einlegen gebraucht werden, iſt es eine beſondere zierde, an andern tiſcher-holtze aber ein fehler, weil es anzeiget, daß das holtz zu weich.

Adern des waſſers; Dieſe ſind in der erde wie die adern im menſchlichen leibe durchgezogen, man fängt ſie als das blut der erde in waſſer-behältniſſen auf.

Adern unter der zunge, ſiehe Geſchwür der zunge.

Aderlaß; Dieſes iſt eine chirurgiſche verrichtung, und beſtehet in geſchickter öffnung einer ader, um die blutgefäſſe von dem überflüßigen blute zu befreyen, oder die hitze im geblüte zu mäßigen. Das aderlaſſen iſt demnach nöthig: 1) Im anfang der mehreſten fieber, die hitze des geblüts, welche zu der zeit ſehr groß, dadurch zu lindern und zu ſtillen, damit das geblüte und natürlichen ſäfte ſich nicht mit dem auswurf und unflath des cörpers vermiſchen, und das gantze geblüte dadurch verdorben werde. 2) In flüſſen, damit die zu ſehr geſchwollenen und ausgeſpanneten theile luft bekommen, wieder gehörig umlaufen, und durch die ſchweißlöcher ausdunſten können. 3) In groſſen ſchmertzen, ſelbige dadurch zu lindern, und den ſtockenden lebens-geiſtern und ſäften, die ſolche verurſachen, freyen umlauf zu verſtatten. 4) Wenn ſich in einem theile des leibes die unreinigkeiten zu ſetzen anfangen, um ſolchen in zeiten vorzubeugen. 5) In entzündungen, die zerreiſſung der adern zu verhindern. 6) In blutſtürtzungen, und ſonſtigen ſtarcken bluten, den auswurf des bluts zu hindern, und denen theilen, wo ſelbiges ſich zu häufig geſetzt, und zu ſtocken, oder ſtille zu ſtehen angefangen, luft zu machen.

Anmerckungen über den Gebrauch des Aderlaſſens.

Erſtlich: Ohne groſſe noth muß man niemals zur aderlaſſen. Zweytens: Man muß ſolches einrichten, nach der kranckheit, nach dem alter, nach den kräften und nach der gemüths-beſchaffenheit des krancken, auch nach der eigenſchaft und menge des geblüts, oder nach der vollblütigkeit. Gemeiniglich pflegt das aderlaſſen ſo ofte wiederhohlt zu werden, bis man ſpüret,

daß

Digitized by Google

daß der ſchadhafte theil ſich beſſert, oder die ſonſtigen zufälle mercklich nachgelaſſen. Drittens: Wenn man eine entzündung oder verſtopfung des gehirns, oder deren eingeweyde befürchtet, ſo muß man ſo ofte zur aderlaſſen, bis der zufall gehoben. Manchmal muß man in einem tage zwey, drey bis viermal zur aderlaſſen, als in heftigen bruſtbeſchwerungen, kehlſucht, ſchaden am gehirne, beym ſeitenſtechen, in entzündung der lunge, ſtarcken Colicken, auch im nieren- und lenden-ſtein-ſchmertzen, in gefährlichen fällen und blutſtürtzungen. Viertens: Wenn öfters ader zu laſſen nöthig, muß die öfnung ohne noth nicht zu weit gemacht werden. Fünftens: Wenn es die noth erfordert, muß das aderlaſſen ja nicht ausgeſetzt, jedoch aber mit rath eines verſtändigen Medici unternommen werden.

An welchen Theile des Leibes zur Ader zu laſſen.

Dieſes geſchiehet nach denen unterſchiedenen kranckheiten; gemeiniglich läßt man am arm zur ader, und ſolches faſt bey allen innerlichen kranckheiten, als in entzündung der bruſt, leber, niern und unterleibes; in vielen hitzigen, auch manchmal, doch ſelten in abwechſelnden fiebern, durchlauf, ſchmertzen der leber, und allen arten von blutſtürtzungen; man läßt auch in äuſſerlichen zufällen am arme zur ader, als in entzündungen und flüſſen der augen, bey beinbrüchen und ſchlägen am kopfe, vor oder nach denen groſſen chirurgiſchen operationen, und bey heftigem naſenbluten. Es giebet zwar auch innerliche kranckheiten, da am fuſſe zur ader gelaſſen werden muß, alleine man pflegt immer vorhero erſt am arme zu laſſen. Ein geſchickter Chirurgus oder Medicus wird angeregter maſſen nach denen umſtänden ſolches wohl überlegen und anordnen. Sonderlich hat das aderlaſſen ſeinen nutzen, bey zurückbleibender monatlicher reinigung der frauens-perſonen, woferne nicht ein ſchwangerſeyn daran urſach. Doch mögen auch ſchwangere, zumal vollblütige perſonen dergleichen zu wiederhohlten malen unternehmen. Desgleichen wird in allen zufällen im gehirne, am fuſſe zur ader gelaſſen. In groſſen kopfſchmertzen und bey ſchlagflüſſen, muß man erſt am fuſſe, hernachmals am kopfe zur aderlaſſen, wenn ſichs nicht von einem aderlaß heben will.

Die bequemſte Zeit zum Aderlaſſen.

Die morgen-zeit iſt die bequemſte dazu, will man ſolches den nachmittag vornehmen, ſo muß der krancke, wo es möglich, erſt ein paar ſtunden geſchlafen haben, aber die noth hat kein geſetze.

Wie viel Blut auf einmal zu laſſen.

Man muß das alter, die kräfte und den zuſtand des krancken betrachten, denn einem zarten menſchen, oder einem kinde kan nicht ſo viel blut gelaſſen werden, als einem ſtarcken und vollblütigen. Das gewöhnliche maaß pflegt ſonſten, wenn am arme gelaſſen wird, acht bis zehn untzen, oder auch wol nur ſo viel loth, und wenn am fuſſe gelaſſen wird, eben ſo viel zu ſeyn.

Die Vorſicht, ſo ein Chirurgus vor dem Aderlaſſen gebrauchen ſolle.

Damit denjenigen zufällen, ſo öfters bey dem aderlaſſen ſich ereignen, begegnet werde, hat ein Chirurgus zu beobachten: 1) Daß der krancke bequem ſitze. 2) Die ader, ſo er öffnen will, wohl zuvor zu reiben. 3) Muß er durchs gefühle die ſehne wohl mercken, inſonderheit bey magern und alten leuten. 4) Wenn er fetten perſonen, bey welchem die adern tief im fleiſche verborgen, und daher ſchwer zu treffen ſind, laſſen ſoll; ſo muß er die ader mit warmen tüchern zuvor wohl reiben, damit ſelbige aufſchwelle, und er ſie gut ſchlagen könne. 5) Wenn die adern tief liegen, muß er weiter als ſonſten den arm oben binden, damit ſelbige ſchwelle und dicker werde. 6) Wenn ſie nicht feſte liegen, ſondern hin und herwancken, ſo muß er ſie durch den band ſtille liegend machen. 7) Wenn die warmen tücher ihre würckung nicht leiſten; ſo muß er den arm des krancken in warm waſſer einige zeit halten laſſen, wiewol ſolches in Deutſchland nicht gebräuchlich. 8) Eben dieſes muß beobachtet werden, wenn an dem gelencke, wo die fauſt und der arm zuſammen ſtoſſen, oder an dem daume, zur ader gelaſſen wird, bey dieſer gelegenheit muß der arm zweymal gebunden werden, einmal über dem ellenbogen, wie gewöhnlich, und das andere mal drey bis vier zoll breit über dem gelencke der fauſt, dieſes letztere dienet nur die ader zu befeſtigen, daß ſie im ſchlagen nicht weiche, darf alſo nicht ſo feſte gebunden werden wie das oberſte. 9) Der Chirurgus muß ſo geſchickt, als möglich, ſchlagen, und keine gröſſere öffnung, als die ader es erfordert, machen. 10) So bald er geſchlagen, muß er das band lüften, damit das blut bogen-weiß ſpringe. 11) Bey alten leuten, deren haut ſchlapp oder wo die adern tief liegen, und hin und her weichen, muß das band nicht zu lucker gemacht werden, ſondern der Chirurgus muß den arm halten, daß er geſpannt bleibe, und zuſehen, daß die öffnung der ader mit der öffnung der haut übereinkomme.

Digitized by Google

Zufälle, ſo ſich öfters bey dem Aderlaſſen am Arme zutragen, und die Mittel davor.

'Es pflegen dergleichen zufälle ſich ſowol zu ereignen, wenn der krancke unbändig iſt, und nicht ſtille hält, als auch durch andere caſus, ſo man nicht zuvor ſehen können. Wenn der krancke zur unrechten zeit bey dem ſchlagen zuckt, oder, wenn er den arm, ehe ſolcher wieder zugeheilet, zu ſtarck ausſtreckt oder beweget, ſo ſetzt ſich zwiſchen die haut geronnen geblüt, oder die wäſſerichte feuchtigkeit des geblüts, ſo hernach anfängt zu faulen, und eine kleine eiterbeul zu machen, wollte man ſolches öfnen, ſo würde es groſſe ſchmertzen verurſachen, daher es beſſer, mit aufziehenden pfläſtern zu heilen, welche die eiterbeule erſt erweichen, daß alsdenn die unreinigkeit durch die öffnung ausgetrieben, oder durch eine aufſchlitzung ausgedrücket werden kan. Man würde die zufälle, ſo durch unvorſichtigkeit des Chirurgi geſchehen, wol vermeiden können, wenn man ſich von einem ſolchen die ader ſchlagen lieſſe, der nüchtern, verſtändig, nicht zu alt, noch zu jung, der ein gut geſicht und eine leichte hand hat, auch viele erfahrung beſitzt; Alleine bey unvermutheten zufällen muß man öfters, beſonders auf dem lande, mit einem zufrieden ſeyn, der nicht ſonderlich geſchickt, und durch deſſen verſehen viele zufälle zugezogen werden können. Die vornehmſten und gefährlichſten davon ſind, wenn die puls-ader getroffen, wenn die muskel im gelencke, inſonderheit die ſenne der muskel verletzet; dem erſtern ſchaden muß vorgebeuget werden, indem, daß, wenn die haupt-ader ſoll gelaſſen werden, man vorher genau nachſieht, wo die puls-ader gelegen, hernachmals ſolche ſtarck bindet, daß die haupt-ader aufſchwellt, und ſo weit als möglich von dem anfange oder knoten der puls-ader entfernet ſchlägt. Die puls-ader wird nicht leichte getroffen, wenn man die haupt-ader mitten am arm oder ellenbogen ſchlägt, es müſte denn ein auſſerordentlicher fall ſeyn, daß die neben-adern der puls-ader nicht ſo weit hinauf, als gewöhnlich, gienge, und in ſolchem fall könte freylich die puls-ader, welche immer neben der haupt-ader hinläuft, ja wol gar die ſenne der muskeln gedachter puls-ader getroffen werden. Man erkennet, daß die puls-ader getroffen, wenn das blut ſehr helle roth mit ſtarckem ſchuß ſo gar bis an die decken der ſtube heraus ſpringet, und in dem blut-napf einen röthlichen orangefarbenen ſchaum ſetzet, ſich ſo fort verdicket und klümprich wird. Man kan nicht genung eilen, dieſen ſchaden zu heilen, weilen die folgen höchſtgefährlich, deswegen ſoll ein Chirurgus ſo fort nach der öffnung ſehen, und wenn das blut ſachte heraus lauft, mehr laufen laſſen, als bey ſonſtigen aderlaſſen, ja gar ſo lange, bis der krancke in ohnmacht fallen will, ſo er ſolches thut, wird nicht leicht ein puls-ader-kropf entſtehen, ſondern er das blut eher und leichter ſtillen können; jedoch muß er die beſchaffenheit und umſtände des krancken dabey erwegen: denn wenn es eine ſchwache und lange zeit ſchon kranck geweſene perſon wäre, ſo muß das blut eher erhalten, als abgelaſſen werden. Wäre aber die öffnung zu enge, oder die haut, ſo mit eröffnet, träfe nicht darauf, ſo müſte das blut ſo fort geſtillet, und die puls-ader curiret werden, ſonſten könte das blut unter der haut, wie bereits gedacht, ſich ſetzen, und einen puls-ader-kropf machen; ſo bald das blut geſtillet, muß man den arm biegen, wie man ihn haben will, und die puls-ader in dem innerſten und mittlern theile des arms, durch eine ſtarcke und geſchickte perſon, recht, wo ſelbige den anfang nimmt, mit gewalt mit den daumen drücken und zuhalten laſſen; oder ein ſtückgen rundes dickes bley darauf binden, doch aber nicht auf die weiſe, wie ſolches auf abgenommene glieder gebunden wird. Wenn hernach die ritze oder öffnung wohl gereiniget, ſo legt man von einer geſunden perſon gekauetes und wohl ausgedrücktes papier oder Corpie oder Carpey, ohngefehr ſo groß als eine haſel-nuß, drauf, wenn man blut-ſtillendes waſſer hat, ſo tuncket man das papier, ehe es gekauet wird, darein; dieſes gekauete papier wird vielfach über einander geleget, und mit einer langen binde befeſtiget, doch muß die binde nicht die ſeiten des armes drücken, ſondern nur die beugung und vordertheil des armes, wie denn auch mit dem zeige- und mittelſten finger die öffnung währenden umbandes zuzuhalten, damit ſolche allezeit zubleibe; wenn es nun verbunden, ſo muß jemand dennoch die öffnung noch mit den fingern zuhalten, bis der Chirurgus eine länglichte ſchiene über den ſchaden geleget, und einigemal eine binde darum geſchlungen und lucker zugebunden. Eben dieſe verletzte, oder eine andere perſon, muß zweymal 24 ſtunden lang dennoch recht auf die öffnung oder ritze der wunde mit vorbemeldeten beyden fingern (einer nach dem andern) drücken, ſo daß der daume der hand auf der auswärtigen ſeite des armes, und der arm muß gebogen in einer binde getragen werden. Nach verlauf zweymal 24 ſtunden wird das verband abgenommen, und friſches aufgelegt, was aber nicht von ſich ſelbſt abfällt, muß ſo wenig als das gekauete papier, ſo von ſich ſelber abfallen muß, losgeriſſen werden, anſtatt desjenigen, ſo losgegangen, wird friſches aufgelegt, wieder verbunden, und eben ſo lange zeit wieder lie-

Digitized by Google

gen gelaſſen, hernach wird das dritte verband vorgenommen, welches zwey bis drey tage liegen bleibt. Sollte die puls-ader alsdenn vollkommen geheilet ſeyn, hat man nicht nöthig, den vierten verband zu thun. Wenn nach dem zweyten verband noch blut käme, ſo iſt nichts anders zu thun, als daß ein geſchickter Chirurgus die ſchneidung vornimmt. Man beobachtet hier, wenn die ritze oder öffnung der puls-ader groß iſt, ſo geräth dieſe verbindung viel beſſer, weil ſich nicht ſo viel blut alsdenn zwiſchen die haut und ader ſetzt. Dieſes verband kan in gleicher angelegenheit, auch auf andern adern, ſo nicht weit von den puls-adern liegen, nützlich gebraucht werden, ſonſten könte würcklich ein ader-kropf daraus entſtehen, wenn der Chirurgus die ader durchgeſchlagen; doch hat man nicht nöthig, bey dem verband die finger ſo feſte drauf zu halten, es iſt genung, wenn ſolches drey oder vier tage drauf ohne veränderung lieget. Sollte aber aller gebrauchten vorſicht bey dem verband ungeachtet, ſich dennoch ein puls-ader-kropf ſetzen, ſo muß zur ſchneidung geſchritten werden. Es giebt aber zweyerley arten puls-ader-kröpfe, der würckliche entſtehet durch die ausdehnung der ader, der falſche aber durchs austreten in die haut; der erſtere iſt demnach die würckliche durchſchlagung der ader, dieſer zufall verhindert den umlauf des geblüts in der ader nicht, ſondern verurſachet nur eine weiche eiterbeule, darinnen das geblüt gleichfalls umläuft, auf der haut kan man aber nichts ſehen, und läßt ſich mit den fingern eindrücken, vor dieſe art ader-kröpfe wird gemeiniglich von denen bruchſchneidern ein band mit einer feder und kleinem blech verkaufet, womit ſolches zu heilen. Der falſche ader-kropf entſtehet, wenn das geblüt zwiſchen die haut und ader tritt, und ſteigt die geſchwulſt davon öfters bis an die achſel; dieſe art kröpfe kan von einem geſchickten Chirurgo nicht anders als durch den ſchnitt geheilet werden; eben dergleichen bewandniß hat es auch mit den kröpfen, ſo durch unvermuthete blutſtürtzungen entſtanden.

Wenn die Senne, womit die Muskel am Beine hänget, verletzet iſt.

Dieſe verletzung iſt ſehr gefährlich, ein Chirurgus kan es leichte daran mercken, wenn die Lancette nicht leicht eingedrungen; und derjenige, dem ſolches wiederfähret, fühlet es am beſten, weil er groſſe heftige ſchmertzen ſo gleich davon bekommt, der arm wird blut-rünſtig, ſchwellt mit ſtarcker erhitzung auf; ein ſtarckes wund-fieber und öfters ſtarckes zucken der glieder ſetzt einen ſolchen in gefahr ſeines lebens. Dieſes zu heilen, muß man ihm einigemal an dem andern arme zur aderlaſſen, dieſe öftere aderlaſſe verhindern den zuſammenlauf des geblüts, und verringern den ſchmertzen, hernach ein gut wund-pulver, ſo von weiſſen vom ey, Armeniſchen bolus, roſen-öl und eßig mit waſſer gemenget, zuſammen geſetzt, gebrauchen, und nach dieſem den arm auf allen ecken mit einer ſalbe von St. Johannis kraut-öl, branntewein, abgezogen morellen- und wegerich-waſſer, wohl reiben, oder einen umſchlag davon machen. Wenn das geſchwüre anfängt reif zu werden, und ſich öffnen will, ſo nehme man eine erweichende und lindernde ſalbe, ſo von ſemmel-krumen, dem gelben von ey, milch, ſüß mandel-öhl, und ſaffran gemacht, und wenn die ſchmertzen ſehr groß, kan die tinctur vom opio darunter gethan werden. Man kan auch einen erweichenden und aufziehenden umſchlag, nach dem gutbefinden des Artztes oder Chirurgi, darüber legen. Wenn die geſchwulſt des fleiſches, und die ausdehnung der haut, den umlauf des geblüts in denen adern hemmet, und ſich ein kropf oder knote auf der öffnung der ader angeſetzt hätte, ſo muß mit dem kleinen krummen balbier-meſſer, oder der ſcheere geholffen, und einige bader-köpfe zum ſchröpfen auf den arm geſetzet werden, um die haut ſchlapp zu machen, hernach mit abgezogenem branntewein gewaſchen, um den krebs oder gar den kalten brand zu verhüten.

Wenn die Senne oder das äuſſerſte nervoſe Theil an der Muskel der Puls oder eines Gelencks, wo es ſich beugt, verletzet.

Es zeiget ſich ſolches auf zweyerley weiſe, einmal, wenn der verletzte ſo fort in dem vorder-arm bis an die finger groſſe ſchmertzen fühlet, und zum andern, wenn ſich der arm gewaltſam ausdehnet, entzündet, und an dem orte, wo eingeſchlagen, anfängt zu ſchwären. Dieſer zufall hat nicht ſonderlich viel auf ſich, es ſey denn, daß wegen böſen geblüts ſich eine beule ſetzte; wenn dieſes geſchiehet, ſo muß eine ſalbe von roſen-öhl und branntewein dazu gebraucht werden, und die ſchmertzen zu ſtillen, ſo nehme man eine ſalbe von eibiſch-wurtzel und ſüſſem mandel-öhl, oder andere dergleichen lindernde ſachen, und wenn es ſchwären will, ſo muß man erweichende und aufziehende mittel darzunehmen. Wenn dem allen ohngeachtet die puls-ader nicht wieder zu rechte käme, und ſich eine geſchwulſt anſetzte, die leichte den gantzen arm einnehmen könnte, ſo müſte ſchlechterdings der ſchadhafte theil geſchnitten, und die wunde mit einer zeitigenden ſalbe von balſam des Arcei, pulveriſirten myrrhen, eyer-öhl und Venediſche ſeiffe in branntewein

wein gewaſchenen terbenthin, ſchmieren, und ein pflaſter von ſtyrax, inſonderheit aber, umſchläge vom campher, oder ſonſtigen andern guten ſpiritibus auflegen. Wenn einer mit flüſſen befallen wird, muß ihm ohne verzug, nach denen umſtänden verſchiedene mal zur ader gelaſſen werden, der krancke aber eine genaue diät beobachten. Der Chirurgus kan ſich wohl in acht nehmen, die ſenne zu treffen, wenn er den arm nur ein klein wenig beugen läſt, denn ſo entfernt ſich die ſenne von der ader, und dieſe ſoll er, ſo viel möglich, nahe an der fuge des gelenckes vom arm ſchlagen; Er muß ſolches auch wegen der äuſſerſten nervöſen theile der muskel an der puls-ader beobachten, denn dieſe liegt noch höher wie die ſenne, ausgenommen, wenn er die ader öffnen ſoll, wo ſie am beſten zu treffen, und von dem gelencke am weiteſten entfernt.

Zufälle, die nicht leicht vorher zu ſehen.

Unter die geringen zufälle, ſo bey dem aderlaſſen am arm ſich zutragen, und die man ſchwerlich voraus ſehen kan, iſt hauptſächlich zu rechnen, wenn einer dabey ohnmächtig wird in währender zeit, da das blut lauft, desgleichen, wenn ſich eine geſchwulſt vom blut unter der haut ſetzt, weilen die öffnung nicht groß genung; ferner die geſchwüre, ſo vom böſen geblüt herrühren; die blaſe, ſo ſich auf die eröffnete adern, die zum waſſer-gefäß führen, ſetzet; das eiter, das von einer ſtumpfen und unreinen Lancette herkommt; wenn der arm gleichſam einſchläft, und gantz lahm wird, welches davon herkommt, wenn die nerven, die den gantzen arm durchgehen, berühret und halb durchſchnitten, und endlich, wenn der arm gleichſam geſpannet iſt. Dem anſtoß der ohnmacht kan man abhelfen, wenn man den, der darein gefallen, einige tropfen waſſer ins geſichte ſprützet, wenn man ihm eßig in die naſen-löcher gießt, und an die ſchläfe ſchmieret, Ungariſch waſſer oder andere dergleichen ſpiritus vor die naſe hält. Wenn er ſich nicht gleich erholen ſolte, müſte man die öffnung der ader mit dem finger zuhalten, ihn niederlegen, daß er mit dem kopfe niedrig liege, ihn bey der naſe und ohren zupfen, und ſtarck in die hände ſchlagen. Daß ſich kein geſchwulſt oder kropf ſetze, muß man die ader, ſo nicht weit genung geöffnet, geſchwinde zumachen, und wenn man ſolches dennoch nicht verhindern könte, ſolche ausdrücken, und den augenblick einen lappen in gemeinen eßig tuncken, und darauf binden. Auf die geſchwüre, ſo vom böſem geblüte herrühren, gelinde zeitigende pflaſter legen. Die kleine blaſe öffnet ſich und vergehet zwar gemeiniglich von ſelbſten, aber ſo es zu lange währete, ſo muß man gichtpflaſter, oder ein in Ungariſch waſſer, oder ander mit branntewein abgezogenes wund-waſſer eingetauchtes tüchlein legen. Das eitern vergehet auch von ſelbſten, indeſſen kan man den ſchaden mit branntewein, oder auch wund-waſſer, fleißig auswaſchen, und ein wund-pulver darüber ſtreuen. Die lähmung zu vertreiben, nehme man ein wenig branntewein mit roſen-oder ſüß mandel-öhl, und beſtreiche den arm ofte damit. Die erweichenden und löſenden wund-pulver machen die ſpannung des arms wieder gut, wenn es nicht zu ſtarck. Wir haben oben bey der verletzten ſenne, womit die muskel am beine befeſtiget iſt, ein mehrers hievon gehandelt.

Von dem Aderlaſſen am Fuß.

Uberdem, was wir oben geſaget, muß derjenige, dem zur ader gelaſſen werden ſoll, bequem auf ſeinem bette oder auf einem ſtuhle ſitzen, und den fuß in warm waſſer ſetzen, der Chirurgus muß die ader nicht ſo fort ſchlagen, ſondern etwas warten, und den fuß ein wenig reiben, damit die ader aufſchwelle. Er muß auch das bein etwas ſtarck binden, damit die ader feſte liege und beſſer zu ſehen ſey. Solte ſie dem ohngeachtet nicht wohl zu treffen ſeyn, muß er den krancken ein wenig in der ſtube herum gehen laſſen, ſo wird ſich die ader ſchon zeigen. Gemeiniglich wird die ader, ſo längſt dem beine herauf gehet, und Lateiniſch Saphæna heißt, inwendig am fuß geſchlagen, wenn ſie aber inwendig nicht wohl zu treffen, wird ſie auswendig am fuß gelaſſen. Die ader muß länglicht geöffnet werden, und auf der ſeite, wo der inwendige knorren des fuſſes liegt: wenn ſolche aber ohne gefahr nicht zu ſchlagen, muß man andere adern, ſo am fuſſe, wo er anfängt, bis zur groſſen zähe liegen, ſuchen, muß ſich aber dabey wohl in acht nehmen, daß man keine ſenne trift. Bey dem aderlaſſen am fuß pflegt man nur den krancken etwas vorher in der ſtube herumgehen zu laſſen, damit die ader beſſer zu finden. So bald die ader geſchlagen, wird der fuß wieder ins waſſer geſetzt, und die binde nach und nach gelüftet. Doch giebts einige geſchickte Chirurgos, die ſo gleich nach dem ſchlagen ſolche abnehmen. Das blut muß im bogen ſpringen, der Chirurgus deswegen unter dem ballen des fuſſes ſeine hand halten, und leichte den fuß bewegen, ſonſten könte das blut im waſſer dicke und klebricht werden, und die öffnung auf einmal verſtopfen.

Zufälle, die ſich bey dem Aderlaſſen am Fuß zutragen können.

Es geſchiehet ſolches zwar ſehr ſelten, doch kan ſowol die ungedult und unvernünftiges bezeigen des

krancken,

Digitized by Google

krancken, als auch die wenige erfahrung und die unvorſichtigkeit des Chirurgi dergleichen zuwege bringen, ſie ſind aber leichte zu heben. Wenn der krancke aufſtehet, und zu geſchwinde drauf gehet, ſo kan ſich die öffnung entzünden, ja gar ein klein geſchwür drauf ſetzen. Wenn der Chirurgus im ſchlagen das bein-häutlein (Perioſtium) verletzet, ſo entzündet ſich die ader, und ſchwöret; wenn er kleine neben-adern abſchneidet, ſo erfolgt eine lähmung; oder, ſo er ſolche nur ein wenig ritzt, ſo werden auſſer der lähmung ſchmertzen entſtehen, die bis über die wade zu fühlen, ja gar manchmal bis in die ſchenckel, daß man ohne ſchmertzen nicht drauf fühlen kan, wenn ſchon die öffnung wieder zugewachſen, ja es kan ſich eine ausdehnung dabey zutragen, die ſo viel ſchmertzen verurſachet, daß man nicht davor ſchlafen kan. Hiervor muß man lindernde und abführende mittel gebrauchen, deren wir verſchiedene hin und wieder angeführet; wenn aber die kleine neben-ader gantz durchgeſchnitten, ſo iſt nicht nöthig was davor zu gebrauchen, denn die lähmung währet nicht lange, ſo ſie aber nur geritzet, und die lähmung mit ſchmertzen nicht vergehen will, ſo muß das bein mit abgezogenem lavendel-waſſer, oder andern dergleichen ſpiritibus gewaſchen werden, und ſo es nöthig, wäſchet man auch den ſchenckel damit. Wenn ſich die ader etwas entzünden ſollte, und ſolche ſich mit ſchmertzen ſpannete, muß ſich der krancke zu bette legen, und einen umſchlag von wachs (wie Galenus angewieſen) darauf legen, oder zuſammen gelegte in warm waſſer oder branntewein eingetunckte läppgen drauf binden. Wenn aber die ſchmertzen zu ſtarck würden, muß man ſo ofte als nöthig, am arme zur aderlaſſen, unterdeſſen ein linderndes pulver oder ſalbe auf die wunde thun, und wenn das ſchwören vorbey, ſolche trucken machen, mit weiſſem galmey, oder gebranntem bleyweiß.

Das Aderlaſſen, ſo an verſchiedenen Theilen des Haupts vorgenommen wird.

Gemeiniglich wird die ader, ſo in der Anatomie *vena jugularis* heiſſet, am haupte gelaſſen, doch ſind ihre neben-adern, ſo am halſe laufen, und oftermals ſehr ſtarck und ſtärcker als die haupt-ader ſind, auch ſehr wohl, und eben ſo ſicher zu laſſen; man ſchlägt auch die adern an ſchläfen, ſtirne, winckel der augenlieder, und unter der zunge. Wenn man die haupt-ader ſchlägt, ſo macht man die binde wie eine wurſt zuſammen, man kan den hals auf verſchiedene art damit binden, als erſtlich, vorne am halſe, wo das bruſtbein angehet, und die beyden enden des bandes muß man von jemanden halten laſſen, aber nicht ſtärcker zuziehen, als nöthig iſt, die ader heraus zu treiben und zu finden, ohne daß es den krancken ſchmertzet. Zweytens: Man kan die binde auch auf der ſeite des halſes anlegen, wo man die ader ſchlagen will, und zwar bey ſolcher gelegenheit ſie unter die achſel befeſtigen. Drittens: Sie kan auch am halſe, wie am arme, hinten mit einem knoten gebunden werden, aber man muß dabey einen feſten zuſammen gelegten lappen unter das band, und unten an der ader, die man ſchlagen will, legen. Viertens: Das band kan auch unten am halſe zweymal umgewickelt, und mit einer ſchleiffe hinten zugebunden werden, es muß aber was zwiſchen die luft-röhre und der ader unter das band geleget werden, damit der krancke luft bekommen könne, ſo ſonſten ſehr übel ablaufen würde; Uberhaupt muß bey dem aderlaſſen am haupte darnach geſehen werden, daß die luftröhre zum athemholen frey bleibe, und nicht zugeſchnüret werde, man mag auf eine der obigen vier arten laſſen, welche man will. Wenn demnach die binde wohl angeleget, die ader dicke geworden, und wohl zu ſehen, ſo muß der Chirurgus eine länglichte ziemlich groſſe öffnung ſchlagen, und der krancke muß die zunge, kinnbacken und den kopf hin und her wohl bewegen, um das blut läufig zu machen. Er kan auch ein ſtücklein ſüßholtz ins maul nehmen, und daran kauen, liefe das blut ſo ſchwach, daß es nicht mit gewalt heraus ſprützte, ſondern am haupte herunterflöſſe, mithin man ſolches nicht in den blut-napf laſſen könte; ſo muß ein karten-blatt, als eine rinne gebogen, an die öffnung gehalten, und dadurch das blut in den blut-napf geſammlet werden. Wenn es genug gelaufen, wird ſolche gewöhnlicher maſſen mit einer binde, worunter ein zuſammen gelegtes läpplein geleget, verbunden, doch daß die luftröhre nicht am athemholen verhindert wird. Auf eben ſolche weiſe wird mit der binde und dem aderlaſſen an den andern adern des haupts verfahren, wie auch mit denen zungen-adern, weilen die meiſten nur neben-adern der haupt-ader ſeyn. Wenn man aber an den ſchläfen zur ader laſſen will, muß das band ein wenig über den ort, wo gelaſſen werden ſoll, geleget werden, und ein zuſammen gelegtes läppgen zwiſchen der ader und dem verband liegen. Wenn man in ſolchem fall das band an dem hals, oder unter die vorhabende öffnung anbringen wollte, ſo würde das blut, weil es von unten in die höhe ſteigt, nicht flieſſen, oder an einem andern ort hinflieſſen, wo es nicht ſo viel widerſtand fände. Endlich muß man mercken, wenn das aderlaſſen bey einem krancken

Digitized by Google

gar nicht angehet, ſo muß man ihm ſtatt deſſen auf den anfang des maſt-darmes eine oder nach und nach mehrere blut-egeln oder blut-ſauger anſetzen, zuvor aber gedachten maſt-darm mit warmer milch wohl erweichet und erwärmet haben, fallen die blut-egel ab, ſo ſetzt man den krancken gleich in einem nacht-ſtuhl, und ein gefäß mit heiß waſſer darunter, ſo bleibt das blut im flieſſen, und man wird, ſo viel als nöthig, ablaſſen können.

Adler, wird unter denen vögeln der könig genannt, übertrifft alle andere vögel an ſtärcke und geſchwindigkeit. GOtt ſelbſt bildet ſich wegen ſeiner liebe bey dem adler für, und zeiget bey dem Hiob einige eigenſchaften deſſelben, z.E. 1) deſſen hohen flug, maſſen kein vogel ſo hoch als er fliegen kan, auch hindern ihm nicht einmal der ſonnen ſtralen daran; 2) lege er ſeine jungen an einen ſichern ort, nemlich auf die höchſten felſen, damit ſie niemand raube oder ſchaden nehmen; 3) habe er ein ſcharfes geſicht, denn ob er gleich in die allerhöchſte höhe fleucht, daß ihn ein menſch mit augen nicht ſehen kan, ſo ſiehet er doch die kleinen fiſchlein im meere ſchwimmen, ſchieſſet wie ein pfeil auf ſie, und ziehet den raub heraus; 4) er ernähret ſeine jungen mit raub, denn er iſt ein ſolcher raubvogel, vor dem kein ander gevögel ſicher iſt. Seine empfindung und geruch iſt ſo ſtarck, daß er 1 bis 2 meilen ein aas riechen ſoll, und ſein geſicht ſo ſcharf, daß er in die helleſte ſonne ſehen kan, auch iſt ſeine ſtärcke ſo groß, daß er, ohngeachtet ſeiner beſondern ſchwere, bey dem größten ungewitter, bis an die wolcken ſteiget. Seine flügel ſind ſo breit, daß ſie von einem menſchen kaum mit beyden armen können ausgeklaftert werden. Man ſchreibet von ihm, daß er niemals trincke, und nicht eher ſtoſſen könne, er habe denn, ſeiner gewohnheit nach, die von ſeinem raube verſchlungenen federn wieder von ſich gegeben. Er fürchtet nicht die erſchrecklichſten ungewitter, darum ihn auch die alten den vogel des Jupiters genennet haben. Seine fortpflantzung iſt nicht ſattſam bekannt, wird ſelten in Deutſchland gefunden, auſſer daß ſeine jungen dahin gebracht, und bey groſſen Herren zur reiger-peitz abgerichtet werden. Gegen dieſelben ſoll er nicht eben allzutreu ſeyn, maſſen er den einen aus dem neſte werfe, aus faulheit, viele zu ernähren; Andere ſagen, er probire dieſelben, damit nicht ein unartiger ihm nachfolge, und zwar geſchehe die probe alſo: Er halte die jungen mit den augen gegen die ſonne, welche nun die augen unverändert erhalten, die erkenne er für die ſeinigen, die aber die augen wenden oder blintzeln, die werfe er als baſtarte hinweg. Die Römer haben ihn in ihrem wappen geführet, und da aus dem Römiſchen Kayſerthum das Orientaliſche und Occidentaliſche Reich entſtanden, hat man in des Deutſchen Reiches wappen einen zweyköpfichten adler beybehalten. Unter das wort Adler hat man auch ein gewiſſes brech-pulver, welches der weiſſe Adler genennet wird. Dieſes wird folgender maſſen bereitet: Nehmet ſpieß-glaß-butter, gieſſet ziemlich viel reines waſſer darauf, davon wird eine anſehnliche menge weiſſes pulver auf den grund fallen, dieſes ſüſſet ab und trocknet es. Gebrauch deſſelben: Wenn man es zu 2 oder 3 gran einnimmet, verurſachet es ein ſehr heftiges brechen, wird von den Chymiſten pulvis Algerotti oder Algaroth genennet, weil es Vittorio Algerotto, ein Welſcher Medicus, ſehr im gebrauch gehabt hat. Ob ihn gleich Lancilottus, in ſeinem brennenden Salamander, viele lobſprüche beyleget, ſo iſt es doch ſtatt eines Mercurii vitæ, oder leben verlängerndes queckſilber, leider ſchon ſehr oft ein Mercurius mortis, oder den tod beförderndes pulver, geworden. Wenn man das Algaroth ja innerlich brauchen wollte, ſo muß es mit dreymal ſo ſchwer ſalpeter verpuffet und ausgelauget werden, alsdenn erlanget man ohne ſonderliche mühe ein mineraliſches bezoar, welches nur ſchweiß treibet. Das waſſer, womit es präcipitiret wird, muß man laſſen abrauchen, bis eine ſauere etwas gelblichte feuchtigkeit überbleibet, welcher zwar philoſophiſcher vitriol-geiſt heiſſet, in der that aber nichts anders iſt, als ein ziemlich angenehmer und gelinder ſaltz-geiſt.

Adler-Holtz, wächſet in Indien, ſonderlich in China. Es iſt purpur-farbe, und wird in den färbereyen zu ſeidnen zeugen, ingleichen zu allerhand tiſcher-arbeit gebrauchet. Es hat ſo mancherley und ſchöne fladern, als ob ſie durch kunſt drein gemahlet worden. Wenn dieß holtz ſtarck, pflegt man es Columba-holtz zu nennen.

Adler-Stein, Klapper-Stein, iſt ein brauner und grauer ſtein, insgemein länglich rund, von unterſchiedener gröſſe, welcher inwendig in ſeiner höhle noch einen ſtein, zuweilen auch eine thonichte erde enthält, und daher klappert, wenn er beweget wird. Er findet ſich hin und wieder auf denen äckern, bergen und an flüſſen, allwo er wächſet, keinesweges aber in adlers neſtern, wie der gemeine mann davor hält. Von dieſem ſteine giebt es unterſchiedene gattungen, indem einige ſehr groß, einige mittelmäßig, einige kleiner, wie die orientaliſchen, einige ſehen weiß, andere bräunlich, blau, andere roth. Etliche ſind rauch

und

Digitized by Google

und ſandicht, der vornehmſte unterſcheid zwiſchen ihnen wird von denjenigen dingen, welche inwendig enthalten, genommen, in deren anſehung ſich dreyerley adler-ſteine finden, als 1) welcher einen andern Callimus genennet, in ſich hält, und dem von andern der name Aetites gegeben wird. 2) welcher Peodes heißet, und an ſtatt eines ſteines ſand oder erde führet, 3) Hydrotites, darinnen waſſer zu befinden. Ettmüller gedencket über dieſe drey noch eines andern, welcher wie violen riecht, und lapis violaceus genennet wird.

Adminiſtratores der Landgüter. Dieſe art, güter zu nutzen, iſt von langen jahren her gebräuchlich geweſen, auch finden ſich dergleichen noch aller orten, und dieſes bedienen ſich nicht allein groſſe herren mit ihren kuchen-gütern zu ihrer hof-ſtatt, ſondern auch einige von adel laſſen ihre güter adminiſtriren. Es iſt aber ein admiſtrator ſchuldig, daß er nach innhalt ſeiner beſtallung die pflicht ablege und caution mache, ſeine rechnung nach jedes orts formularien verfertige, und richtige manualia halte.

Admiral, iſt der oberſte befehlshaber derer ſchifs-flotten und ſee-weſens eines reichs oder ſtaats. Es hat ein ſolcher in einem lande mehr zu ſagen als im andern denn in holland iſt ſolcher zugleich der ſtadthalter printz von Oranien, mithin hat er daſelbſt alles anzuordnen; Hernach ſind verſchiedene vice-admirals, admiral-lieutenants die alle unter dem oberſten admiral ſtehen. Die officiers der ſchifs-flotte müſſen ihm ſchlechterdings gehorſamen, und dürfen ſich, ohne ſeinvorwiſſen auf keinen ſchiffe verſammlen, um ohne ihm rath zu halten; Er berufet ſolche darzu, ſammlet die ſtimmen, und giebt mit ſeiner ſtimme den ausſchlag, wann es aber auf die austheilung der beute ankommt, davon er einen gewiſſen antheil erhält, ſo gehet er aus der verſammlung mit ſeinem lieutenant, und läſſet ihnen die freyheit, darüber zu ſprechen. In einigen ländern hat er die macht, die officiers zu ernennen, in Franckreich hat ſich ſolches der könig Ludewig der vierzehende vorbehalten, vermöge der verordnung von 1681 der erſte frantzöſiſche admiral ſoll Enguerrant de Couſy anno 1284 geworden ſeyn, wie Feron ſaget, hingegen will Tillet, daß der erſte Amaury Vicomte de Narbonne geweſen. Wann er mit der ſchifs-flotte auslauft, ſo muß er ſolche ordre ſtellen, daß die ſchiffe, ſo ſchlecht beſeegelt, ihm ſo gut folgen können, als das beſte mit ſegeln verſehene; Seine geſchicklichkeit zeiget ſich, wann er in ſee-ſchlachten dem feind den wind nehmen kan. Es iſt viel daran gelegen, wie er ſolche in ſchlacht-ordnung ſtellet; Wann der feind angegriffen wird, hält ſeine eſcadre in der mitte, und macht das haupt-treffen aus, wann der wind hinter die flotte, hält der vice-admiral mit ſeinen ſchiffen zur rechten des admirals und der contre-admiral, oder der dritte hohe befehlhaber der flotte mit ſeinen ſchiffen zur lincken. Es iſt die gewohnheit, daß die kleinen ſchiffe zwiſchen die groſſen geſtellet werden, denn die erſtern lauffen aus zum angrif und entern, und die groſſen ſind gleichſam die bollwercke ſo ſie vertheidigen. Der admiral muß ſich nicht ohne urſach ſelbſten zu ſtarck ins treffen wagen, denn es iſt viel daran gelegen, daß ſein ſchif mit ihm erhalten wird, und er die nöthigen befehle austheilen könne. Es würde zu weitläuftig fallen ſowol alle gerechtſame, als auch obliegenheiten eines admirals hier zu beſchreiben, die ein geſchickter admiral von ſelbſten wiſſen wird, und wollen wir nur noch ſo viel ſagen; Wann ein admiral im treffen bleibt, ſo iſt es nicht gut, wann ſein tod ſogleich kund gemacht wird, denn es könte groſſe unordnung verurſachen, deswegen ſind auf dem admirals-ſchiffe immer mehr officier die das commando ſofort übernehmen; Als der berühmte admiral Heemskerken vor Gibraltar ſchlagen wolte, ließ er deswegen ſeine admirals-flaggen an den maſt baum binden.

Admiral, wann eine kauffarthey-flotte ausläuft, ſo erwehlen ſie unter ſich einen admiral, dem die andern alle gehorſamen müſſen.

Admirals-Bedienung, iſt wie geſagt die höchſte bedienung im ſeeweſen, nach unterſcheid der länder wird alsdenn ein ſolcher groß-admiral, general-capitain zur ſee und dergleichen genannt; Gemeiniglich pflegt ſolche bedienung printzen, und denen aller edelſten des landes gegeben zu werden, dergleichen Jacob Hertzog von York eintzigen bruder könig Carl des andern in Engeland, in dem kriege wider Holland bedienet, welcher den titul, Lord Groß-Admiral flührete, und ihm dabey groſſe macht und vorrechte bewilliget wurden. In eben dieſem königreiche Engeland ſind öfters, wie noch 1734. geſchehen, an ſtatt eines admirals gewiſſe commiſſarien beſtellet worden, die den titul lords-commiſſarien der admiralität geführet.

Admirals-Schif, iſt dasjenige ſo die admirals-flagge an den groſſen maſt führet; Es iſt gemeiniglich das gröſte und ſchönſte einer gantzen ſchifs-flotte. Das holländiſche admirals-ſchif, die ſieben vereinigten provintzien genannt, ſo zu Rotterdam 1665 gebauet wurde, und welches der admiral Ruyter commandirte, war wohl gebauet, und ein vortrefliches ſeegel-ſchif, es hatte die geſtalt eines keſichts, und war hundert und drey und ſechzig fuß lang, von dem balcken

Digitized by Google

cken ſo vorne in dem kiel geſteckt wird, das vordertheil des ſchifs mit ſeiner krümme zu machen, bis an den balcken des hintertheils des kiels, worauf man das caſtell des ſchifs bauet, nach amſterdamſchen maaß zu rechnen. Drey und viertzig fuß lang war der quer balcke, ſo das ſchif zuſammen hielt, ſechzehen und einen halben fuß tief, und zwiſchen beyden boden, ſieben und einen halben fuß hoch. Mit achtzig canonen und vierhundert vier und ſiebenzig mann ausgerüſtet. Wann zwey ſchiffe von gleichen range in einem haafen vor ancker liegen, ſo hat der erſte befehlshaber den rang eines admirals, und der andere den rang als vice-admiral: Das ſchif, ſo am erſten an dem orte des ſtockfiſch-fanges ankommt, heiſt das admirals-ſchif, und deſſen befehlshaber ordnet alles als ein admiral an, er weiſet ihnen die örter zum fang an, und ſchlichtet ihre ſtreitigkeiten, ſteckt auch ſeine flagge auf dem groſſen maſt auf.

Admiralitäts-Gerichte, wird in Franckreich gehalten, und weilen die räthe an einer marmornen tafel ſitzen, ſo heißt es daſelbſt, das gerichte der marmornen tafel; Es iſt ein anſehnliches gerichte ſo über alle vorkommende fremde und einheimiſche ſee-ſachen, und über erſoffene und wieder gefundene körper zu ſprechen, und beſtehet aus einem general-lieutenant, welcher präſident iſt, einem vice-präſidenten, drey räthen, einem advocaten, und königlichen procurator, einem regiſtrator und zwey bothen.

Admiralitäts-Gerichte, in Holland, deren ſind fünf, als erſtlich zu Rotterdam. Zweytens, Amſterdam. Drittens, zu Horn oder Emkhuiſen. Viertens, zu Middelburg in Seeland, und das fünfte zu Harlingen in Weſtfriesland; Es iſt leicht zu erachten, daß ein jedes dieſer fünfe, eine groſſe gewalt und macht über das ſee-weſen, und was dahin einſchlägt, haben müſſe, ſo zu weitläuftig fallen würde hier anzuführen.

Adſtringirende Medicamenten, werden diejenigen genennet, welche ſtarcke blut-ausflüſſe an- und zurücke halten, ingleichen heftige durchfälle ſtillen, daß ſie daher bey ruhren und andern ſtarcken ungewöhnlichen bauch-flüſſen zur hand genommen werden. Weil aber dergleichen anhaltende und ſtopfende mittel ſehr leicht können gemißbrauchet und dadurch unüberwindlicher ſchaden angerichtet werden; ſo zehlet man ſie daher mit recht zu den unſichern, und bey welchen groſſe behutſamkeit anzuwenden; daher ſolche nur von verſtändigen medicis, ohne ihren rath und genehmhaltung aber niemals, in den leib zugeben, oder zu nehmen.

Advis-Jagd, iſt ein kleines ſchif, das wohl beſeegelt iſt, und geſchwinde poſt bringet.

Advocat, führet den namen von dem lateiniſchen worte advocare, zu hülfe rufen; Es iſt demnach ein ſolcher mann, der das amt auf ſich genommen, einen unſchuldig angeklagten zu retten, und auch einem zu ſeinen billigen rechtmäßigen forderungen zu verhelfen. Es wäre zwar ein jeder menſch ſchuldig, ſeine eigene ehre, güter, perſon, und dergleichen zu vertheidigen und deswegen vor ſeinem richter in eigener perſon zu erſcheinen, welcher ſchlechterdings dazu beſtellt, die unſchuld und tugend zu retten, und die laſter und ungerechtigkeiten zu ſtrafen und zu rächen; Weilen aber öfters gewiſſe geſetze und ordnungen bey denen gerichten vorhanden, ſo ein jeder nicht verſtehet, es ſich auch zuträget, daß ein beklagter ſeine nothdurft nicht beredtſam genug, noch in ordnung vorträget, ſo hat die obrigkeit weißlich verordnet, advocaten zu beſtellen, die beſondere einſicht, und beredſamkeit haben, auch die rechte aus dem grunde verſtehen ſollen. Sie ſind billig aller ehre und würde werth, wenn ſie die ſchwereſten ſachen genau unterſuchen, und die wahrheit dergeſtalt dem richter vor augen legen, daß auf eine gerechte ſache ein gerechtes urthel geſprochen werden könne; Sie ſind gleichſam das auge des blinden, und der fuß des lahmen, denn ſie unterrichten den, der ſeine eigene ſachen nicht einſehen kan, und erhalten den ſchwachen; Ja öfters legen ſie dem richter die warheit ſo deutlich vor augen, daß es ihm nicht ſchwer fällt, ein wohl gegründetes rechtmäßiges urtheil zu fällen; Sie müſſen demnach aufrichtige und rechtsgelehrte leute ſeyn, und ſind gleichſam die engel, ſo zu beſchützung der menſchen vor gerichte verordnet. Ein rechtſchaffener advocat wird alſo keine unrechtmäßige ſache annehmen, die warheit vertuſchen, und dem richter blauen dunſt vor die augen machen, denn ſolches heiſt, GOtt, religion, und obrigkeit geſpottet. So ſie ihrem amte wohl vorſtehen, werden ſie auch wol von obrigkeiten zu rathe gezogen. Bey denen Römern wurden ſie zuletzt zu raths-herren, die die gantze republick beherrſchten. Sie ſind, in anſehung des gemeinen weſens, gleichſam die väter der unſchuldigen, der freund und guter rathgeber der edelſten familien, kein prieſter kan mit ſeinem predigen ſo viel gutes ſtiften, als ein ſolcher mann, denn er iſt in der that ein prieſter der gerechtigkeit. In Franckreich kan auch ein edelmann advocat werden, und ſchadet ihm ſolches an ſeinem adel nichts. Die herren advocaten werden demnach wiſſen, ob ſie vor GOtt beſtehen können, und ein gut gewiſſen beſitzen, denn es bleibt wahr, was David ſagt: So der HErr nicht das

das haus bauet, ſo arbeiten umſonſt, die ſolches bauen, und St. Paulus ſpricht, die gottesfurcht iſt zu allen dingen nützlich, denn ſie hat die hofnung des itzigen und zukünftigen lebens.

Aebtißin. Iſt der titul, welchen die oberſten vorſteherinnen von frauenzimmer-klöſtern oder ſtiftern führen. In Italien behalten ſie dieſe würde nur 3 jahr, in Deutſchland und Franckreich aber zeitlebens. Es giebt auch weibliche ſtifter oder klöſter, welche die proteſtantiſche lehre angenommen haben, und deſſen ungeachtet nicht ſecularisiret, ſondern in dem vorigen ſtande, ſo viel es die grundſätze der gemeldeten religion vergönnen, unter der aufſicht einer Aebtißin gelaſſen worden. Hiernächſt hat man in Deutſchland 15 gefürſtete Aebtißinnen, welche mit dem titul hochwürdigſt und Fürſtl. gnaden beehret werden, auf reichs-tägen durch geſanden erſcheinen, und ihr votum ablegen können, doch ſo, daß ſie alle zuſammen zugleich mit den Schwäbiſchen und Rheiniſchen Prälaten mehr nicht als 2 vota haben. Von denen ſind 3 Lutheriſche, nemlich die von Quedlinburg, die von Gandersheim und die von Gernrode, die von Herforden aber iſt reformiret.

Aehre, der büſchel auf dem halm des getraydes, darinnen die körner enthalten. Der weitzen, rocken und gerſten tragen ähren. An denſelben zeiget ſich in 2 oder 4 reihen anfänglich die blüthe, und hernach die körner in ihren bälglein ordentlich eingefaſſet. Auf einem halm wächſt nur eine ähre, doch hat man deren zuweilen mehr, und vor wenig jahren einen gerſten-halm mit 7 ähren geſehen, ſo vor ein wunder der natur geachtet wird. Das ährenleſen auf den abgeerndten äckern war ein geſetz Moſe den armen leuten ausdrücklich vorbehalten. Heut zu tage, wird es, den mißbrauch zu vermeiden, ohne beſondere erlaubniß der obrigkeit jedes orts nicht verſtattet.

Aequator, ſiehe Linie.

Aergerniß, iſt zweyerley, gegebenes und genommenes, d. i. ſcandalum datum & ſcandalum acceptum. Dieſes iſt alles dasjenige, was einem zur ſünde reitzen kan. Es können demnach obrigkeiten, prieſter, gelehrte und privat-perſonen dergleichen ärgerniß geben, auch nehmen, ſowol unbedachtſamer weiſe und alſo wider willen, als auch mit wiſſen und willen, denn hievon iſt kein ſterblicher ausgeſchloſſen; doch ſolte billig keiner nachfolgen, ſondern GOtt vor augen haben und in keine ſünde willigen.

Aeſtling. Iſt ein junger habicht, welcher, da er ſchon auf den äſten der bäume etwas herum hüpfen kan, zum abrichten eingefangen wird.

Aetzen, wird von den jungen vögeln geſagt, die erſt ausgekrochen ſind, wenn man ſolche ſpeiſet. Solchergeſtalt wird auch der habicht geätzet, und wenn er ſatt und genug hat, ſagt man: Er hat einen guten kropf.

Affe. Ein thier, ſo an geſtalt dem menſchen nahe kömmt, und deſſen thun nachahmet. Sie befinden ſich in menge in Africa, in Indien und in America. Es giebt derſelben vielerley arten, die an geſtalt, farbe und gröſſe unterſchieden. Einige ſind geſchwäntzt, und werden abſonderlich meer-katzen (Cercopitheci) genennet, andere haben gar keinen ſchwantz. Einige haben einen kopf, der an naſe, maul und ohren einem menſchen-kopfe gleich ſiehet, andere ſehen einem hunds-kopfe ähnlicher. Es ſind deren, welche aufgerichtet, 4 bis 5 fuß hoch ſind, andre hingegen ſo klein, daß man ſie, wie die ſchooß-hündlein in dem buſen tragen kan, und dieſe ſind in Europa die wertheſten. Einige ſind weiß, mit ſchwartzen flecken, an den ſeiten und auf dem kopfe. Dieſe ſind die wildeſten, und geben an grauſamkeit den tygern nicht viel nach. Andere ſind über und über einerley haare, nemlich dunckelgrau, ſchwartz oder eiſenfarbe. Noch andere ſind grünlicht auf dem rücken, und weiß am bauche. Im geſichte ſind ſie glatt, etliche haben einen weiſen barth, andere haben eine krauſe. Die pfoten gleichen den menſchen händen und die finger an den hintern ſind ſo lang als an den vordern. Sie haben am kinnbacken auf beyden ſeiten gleich als einen beutel, in welchem ſie behalten, was ſie nicht aufeſſen wollen. Ihre wohnung ſind die gebürge und wälder. Ihre ſpeiſe iſt obſt und allerley gewürme, ſonderlich die ameiſen. Die würmer ſuchen ſie unter den ſteinen hervor, und laſſen keinen unbewegt. Wenn ein ſtein zu ſchwer, daß einer ihn nicht bezwingen kan, helfen ſie einander mit geſammter hand, bis ſie ihn umweltzen. In Africa hat man ſie geſehen auſtern aufleſen, und mit einem ſteine zerquetſchen, damit ſie des fleiſches genieſſen können. Sie nehmen auch gerne den menſchen die läuſe ab, wenn ſie gezähmet ſind. Man hält ſie zur luſt im hauſe, weil ſie mit ihrer gauckeley allerley kurtzweilige händel treiben, und gerne mit den kindern ſpielen, doch iſt ihnen nicht viel zu trauen, und wo ſie los werden, kan es ohne ſchaden nicht wol abgehen, weil ſie nichts unberühret laſſen. Die mütter tragen ihre jungen mit ſich, und halten das liebſte im arme, das andere hält ſich ſelbſt an, und hängt ihr an dem bauch, oder ſitzt ihr auf dem rücken. Sie thun gerne nach, was ſie von menſchen gethan ſehen, daher ſie von den jägern durch ſtiefelanziehen oder waſchen, mit leim-waſſer gefangen werden. Sie trincken gerne wein, womit ſie auch

pflegen

Digitized by Google

pflegen gefangen zu werden. Sie laſſen ſich zu allerhand gauckeley abrichten. Fr. Leqvat hat auf der Inſul Java einen affen geſehen, der eine eigne hütte gehabt, und in derſelben ſein bette, welches re ſich ordentlich alle tage aufgemacht, und wenn er ſich drein gelegt, den kopf mit einem tuche verbunden, auch in andern ſachen mehr viel menſchliches erwieſen, ſo daß er auf die gedancken gerathen, es ſey dieſes nicht ein eigentliches thier, ſondern ein zwitter voneinem affen und irgend von einer entlaufenen ſclavin erzeuget. Was er zum grund anführet, ſtellet man dahin. Einige wahrſcheinlichkeit möchte ihm geben, was von den affen in Africa gemeldet wird, daß ſie dem weiblichen geſchlechte ſehr nachtrachten, und öfters mägdlein von 7 bis 8 jahren entführen, daß man mühe hat, ſie aus ihren pfoten zu retten. In Indoſtan ſind ſie in ſolcher menge, weil ſie von den Benjanen ſo wenig, als andre thiere, getödtet werden, oder an einigen orten aus beſonderm aberglauben ſie zu tödten verboten iſt, daß ſie in die dörfer und ſtädte laufen, ihre nahrung zu ſuchen, und man ſich auf den heer-ſtraſſen ihrer kaum erwehren kan. Die gröſte art werden Pavian genennet, bey den alten Cynocephali, weil ſie beynahe einen hunds-kopf haben. Sie ſind böſe, wenn ſie gereitzet werden. In der artzeney ſoll das affen-hertz erſtlich gebraten, dann gedörret und zu pulver gerieben, mit meet eingenommen, das hertz und gedächtniß ſtärcken, melancholie und die ſchwere noth vertreiben.

Affecten, ſiehe Leidenſchaft.

Affection Eßig, ſiehe Eßig vor die flüſſe.

Affodill-Wurtzel, gold-wurtzel, wilde lilien iſt zweyerley gattung, die weiſe art, ſo viel ſtengel treibt, und die gelbe ſo nur einen ſtengel treibt, die erſtere art hat viele blätter, die wie die lauchblätter ausſehen, aber länger und dreyeckiger ſind, aus der mitten wächſt ein ſtengel wol 3 fuß hoch, welcher rund, ohne zacken, und ſtarck iſt, viele zweige mit blumen roth und weißlich und die blume in ſechs blätter vertheilt, trägt, die ſaamen-knöpflein ſind rund und hart, und haben einen braunen dreyeckigten ſaamen in ſich. Die andere art affodillen treibt nur einen ſtengel, beyde arten wachſen an ſteinigten orten, und in denen gärten. Sie haben viel öhl und ſaltz bey ſich, ihre wurtzeln führen den urin ab, befördern die monatliche zeit der weiber, reinigen die alten geſchwüre, erweichen die geſchwulſt, und widerſtehen dem gifte. Im fall der noth kan man auch die wurtzeln nehmen, reinigen, trocken zuſtoſſen, durch ein ſieb ſieben, mit mehl vermengen, und kleine brödgen daraus backen, es ſchmeckt ſehr gut und iſt nahrhaft; Im garten muß man gute erde zu dieſer affodill-blume nehmen, und ſie auch ſo ſetzen, daß die ſonne ſie gut treffen könne. Die wurtzeln vermehren ſich, und werden verpflantzet, im frühling oder im herbſte.

Aftergeburt, ſiehe Nachgeburt.

After-Holtz, iſt ein jagt-terminus, und wird darunter alles ſchneebrüchigte, wipfeldürres und windfälliges holtz verſtanden.

Afterſchlag, ſiehe Abraum.

Agath, ein edelgeſtein; er iſt härter und gläntzender als der Jaſpis; wegen ſeiner verſchiedenen farben wird er hochgehalten, denn gedachte farben ſtellen ſehr natürlich bäume, früchte, kräuter, ja manchmal wolcken oder wol gar thiere vor. Man nimmt ihn wohl zerſtoſſen vor den bauchfluß und blutſtürtzung oder ſonſtigen ſtarcken bluten ein, wie die corallen.

Agallochum. Eine art aloen; Man bringt ſolches holtz aus Oſt-Indien, die ſpecerey-händler führen ſolches, es hat verſchiedene farben, riechet ſtarck, und hat einen ſäuerlichen geſchmack, wenn man dran käuet, weil es ſehr feſte iſt, will es nicht gut brennen, giebt aber durch die hitze einen ſaft von ſich, ſo man vor ein vortreflich artzney-mittel vor die hertz-kranckheit hält, und deswegen unter die beſten hertzſtärckenden ſachen rechnet, es hat eine ſehr dünne rinde, die ſich beugen läßt, und eher eine haut, als eine rinde könnte genennet werden. Groſſe ſtücken pflegt man nicht leichte zu bekommen, ſondern nur gantz klein; Ein mehrers davon, ſiehe im artikul von Aloe.

Agel-Aſter ſiehe Elſter.

Agent, ſiehe Factor.

Agley, ſiehe Ackeley.

Agnus caſtus ſiehe Abrahams-Wurtzel.

Agreſt, Omphacium, Agreſta, der aus unreifen weintrauben gepreßte ſaft, welcher geſäuget, und in fäßlein gethan, wohl verſpindet wird. Wenn er lange dauren ſoll, wird baum- oder mandel-öl darüber gegoſſen, daß er nicht kahnicht werde. Er dienet in der küche ſtatt des eßigs an denen ſpeiſen, und zur artzeney in hitzigen kranckheiten. In der apothequen wird ein ſirup daraus bereitet, der eine kühlende und ſtopfende kraft hat, dienet in giftigen kranckheiten, widerſtehet der fäule, ſtillet die hitze, den durſt, gallichte fieber, den durchlauf und das erbrechen.

Agreſt, werden auch genennet eingemachte weinbeeren, welche, wenn ſie noch harte ſind, von den ſtengeln fein gemach abgeriſſen, rein gewaſchen, wieder abgetrocknet, in einen reinen hafen gethan, mit abgeſottnen eßig übergoſſen und beſchweret werden. Sie ſind an ſtatt der oliven zu gebrauchen. Noch heiſſet

Digitized by Google

man a-greſt den ſaft von unreifen trauben, wenn er mit zucker und dem gelben von citronen zu einem ſtrup geſotten. Dieſer unter friſches waſſer gerühret, iſt ein guter lab- und kühl-tranck bey groſſen durſt und in hitzigen kranckheiten.

Agtſtein, ſiehe Bernſtein.

Aborn-Baum. Iſt ein ſchöner groſſer und anſehnlicher baum, von ſtarcken zweigen, und den man wegen ſeines zierlichen und groſſen laubes; das dem wunderbaum gleich ſiehet, in die gärten pflantzet, und angenehm in die augen fället, obgleich die zweige und blätter verwirret ſtehen. Die rinde iſt runtzlich, weißlich oder auch röthlich; das holtz an ſich aber iſt weiß, ſehr hart und mit adern durchzogen; die blätter ſind breit, wie die blätter des weinſtocks, doch aber ſpitziger, grüner farbe, oben bräunlicht, unten weißlich und fünffach getheilet. Die blüthe iſt geſtalt wie die roſen-blüthe, aber graßfärbig und büſchelweiß. Die frucht, die daraus folget, hat knoblauchs-geſchmack, und bekommt einen länglich runden ſaamen. Dieſer baum wächſet im holtz-buſche, gärten, an ſchattigten örtern, und unter dem ſchatten groſſer bäume. Die vermehrung geſchiehet durch die im frühlinge anhangende ſpalt-köpfe und abſenckende junge zweige, welche man wie die nelcken einlegen, und bis ſie wurtzeln, fleißig begieſſen muß. In der medicin iſt er nicht zu gebrauchen, aber in luſt-gärten iſt er zu anlegung ſchöner hecken, wände, bedeckten gänge, ſommer-lauben und alleen recht vortreflich, wenn er gepflantzet wird, ſo ſchneidet ihn oben nicht ab, er kan verpflantzet werden, wenn er ein bis 12 fuß lang iſt. In luſt-gärten wird er in der baum-ſchule aus ſaamen erzeugt und wächſet alsdenn beſſer als der wilde auf.

Abouée, iſt eine braſilianiſche frucht, ſo groß wie eine caſtanie, weiſſer farbe, und wie eine waſſer-nuß geſtalt; ſie wächßt auf einem baum, der ſo groß als ein birnen-baum, deſſen rinde weiß, ſcharfen beiſſenden geſchmacks, und voller ſaft iſt. Die blätter ſind zwey bis drey zoll lang, und zwey zoll breit und allezeit grün, die blüthe hat die geſtalt eines trichters und iſt verſchiedentlich geſpalten, aus dieſem kelche entſpringt eine knoſpe, die zwar zur frucht wird, aber der gefährlichſte gift iſt, wann man den baum aufſchlitzt ſo quilt ein zäher ſaft heraus, der ſehr häßlich nach knoblauch ſtincket.

Aichen heiſt, wenn man ein maaß oder gewichte, mit einem andern ächten und abgezogenen probiret, damit man ſehen kan, wie viel ein wein- oder bierfaß, auch andere gefäſſe in ſich halten. Eine andere art hiervon wird genennet das waſſer-aichen, welches an vielen orten, wo vieler weinwachs iſt, ſonderlich am Rheinſtrohme gebräuchlich iſt, und hat es damit folgende bedeutung. Man führet nemlich die leeren wein-fäſſer zum brunnen auf offenen marckt hin, da denn ein geſchworner Aicher mit ſeinen richtigen ſtadt- und land-maaß ſogleich erſcheinet, dieſes maaß hat unten einen hahn, dadurch das waſſer, mit welchen das maaß bis oben angefüllet iſt, durch den faß-trichter in das faß gelaſſen wird. Alsdenn füllet der Aicher die ledigen fäſſer mit waſſer daraus, zehlet und zeichnet, ſo oft eingelaſſen wird, auf, dem rechnet er den gantzen gehalt zuſammen, wie viel eymer, maaße nach dem aich-maaſe gegangen, dann wird der gehalt mit einem eiſen auf das faß gebrennet, ſie pflegen es auch einzuſchneiden.

Aiſſe ſind blutſchwären, werden in Nieder-ſachſen viehbeulen, in Francken-Lande aber, ſonderlich um Nürnberg, hund-ſchüttler genennet, lat. furunculi. Dieſe ſetzen ſich als harte entzündete geſchwulſten unter der haut in das fett, brennen und ſchmertzen heftig, daß manchmal die damit behafteten weder ſitzen noch liegen, noch auch ruhen oder ſchlafen, ja vor wehetagen kaum eſſen oder trincken können. Sie entſtehen ſowol bey kindern, als bey erwachſenen leuten in vielen leibes-theilen. Die beſchwerlichkeiten, ſo ſie mit ſich führen, laſſen nicht ehe nach, biß ſie zur reife kommen und geöfnet werden, oder biß ſie ſich ſelbſten öfnen.

Alabaſter, ſolcher wird in dem marmor-brüchen gefunden, er iſt in der that ein marmor, aber noch nicht völlig reif, und bey dem ausbrechen ſo weich, daß er mit dem meſſer zerſchnitten werden kan, es iſt eine art gyps oder kalck; denn wenn er calciniret wird, ſo ſchäumet er wie der ungelöſchte kalck. Dioscorides ſagt, wenn er gebrannt, und mit hartz oder pech vermiſchet wird, ſo löſet er alle härtigkeit auf; mit wachs vermiſchet, ſtillet er die magen-ſchmertzen, wann er drauf gelegt wird, ſo drückt er auch das zahnfleiſch wieder zuſammen, und reiniget die zähne von den ſcharfen freſſenden ſauer und dem ſcharbock. In der luft wird der alabaſter, wie die erfahrung lehret, hart, wie alle andere arten marmor, deren feuchtigkeit nach gerade durch die luft ausgetrocknet wird, ſo ſie nur aus der erde gebracht; Es giebt deſſen unterſchiedliche arten, nach ſeinen farben; Der beſte iſt der weiſe. Derjenige, ſo ſo gläntzend als eine muſchel, wird onix genannt. In der medicin wird er nicht ſonderlich gebraucht, als nur zu der alabaſter-ſalbe.

Alant, Alte, iſt ein weißlichter fiſch mit breiten ſilbernen ſchuppen, einem groſſen kopf, weiten maule und rothen

Digitized by Google

chen am ende braun blauen floß-federn, er hält ſich in flüſſen und ſeen, und wächſet in der größe wie ein karpen, laicht im May und iſt im herbſt am beſten. Er iſt ſehr grätig, und wenn er von einigen vor ungeſchmack gehalten wird, ſo iſt die ungeſchickte zubereitung hieran ſchuld. Denn wenn er geſotten ſeyn ſoll, muß er nicht wie andere fiſche in ſiedendes waſſer geworfen werden, ſondern mit kalten waſſer aufſieden, und wenn man ihn gebraten haben will, muß er 2 ſtunden zuvor mit ſaltze wohl eingeſprengt werden, alsdenn mit ordentlichen reißen, abſchuppen, über den fiſch kerben ſchneiden. Will man ihn aber geſotten genüſſen, ſo wird ſelbiger, wenn er gnugſam geſotten in eine ſchüſſel gelegt, da denn zerlaſſene butter, welche beym auslegen ſogleich parat ſeyn muß, darüber gegoſſen wird, er muß aber beſtändig warm gehalten werden, denn wird gehackte peterſilie und muſcatenblumen drüber gethan, alsdenn iſt die zubereitung richtig.

Aland-Wurtzel. Die blätter dieſer pflantze wachſen aus der wurtzel, ſind grün, dem ſee-ſchilfe ſehr gleich. Die wurtzel wächſet in die erde, iſt auswendig röthlich, inwendig weiß, ſtarcken geruchs und herbe, die ſtengel, die darauf vier bis fünf fuß hoch wachſen, ſind gerade, röthlich, und ſo rauch wie die ſchilf-kolben, die blüthe ſitzt büſchel-weiſe als eine krone, oben auf der ſpitze der zweige, und iſt gelb, der ſaamen ſteckt in knoſpen, iſt länglich-rund, ſcharf und ſauer. Sie wächſt zwar in gärten und auf den bergen, beſſer aber in wieſen und ſumpfichten örtern. Dieſe wurtzel wird zu ſchweißtreibenden ſachen, anhaltenden, heilenden und löſenden artzney-mitteln, in der artzney gebraucht, iſt auch gut vor engbrüſtigkeit, ſchlangen-ſtich, und geſchwür der lunge, ſtärcket den magen und befördert die verdauung, wird auch vor die krätze gebraucht, wenn eine ſalbe daraus gemacht wird; Man macht auch einen abgekochten tranck oder tirane davon, und giebt vor die engbrüſtigkeit und ſchaden der lunge eine untze oder nur eine halbe, nach beſchaffenheit der umſtände in fleiſch-brühe ein. Ferner vertreibet ſie den huſten, wenn man dieſelbe zu pulver geſtoſſen, mit canarien-zucker vermiſchet, und morgens, mittags und abends 3 meſſerſpitzen voll davon einnimmt; auch ſoll ſie eben dergleichen dienſte thun, wenn man ſelbe unter den rauch-taback thut und mit rauchet. Wenn denen jungen mägdgen die monathliche reinigung ausbleibet, davon ſie blaß im geſichte werden, ſo gebe man ihnen zwey oder drey tage lang ein glaß wein, worinnen dieſe wurtzel eingeweichet, es wird ihnen bald geholffen werden, oder ſie werden doch wenigſtens groſſe linderung ſpüren. Sie iſt gut wider die ſäure, winde und blähung. Der wein, ſo er aus moſt mit dieſer wurtzel geſotten, vertreibet die würmer und iſt kräftiger zu allen kranckheiten als ſonſten, die wurtzel abgeſotten vertreibet auch die ſeitenſchmertzen und zucken der glieder.

Aland-Wurtzel-Waſſer zu machen. Nehmet trockene in dünne ſcheiben geſchnittene aland-wurtzel 2 pfund gieſſet 6 bis 8 pfund reines regen-waſſer darauf, werfet ein wenig küchen-ſaltz dazu, laſſet es etliche tage in gelinder wärme weichen, alsdenn deſtilliret das waſſer mit gelindem feuer herab, wobey ihr zugleich etwas öhl erhalten werdet, das ihr davon abſcheiden könnet. Das abgezogene waſſer ſchüttet nochmalen über die zurückgebliebene wurtzeln, wozu ihr annoch ein pfund neue thun, und zuſammen wohl verbunden wiederum ein paar tage weichen laſſen, und die deſtillation wiederholen könnet. Dadurch werdet ihr ein ſehr kräftiges waſſer erhalten, welches ihr löffelweiſe beym huſten, zu zertheilung allen zähen ſchleimes, zu beförderung der gelinden ausdünſtung, wie auch zum austreiben der blattern und maſern mit ſonderbaren nutzen brauchen könnet. Auch ſoll es, äuſſerlich gebrauchet, eine klare haut machen.

Alant-Wurtzel wohl einzumachen. Nehmet, ſo viel ihr wollet von dieſer wurtzel, laſſet ſie mit genugſamen waſſer langſam in einem irdenen wohlzugedeckten topfe kochen; wann ſie weich, ſo ſtoſſet ſie in einem marmornen mörſel klein, ſchlaget ſie durch ein ſieb, menget es und nehmet noch einmal ſo viel roſen-zucker dazu, und wenn ſelbiger geſotten, und ein wenig verkühlet, ſo rührt den alant-wurtzel-ſaft wohl darinn, und ſo lange um, bis es gantz kalt wird, hernach hebet es in einem wohl verwahreten gefäß zum gebrauch auf, auf einmal wird vor oben benamte kranckheiten ein bis drey quentlein eingenommen.

Alant-Wein, ſiehe Wein.

Alaterne, iſt ein immergrünendes geſträuch, ſowol zur einfaſſung in gärten, als auch in blumentöpfen, einzuſetzen, die blätter ſind erfriſchend und dienen in entzündung des halſes und mundes zum gurgel-waſſer.

Alaune, dieſes iſt ein mineraliſch ſaltz von unterſchiedener farbe, ſo aus der erde gegraben, und ſowol in Franckreich, Italien, Engeland, als auch Deutſchland gefunden wird; Es iſt dreyerley arten, und wird vornemlich in färbereyen in der ſchmeltz-kunſt, auch äuſſerlich in der artzney gebraucht. In der farbe hält er an, und iſt gleichſam das band des gefärbten zeuges und der farbe, inſonderheit, wenn er ſehr klein zerrieben, und im waſſer am feuer aufgeſotten.

Ala-

Digitized by Google

Glaſer ſagt: wenn der alaun wohl präpariret, ſo ſey er auch innerlich zu gebrauchen, er deſtillirt und calciniret ihn zugleich und ſpricht: daß von den herausgezogenen ſpiritu in das getrāncke desjenigen, ſo das fieber hat, gethan, ihn erfriſche, es triebe den urin und öfnete, heilete auch den krebs im munde, aber weil er widerlich einzunehmen, ſo nehme man lieber vitriol ſpiritus davor. Es ſoll auch nach der meynung gedachten Glaſers das phlegma des wohlgereinigten alauns gut ſeyn vor hitze der augen, und die wunden und geſchwür zu reinigen. So giebt es auch durch kunſt gemachte. Dieſe wird auf alaunwercken, dergleichen in böhmen, und ſonderlich zu Commethau, und in Sachſen zu Schamſel, Belgern, aus bergharzigter, ſteinkohlichter, holzichter und ſchiefrichter erde und ſteinen, nachdem ſie mit waſſer begoſſen und in der luft verlegen, ausgelauget und geſotten.

Alaun-Geiſt zu machen. Nehmet ein paar pfund alaun, thut ihn in ſtücken, als welſche nüſſe groß, in einem ziemlich weiten kolben mit einem mäßig hohen halſe, lutieret einen helm darauf, und deſtilliret in der ſand-capelle das phlegma in ziemlicher menge über; ſo bald ihr gewahr werdet, daß ſäuerliche tropfen kommen, ſo laſſet die gefäſſe erkalten, nehmet die alaun aus dem kolben heraus, thut ſelbige gepulvert in eine retorte, und treibet aus dem reverberir-ofen den ſpiritum. Etliche calciniren die alaun nicht erſt, wie geſaget, im kolben, ſondern treiben ſie ſo gleich aus der retorte. Wenn ihr es auf dieſe art machen wollet, ſo iſt zu mercken, daß man kaum den dritten theil der retorte mit alaune anfüllen und ungemein vorſichtig mit dem feuer verfahren müſſe, weil die alaun in der hitze ſehr ſchäumet und daher leicht überſchieſſen kan und alſo alle mühe vergebens wäre. Der ſpiritus muß alsdenn rectificiret werden. Uberhaupt giebt die alaune nicht viel, auch nicht allzuheftig ſauern ſpiritum, welcher ſonſt vom vitriol-geiſt wenig unterſchieden iſt, auſſer daß er nicht die ſtärcke und annehmlichkeit beſitzet. Das in der retorte zurückgebliebene caput mortuum, oder reſiduum, iſt ſehr leicht und ſchneeweiß, wird alumen uſtum, (gebrannte alaun) calx aluminis (alaun-kalck) genennet, und blos äuſſerlich, das wilde fleiſch in den wunden bey menſchen und thieren wegzubeitzen, gebrauchet.

Albertus-Thaler, ſiehe Creutz-Thaler.

Albkraut, Hirſch-Klee, Waſſerdoſt, ein wildes heil-kraut, wächſt an ſumpfichten orten, blühet im Heu- und Auguſt-monat, hat einen langen purpurfarbenen rauchen ſtengel, blätter faſt dem hanf gleich, klein, weiß und purpurfarbene blümlein, und eine zäſerige wurtzel. Iſt ein leber und wund-kraut, öfnet die verſtopfungen, treibt den harn, vertreibt den huſten, gelbe- und waſſerſucht, auch würme, dienet äuſſerlich bey wunden, ſonderlich wider das gift und in bädern. In den apothequen hat man davon das waſſer aus blättern, blumen, und küchlein, welche in verſtopfungen der leber und miltz, anhaltenden fieber u. ſ. w. dienen.

Albus oder ein Weißpfennig, eine in Franckfurt am Mayn und andern orten nicht unbekannte müntzſorte, gilt 2 kreutzer, oder einen halben batzen, oder 8 leichte pfennige, deren 10 machen ein kopfſtücke, 30. 1 fl. und 44 einen thaler. Ein Holländiſcher albus macht im Niederreihniſchen Creyſe anderthalb fettmännigen, in Sachſen aber gilt er 9 pf.

Alexipharmaca oder Alexiteria. Alſo werden alle diejenigen artzneyen genennet, welche eine kraft haben, dem gifte und anſteckenden giftigen kranckheiten zu widerſtehen, und den leib vor dergleichen zu verwahren.

Algebra. Eine rechen-kunſt die aus buchſtaben und ziffern beſtehet, deren ſich die mathematici bedienen, ihre ſätze und ſchlüſſe leichter zu erweiſen.

Alisma, iſt eine art gemſen-wurtzel, die blätter ſind wie wegerigs-blätter, nur daß mehrere dran ſitzen, und daß ſie zur erden gebeuget ſeyn, der ſtengel iſt dünne und ohngefehr ein bis anderthalb fuß hoch, und trägt oben eine knoſpe wie die zwiebel, die blüthe iſt ausgezackt, klein, weiß und fahl; die wurtzel gleicht der ſchwartzen nieß-wurtzel, lauft unter der erde weg, dünne, riechend, und ein wenig ſtarck. Dieſe pflantze wächſt auf bergen, treibt den ſchweiß, und löſet das geronnene geblüte auf; Die wurtzel iſt gut vor den ſtich giftiger thiere und der mutter-beſchwerung, der abgekochte tranck davon zerreibet den nieren-ſtein, befördert den urin und monatliche zeit der weiber.

Alkäſt. Helmondus iſt der erſte geweſen der ſolches angegeben, es ſoll eine allgemeine auflöſende und aus einem jeden der drey naturreiche ausgezogene tinctur ſeyn: ſo daß ſie ihre kraft gäntzlich in denen körpern, darinnen ſie würcket, behält, und wenn ſie darnach wieder aufgelöſet wird, ſich ohne eintzige veränderung von denen andern ſcheidet, die alchimiſten ſagen uns wunder-dinge von dieſem ihren alkäſt vor, aber ſie erklären ſolches ſo dunckel und rätzelhaft, daß man wol ſiehet, daß ſie ſolches niemals finden können ſo viel mühe als ſie ſich dieſerhalb gegeben haben. Man will ſagen, dieſer alkäſt würde aus dem queckſilber gezogen.

Alcali oder Alcalia. Alkaliſch Saltz, oder flüchtige laugenhafte Geiſter. Dieſes iſt ein ſaltz ſo häckerich, un-

Digitized by Google

ungleich voller kleiner luft-löcher iſt, und wenn es auf der zunge gekoſtet wird, ſcharf und beiſſend ſchmecket. Dieſes hat ſeinen namen von einer pflantze die kali heiſſt, und in Frantzöſiſchen ſoude genennet wird, ſie wächſet am meere und andern ſaltzigten örtern, ingleichen auf den Frantzöſiſchen, Languedocſchen und Spaniſchen küſten; Wenn man dieſe pflantze zu aſche brennt und hernach eine lauge draus macht, ſo findet ſich in dem waſſer ein haufen dergleichen ſaltz, und dieſes iſt alcali genennet worden, endlich hat man dieſen namen allen durch einäſcherung der pflantzen gemachten ſaltzen beygeleget. Unter dieſem worte wird nichts anders als ein flüchtiger, urinhafter ſpiritus verſtanden, und ſcheinet, als ob dieſe geiſter nichts anders wären, als ein alcaliſches, oder dem ähnliches ſaltz, welches durch das öhl, oder ſchwefel, ſehr verdünnet und alſo flüchtig gemachet worden iſt. Aus dem mineral-reiche wird man wol ſchwerlich dergleichen geiſter verweiſen können, hingegen ſcheinen ſie den thieren und ihren theilen völlig eigen zu ſeyn; ja weil der urin der thiere faſt nichts anders, als guten theils ein flüchtiges ſaltz iſt: ſo hat man ſie daher auch überhaupt urinhafte geiſter (ſpiritus urinoſos) genennet. Die pflantzen geben gleichfalls ſolche geiſter, doch nicht ſo leicht, oder überall, wie die thiere, ja man kan die flüchtigen ſaltze des kräuter-reichs mit recht unter die chymiſchen erfindungen unſerer zeiten rechnen. Die alcalia ſind zweyerley; einige ſind fix, (feuerbeſtändig) als das weinſtein-ſaltz und der fixe ſalpeter ꝛc. einige ſind flüchtig, wie die meiſten alcaliſchen ſaltze aus dem thier-reiche, und insbeſondere aus dem urin und dem daher entſtehenden ſalmiack. Von den flüchtigen alcalicis, abſonderlich aber von den ſpiritibus urinoſis, (urinhaften geiſtern) wenn ſie ſehr wohl von ihren wäſſerigen theilen befreyet ſind, iſt zu mercken, daß ſie ſich mit einem rectificirten ſpiritu vini vereinigen, vornemlich aber thut ſolches der ſalmiack-geiſt, der mit potaſche gemachet wird, hingegen gehet es mit eben dem ſalmiac-ſpiritu, welcher uber lebendigen kalck deſtilliret worden, ſchon ſo leichte nicht an, weßhalber der letztere inſonderheit zu den flüchtigen öhl-ſaltzen anzuwenden iſt. Die ſäfte, worunter dergleichen ſaltz gethan, und ſauer ſaltz dazu kommt, fangen an zu brauſen, und färben ſaft ſo violfärbig grün, wenn man ſauer ſaltz, (ſiehe oben Acidum) mit einem alkaliſchen ſaltze, vermenget, als zum exempel ſcheidewaſſer mit im feuchten aufgelöſeten weinſtein-öhl, ſo wird es nicht allein heiß, ſondern wirft auch wellen auf, und ſetzt zu gleicher zeit auf den grund ein ſaltz. Kalk waſſer, weinſtein-öhl, abgezogener urin, und das vom ſal armoniac ſind alkaliſche ſaltze, man brauchet ſie wider die geſchwulſt oder geſchwüre, ſo von der ſäure herkommen, der ſpiritus vom weinſtein und kalck-waſſer vertreiben die geſchwulſt. Der ſpiritus des armoniacſchen ſaltzes, mit ungelöſchten kalck vermiſchet, vertreibet das podagra. Die entzündungen, das rothlaufen, die verletzung der ſennen, und die geſchwulſt, ſo ſich durch hemmung der milch in die mut gebruſt geſetzet, werden durch eben dieſe mittel geheilet. Alkaliſiren iſt, das ſaltz nach der calcination der pflantzen, und thiere, durch die lauge ausziehen, welches geſchiehet, wenn öfters waſſer darauf gegoſſen wird, ſo ſammlet ſich das ſaltz in dem waſſer. Alkoholiſiren heiſſt auch in der chymie zu zarten pulver reiben, daß man es nicht mehr mit der hand faſſen kan, ſondern das gleichſam zu ſtaub geworden iſt; man nennet auch einen abgezogenen wein-ſpiritus alkoliſchen wein.

Alkermes, Chermes Beer. Die frucht, oder wie es eigentlich iſt, ein angewächſe eines ſtrauches, ſo plexoccoigera genennet wird, und in Spanien, Languedock, Italien und weiter nach Orient wächſet. Der ſtrauch iſt niedrig, hat viel harte zweige, daran länglicht ſtarcke um den rand dornige blätter. Die blüthe iſt mooſicht, aus welcher eicheln wachſen. An dieſen baum ſetzen ſich dreyerley excrementa und angewächſe. Eins an den äſten in geſtalt eines runden, ſchwartzen und glatten bläslein mit einem weiſſen ſaft angefüllet, in welchen kleine würmlein ſchwimmen. Das zweyte ſind rothe körner, einer erbſen groß, inwendig weiß und am geſchmacke ſäuerlich. Dieſe wachſen im April und May mitten aus den blättern herfür. Das dritte und bekannteſte ſind die berühmten Kermes-körner, oder ſcharlach-beer. Sie ſind roth mit einem weißlichten ſtaube bedeckt, und mit einem rothen ſaft angefüllet, daraus endlich eine fliege gleicher farbe hervor kömmt. Sie werden, ehe ſie recht zeitig, geſammlet, und damit ſie nicht auskriechen, mit eßig beſprengt. Der ſaft wird ausgepreßt, zu einem teige bereitet, und zum färben des ſcharlachs gebrauchet. Aus dem öhl der Alkermes-körner-äpfel wird der ſo genannte confect oder ſirup alſo bereitet: Nehmet ausgepreßten und durchgeſeigten ſaft von borsdörfer-äpfeln 1 pf. roſenwaſſer auch ſo viel, geläuterten zucker 2 pf. kochet beydes bis zur honigdicke mit einander, alsdenn rühret 1 pf. alckerungs-ſaft oder öhle hinein, und wenn es noch laulicht, ſo ſchüttet 1 ſcrupel zimmet-öhl, auch wenn ihr wollet, 10 gran ambra und ſo viel breſam, die zuvor mit zucker abgerieben worden, dazu, alsdenn

Digitized by Google

iſt er gut und zum gebrauch aufzuheben. Etliche meynen, man ſolle noch perlen, laſurſtein, goldblätter, aloeholtz u. d. g. dazu mengen, es iſt aber nichts mehr darunter nütze, als daß es theurer wird. Es iſt eine kräftige hertzſtärckung, und wird aus Montpelier in gantz Europa verführt. Wenn er recht friſch und gut, muß er durchaus hochroth, nicht zu dünne und etwas bitter ſeyn. Eichſtadius hat von deſſen zubereitung ein gantzes buch geſchrieben, desgleichen auch zu Rom ausgegangen: Diſcours & demonſtration des ingrediens de la Conf. d' Allermes.

Alkoven, iſt ein abgeſonderter ort unſerer zimmer, darinnen man ſchläft, wovor eine thüre mit einiger zierath oder wenigſtens vorhänge gehangen ſind.

Allee, ſiehe Gang im Garten.

Alleluja, ſiehe Sauer-Klee.

Allgemein, ſiehe Univerſal.

Alligador, iſt ein vierfüßiges thier, welches in America bey der inſul Pinas und in der bucht von Campecte häufig angetroffen wird. Es iſt wie eine eydexe geſtaltet, gantz dunckel-braun; hat einen groſſen kopf, groſſe ſtarcke zähne, und unter denſelben hinten an den unterſten kinnbacken, wo ſie mit dem oberſten am nächſten zuſammen ſtoſſen, 3 ſehr lange zähne, auf jeder ſeite einen. Es hat 4 kurtze beine, breite pfoten, und einen langen ſchwantz, den er im lauffen hinter ſich herſchleppet, und über den rücken bis an die äuſſerſte ſpitze des ſchwantzes eine ſehr dicke und mit vielen harten ſchuppichten buckeln verſehene haut. An beyden ſeiten, und auf dem bauche (der wie an den fröſchen dunckel-gelb iſt) hat es gleichfalls viele ſchuppen, die aber nicht ſo dicke, auch nicht ſo nahe an einander ſind, als die andern. Dieſe ſchuppen verhindern es nicht, daß es ſich nicht mit ungemeiner geſchwindigkeit wenden könne. Sein fleiſch hat einen ſtarcken muſcus-geruch, ſonderlich bis 4 kugeln, ſo bey einem jeden zu finden ſind, als 2 im hintertheile, und 2 im vordertheile des leibes unter jedem fuſſe. Dieſe kugeln pflegen die leute zu trocknen, und bey ſich zu tragen, um einen angenehmen geruch zu haben. Das fleiſch aber wird wegen ſolchen ſtarcken geruchs gar ſelten und nur im äuſſerſten nothfall gegeſſen. Einige halten die Allegadors mit den Crocodillen vor einerley gattung. Allein ſie ſind nicht ſo groß, noch ſo grimmig, thun auch niemand keinen ſchaden, es ſey denn, daß man ihnen zufälliger weiſe gleichſam in die klauen laufe.

Allmeur, iſt ein gewichte von 2 pfunden, womit der ſaffran in den meiſten Orientaliſchen handels-orten gewogen wird.

Allmonde, iſt ein Portugieſiſch maaß, womit öhl gemeſſen wird, jedes Allmonde hält 12 Canadors, und ein Canador iſt ſo viel, als ein Quart in Amſterdam, ſie nennen ſolches auch Allmude.

Allmoſen; Wenn denen armen vor der thüre gegeben wird, ſo verderbet ſolches die hoſpitäler und arbeitshäuſer, wo die allmoſen in der that ſollen ausgetheilet werden. Die heilige Schrift und die Moral-Theologie befiehlet allen menſchen, ihrem oberherrn zu gehorſamen, und macht den ungehorſam zu einer ſünde, inſonderheit, wenn dieſe oberherren etwas anordnen, was zur ehre GOttes, zum gemeinen beſten und zur ſeligkeit der ſeelen gereichet. GOtt befahl dem volcke Iſrael, ihre armen zu verſorgen, damit keiner betteln gehen dürfte, Deuter. 15.

Allmoſen-Caſſe, iſt eine höchſtnöthige und löbliche policey-verfügung, da ſowol in ſtädten als dörfern vor wahrhaftig arme und nothleidende perſonen jährlich geld eingeſammlet, und ihnen damit unter die arme gegriffen wird. Es werden auch ſolche caſſen durch vermächtniſſe und beſchenckungen von den lebenden an manchen orten vermehrt, davon ſie hernach jährlich der obrigkeit rechnung ablegen müſſen, wie ſolches geld unter die armen angewendet worden. Und iſt dieſe ordnung auch deswegen ſehr gut, daß ſonderlich auf dem lande, wo ſie dergleichen caſſen aufgerichtet, ſich deſto eher der liederlichen haus- und land-bettler der landmann erwehren kan, welche ihm ſonſt zur groſſen laſt werden würden. Und muß eine ſolche caſſe den bettel-mandaten die hand bieten.

Alraun, ſiehe Mandragote.

Aloë, dieſe pflantze hat blätter, wie die meer-zwiebeln, lang, dicke, ein wenig breit, hart anzufühlen, gleichſam mit furchen durchzogen, und voller ſaft, zu beyden ſeiten ſind ſie ausgezackt, und ſitzen ſcharfe ſtacheln, wie die ſäge geſtaltet, darauf. Der ſtengel entſpringt mitten unter den zweigen, eine weiſſe blüthe ſitzt oben auf dem gipfel, und theilet ſich in ſechs blätter, darauf folgen die früchte in einem dreyeckigten kernbehältniß, der ſaame iſt auf der einen ſeite platt, auf der andern rund, und ſehr leicht; Alles, was an der gantzen pflantze iſt, ſtincket, iſt bitter, und hat eine eintzige wurtzel, welche gleichſam ihr fuß iſt, womit ſie in der erde befeſtiget; Sie wächſet häufig in Oſt- und Weſt-Indien, Arabien und andern ſee-küſten. Sie wird auch in Spanien gefunden, in denen bergen von Siera Morena, wo ſie ſehr ſtarck wird. Dieſe pflantze iſt von dem aloe-baum unterſchieden, obſchon die mehreſten autores, die davon geſchrieben, ſolchen vor einerley gehalten. Aus den blättern wird eine art rothe ſeide gezogen, daraus ſpitzen können

nen geknüppelt werden, dergleichen Monſ. Tournefort einige ſtücken aus Spanien nach Franckreich mitgebracht. Hernach wird auch eine harte und trockene materie, wie ein gummi, davon ausgezogen, und in denen apothecken verkauft. Solcher iſt dreyerley, und wird genannt: Aloe Succotrina, Aloe Hepatica und Aloe Caballina. Die erſtere art Aloe Succotrina hat ihren namen von der inſul Succotra erhalten, aus welcher er vor dieſem häufig gebracht wurde; ſie muß braun, fett, gläntzend und rein ſeyn, auswendig citronen-gelbe farbe haben, leichte zu zerbrechen, bittern geſchmacks, heßlichen geſtancks ſeyn, und wenn ſie zu pulver gerieben wird, gelb ausſehen; der ſaft wird durch einen ſchnitt in die pflantze ausgetröpfelt, ſo hernach an der ſonnen hart wird. Gemeiniglich iſt ſolcher in einer blaſe befindlich.

Aloe Hepatica, wird deswegen ſo genannt, weil ſie die leber-farbe hat, und iſt von der Succotrina nur wegen der farbe unterſchieden.

Aloe Caballina, iſt viel gröber und irdiſcher, weil ſie in kranckheiten der pferde gebraucht wird, hat ſie den namen davon bekommen. Dieſe letztere art zu erhalten, wird die pflantze zerquetſchet, der ſaft ausgepreßt, und am feuer oder ſonne dicke und hart geſotten. Dieſer aloe-gummi führet gelinde ab, und ſtärcket den magen wegen ſeiner hitzigen eigenſchaft, aber man muß ihn währenden eſſen einnehmen, ſonſt machet er ſchneiden im leibe, erwecket die goldene ader mit ſchmertzen, befördert die monatliche zeit der weiber, treibet die würmer ab, löſet den ſchleim und zähe feuchtigkeit des geblüts, wie auch die podagraiſche beulen, verhindert desgleichen die fäulung, äuſſerlich aufgeleget, und hat endlich balſamiſche kraft in ſich, die wunden zu trocknen und die ſchmertzen zu lindern.

Die Artzeney von Aloe nach Art der Chymiſten zu verfertigen.

Man läutert und löſet den aloe entweder in abgezogenem branntewein, oder roſen- wie auch veilgenwaſſer auf, hernach wird er filtrirt und dicke gemacht. Man nimmt ein halb pfund aloe-gummi oder hartz, den beſten, der nicht allzuſehr ſtincket, den man bekommen kan, thut ſolchen in eine kürbiß-förmige runde gläſerne flaſche, und gießt ein und ein halb pfund veilgen-ſaft darauf, ſetzt ſolches in die capelle 48 ſtunden, und richtet es mit einem gelinden feuer zu, in der zeit löſet ſich der aloe in dieſen ſaft, und das unreine, ſo darunter, fällt zu boden. Man gieſſet ſolches gelinde ab, filtrirt es, thut es in eine glaſürte ſchüſſel, und läſſet es in dem deſtillir-kolben balneo mariæ ausdünſten, macht ſolches dicke, daß man pillen, eine von ſechs bis acht gran daraus verfertigen kan; hiervon wird vor dem abend-eſſen eine eingenommen, ſolche führet gelinde ab, und treibet allen ſchleim und unreinigkeiten des bauches ab. Man macht auch welche davon, die ſo groß, wie ein ſtecknadel-knopf, dieſe werden Franckfurter-Pillen genannt. Dieſe pillen, wenn ſie mit veilgen-ſaft gemacht, heiſſen Aloe violata, und wenn es mit roſen-ſaft geſchehen, Aloe roſata.

Aloe-Baum, Aloe-Holtz, wächſet in Indien und andern Franckenländern ſo groß, als ein olivenbaum. Das holtz iſt hartzigt, und ſtärcket den magen recht wohl; in Europa iſt er nicht viel zu finden; der beſte iſt braun, mit grauen adern durchzogen, und hat einen dicken fetten ſaft; wenn das holtz gleich ſchwer, ſo ſincket es doch im waſſer nicht unter. Es wird ſpecerey oder räucherwerck daraus gemacht, iſt ſehr bitter und etwas anziehenden geſchmacks; wenn es gewaſchen iſt, ſo ſtärcket und reiniget es den magen, eröffnet den leib, und bringet den ſchlaf, denen ſchwindſüchtigen iſt der öftere gebrauch deſſelben ſchädlich, ſonſten iſt es gut vor überlaufen der galle, und wenn es mit andern artzeney-mitteln vermiſchet, ſo verbeſſert es ihre ſchädlichkeit, und hat noch über dem mehrern nutzen und gute eigenſchaften. Einige Naturkündiger haben vorgegeben, die aloe blühe nur alle hundert jahr einmal, und wenn ſich die blüthe öffne, ſo geſchehe ſolches mit einem knalle, als einem piſtolen-ſchuß, und alsdenn ſtiege der ſtengel in weniger zeit über die maſſen hoch. Alleine dergleichen hat man in Europa in keinem groſſen garten geſehen, denn ſie hat ohne alle dieſe wunderthaten geblühet.

Aloe-Elixir, ſonſt Paracelſi Elixir proprietatis genannt. Nehmet aloe 2 loth, myrrhen 1 loth, und ſaffran ein halb loth, gieſſet guten branntewein darauf, und ziehet durch die digeſtion die tinctur aus. Wollet ihr es aber klüger machen, ſo extrahiret die myrrhen und den ſaffran jedes beſonders mit ſtarckem branntewein, die aloe aber ſolviret, oder extrahiret nur mit einem deſtillirten waſſer, ſeiget die ſolutiones ab, und menget ſie unter einander. Der gebrauch, oder beſſer zu ſagen, mißbrauch dieſes medicaments iſt leider mehr als zu bekannt, und iſt wol kein dorfbacker, ſchäfer, quackſalber, und andere dergleichen feine leutgen mehr, die es nicht allen krancken ohne unterſcheid, nicht tropfen-weiſe, ſondern löffel und gläſer voll einfüllen, mit was vor nutzen aber, zeiget die erfahrung und die menge der patienten, welche von dergleichen unordentlichem gebrauch dieſes mittels verkehrtes andringen des blutes gegen die güldene

Digitized by Google

adern, und wenn es nicht durchſchlägt, hartnäckige krämpfungen, reiſſen im unterleibe, geſchwollne füſſe, blutſpeyen, innerliche hitze, kopfwehe, ſchlagflüſſe, u. d. g. zufälle mehr zu ertragen haben. Wenn dieſes medicament vernünftig und vorſichtig, abſonderlich bey phlegmatiſchen körpern, gebraucht wird, ſo kan man, in erregung der nicht recht fortwollenden monats-zeit und anderer ſolcher blutflüſſe, viel gutes ausrichten.

Ein ander Aloe-Elixir, Clauderi Elixir fuliginis, oder Ruß-Tropfen genannt.

Nehmet ſpiegel-ruß, der ſich in der feuer-mauer (ſchorſtein) als pech anleget, 8 loth, aloe 4 loth, myrrhen 4 loth, ſaffran 1 loth, kochet den ofen-ruß erſtlich in einer aus 6 loth potaſche gemachten lauge, wenn er meiſt aufgelöſet, ſo thut die zerſtoſſenen andern ſpecies hinein, laſſet ſie noch einmal mit einander aufſieden, ſchüttet alsdenn alles in eine flaſche, und digeriret es noch etliche tage. Dieſes medicament thut gleichfalls bey beförderung der monats-zeit, der goldenen ader und dergleichen, mit verſtand gebrauchet, gute dienſte.

Aloes-Extract. Nehmet 1 pfund ſchöne gläntzende aloe, ſtoſſet ſie zu pulver, und gieſſet reines, oder, welches noch beſſer, ziegen-molcken, das man aber zuvor filtriren muß, damit die matten davon kommen, darauf, und zwar ſo, daß es drey finger hoch darüber gehe, digeriret es etliche tage, gieſſet die ſolution ab, und neues menſtruum auf die überbleibſel, digeriret es wieder, gieſſet die ſolutiones zuſammen, und laſſet das menſtruum gelinde abrauchen, bis ein ſo zäher ſaft übrig bleibet, der nicht mehr, wenn ihr ihn angreifet, an den fingern kleben bleibet.

Aloe mit Rhabarber. Man nimmt aloe 4 loth, myrrhen 2 loth, ſaffran 1 loth, rhabarber 6 loth, weinſteinſaltz oder potaſche 1 loth, gieſſet 2 bis 3 pfund ſect oder alant-wein, oder auch einen andern ſüſſen wein darauf, läſſet es 8 tage digeriren, ſeiget es ab, und brauchet es in nur bemeldeten zufällen 60 bis 100 tropfen,

Aloe (Roſen-) zu bereiten. Nehmet friſche roſen, zerſtoſſet ſie, und preſſet den ſaft heraus, ſeiget ihn durch ein tuch, und gieſſet auf 1 pfund aloe ſo viel davon, daß er 2 finger hoch darüber ſtehe, wenn er ſich, vermittelſt der digeſtion, genugſam gefärbet, ſo gieſſet ihn ab, und friſchen auf das überbleibſel, laſſet ihn das übrige ſchleimichte weſen vollend auflöſen, ſchüttet die ſolutiones zuſammen und evaporiret ſie zum extracte, dieſe extracte werden gebrauchet in pillen, z. E. gelinde laxir-pillen: Nehmet aloe-extract 1 loth, coloquinten-extract, ſchwartz nieſewurtzel-extract, rhabarber-extract, gummi gutta, jedes 1 qventel, ausgepreßt anis-öhl ein halb qventel, machet pillen daraus, und zwar 40 ſtück vom qventel, 3 bis 4 auf einmal eingenommen. Dieſe extracte zu dieſen pillen alle müſſen mit waſſer durch gelindes kochen zubereitet werden.

Alp. maſre. Weilen denen, die mit dieſer kranckheit behaftet, vorkommt, als wenn jemand auf ihnen läge, und ſie quäle, ſo bilden ſich die einfältigen leute ein, daß ſolches in der that von einem menſchen oder geiſte geſchehe, allein es iſt nichts, als eine verdickung des geblüts, die die lebens-geiſter verſtopfen. Dieſer zufall geſchiehet bey nachte im ſchlafe, und drücket dergeſtalt, daß man weder athem hohlen, noch reden kan; der verſtand iſt dabey nicht verlohren, ſondern ohnmächtig, eingeſchläfert, und gleichſam gantz erſchrocken, wie auch das hören und die einbildungskraft. Gemeiniglich ſind die leute damit geplaget, die allzufleißig ſtudiren, oder ſonſten eine arbeit vorhaben, die nachdencken erfordert; Diejenigen, ſo auf den rücken liegen, oder die mehr gegeſſen, als die natürliche wärme verdauen kan, die unmäßig geſoffen, keine leibes-bewegung haben, grobe ſpeiſen genüſſen, die von der goldnen ader geplaget, oder denen weibern, denen die monatliche zeit aufgeſchlagen. Es begegnet auch denen kindern, welchen man zu viel eſſen gegeben, alſo daß, weil ihr magen mit zu vielen rohen ſäften erfüllet, die dünſte aufſteigen, die das zwergfell und die lunge drücken, und hernach ſich nach der gurgel und dem kopfe zuziehen.

Mittel vor dieſe Kranckheit.

Damit dieſe kalten ſchleimichten dünſte nicht die zugänge der lebens-geiſter gäntzlich verſtopfen, und ſchmertzhafte und tödtliche kranckheiten verurſachen, muß man anfangen ſeine leidenſchaften zu mäßigen, und nach dem mittags-eſſen gehen, oder eine leibesübung vornehmen, roſſolis, anis-branntewein, oder ander abgezogen waſſer trincken, eingemachte ringelblumen, fenchel oder zimmet eſſen, nüchtern rhabarber, wie auch nach dem mittags-eſſen jedesmal ein halb qventlein kauen. Uber dieſe geringe mittel etwas blut laſſen, nachdem man mehr oder weniger hat; zuweilen ſich cliſtir ſetzen laſſen, oder zum purgiren, von der doppelten latwerge, ſo die apothecker Catholicon nennen, roſen-ſaft, rhabarber und caſſia einnehmen, und ſo die dünſte aus dem magen kommen, etwas zum brechen einnehmen; überhaupt aber, inſonderheit des abends, mäßig eſſen und trincken. Denen kindern muß man mäßig zu eſſen geben, und ihnen in der woche, ein oder zweymal, 10 oder 12 rhabarber-körner, zu pulver gemacht, mit ein klein

wenig

Digitized by Google

wenig anis in der ſuppe eingeben, oder ihnen ſolches in einem ey mit einem löffel voll weiſſen wein oder eingemachten früchten beybringen, auch ſolche nicht ſo gleich nach dem eſſen einſchlafen laſſen; Wenn dieſe kranckheit von denen würmern entſtünde, muß man ihnen eingemachte citronen-ſchaale, oder krauſemüntze zu eſſen geben. Sollte, wenn der zufall vorüber, ein hertz-klopfen erfolgen, man voller furcht und ſchrecken, der verſtand verwirret ſeyn, und der gantze leib zittern, kopf und bruſt mit kaltem ſchweiß beleget ſeyn, ſo ſind ſolches anzeigen tödtlicher kranckheit.

Alphenix, nennen einige Conditor den gerſten-zucker, oder auch gewundenen zucker; man giebet ihm dieſen beſondern namen, um ihn deſto theurer verkauffen zu können. Er wird von gemeinem zucker gemacht, der ſo lange geſotten worden, biß er ſich brechen läßt, alsdenn wird er auf einen marmor, der zuvor mit ſüſſem mandel-öhl beſtrichen, gegoſſen, mit einem kupfernen Conditor-haacken umgewälgert, und ihm die forme gegeben. Er iſt gut vor huſten und ſchnupfen, kan aber mit ſtärcke nachgemacht, und verfälſchet werden.

Alquier, ein Portugieſiſch maaß, iſt zweyerley, mit dem einen werden trockene, mit dem andern flüßige ſachen gemeſſen.

Altan, iſt ein klein gebäude, ſo oben offen, und vor dem hauſe hervorraget, mit ſäulen unterſtützet, darauf man gehen und ſich umſehen kan. Der boden muß mit einem guten eſtrich verwahret werden, damit die näſſe nicht durchdringt. Man kan nach des berühmten Mathematici Herrn Gärtners invention gar leicht und mit wenig koſten waſſer hinauf bringen, oder auch eine ciſterne zu ſammlung des regenwaſſers anlegen.

Altar, iſt in der kirche eine tafel, öfters von einem einigen ſteine, worauf die Catholicken ihre Meſſe feyerlich begehen, die Lutheraner auch das Abendmahl darauf austheilen, ſo ſie zwar vor etwas würckliches halten, aber dennoch keine verwandelung glauben, ſagende, der leib Chriſti ſey überall gegenwärtig, wo ſeine Gottheit befindlich. Die Engliſchen Proteſtantiſchen Biſchöffe theilen auch das Abendmahl auf einem Altare, denen von ihrer Religion, aus, bey denen Catholicken wird auch der vornehmſte Altar der hohe Altar genennet, und begreift das wort Altar zugleich alle zierathen und aufſätze, ſo an dem tiſche befindlich. Bey denen Heyden war der Altar auf einem fußgeſtell aufgebauet, manchmal rund, viereckigt, oder auch dreyeckigt, er war öfters mit vieler bildhauer-kunſt ausgezieret, und wurden die opfer, ſo denen götzen geopfert wurden, darauf verbrannt.

Alte, ſiehe Alant.

Alte eingefallene mauren, ſiehe Mauer.

Alter der menſchen. Es iſt dem menſchlichen geſchlechte nichts lieber und angenehmer, als das leben, um dieſes nun zu verlängern, und ein hohes alter zu erlangen, werden diejenigen mittel, ſo man dazu vor dienlich und bewährt hält, mit groſſer begierde geſuchet. Hier werden demnach einige mittel vorgeſchlagen. Das erſte ſind die Macrobiſchen pillen, ſo ihren namen von gedachtem Griechiſchen worte erhalten, und in dieſer ſprache ein langes leben bedeuten. Solche zu verfertigen, nehmet 8 untzen Aloe Succotrina, 4 untzen maſtix-körner, 6 untzen rothe myrrhen, 2 untzen Orientaliſchen oder Engliſchen ſaffran, ziehet den aloe und ſaffran mit branntewein, myrrhen und maſtix, aber mit dem beſten Spirit. vini rectificatiſſ. ab, dieſe filtrirte, abgekühlte und deſtillirte ſpiritus werden in einer deſtillir-kolbe, ſo in warm waſſer geſetzt wird, und der Chymiſt Lat. Balneum mariæ, Fr. Bain marie nennet, (ſiehe Deſtillir-Kolbe) nochmalen abgezogen, wenn der ſpiritus eine ſtarcke dicke haut angeſetzt, ſo laßt das gefäß kalt werden, nehmet es vom feuer ab, gieſſet es zuſammen in ein glaſürtes irdenes geſchirr, rühret das waſſer, ſo unter der haut geblieben, beſtändig mit einem ſpahn um, daß es entweder am feuer oder an der ſonne ausdämpfe, und machet alsdenn pillen von 3, 4, 5, bis ſechs gran daraus. Dero bende wird eine pille, mit dem erſten biſſen, ſo man iſſet, es ſey brod, fleiſch oder ſuppe, eingenommen, dieſes erhält einen offenen leib, daß ihr des morgens einmal zu ſtuhle gehen werdet, es verzehret die überflüßigen feuchtigkeiten, ſtärcket die natürliche wärme, und alle innere kräfte, erhält ein friſches auſehen, und verlängert das leben; von dieſen pillen werden die woche zweymal welche eingenommen.

Zweytes Mittel lange zu leben.

Dieſes iſt der lebens-ſirup, ſolchen zu verfertigen: Nehmet 8 pfund ſaft von bingel-kraute, 2 pfund borragen-ſaft, ſo aus den oberſten blättern der pflantze gezogen, 12 pfund von dem beſten honig, ſo zu bekommen, dieſes laſſet zuſammen aufkochen, ſchaumet es ab, und filtrirt es durch den filtrir-ſack, den die Chymiſten Hypocras nennen, (ſiehe Filtrir-Sack) und klart es ab; In einem beſondern gefäſſe weichet 24 ſtunden lang 4 untzen in ſcheiben geſchnittene entzian-wurtzel in gutem weiſſen wein ein, und ſetzt das gefäß auf warme aſche, ſchüttelt es ofte um, gieſſet es darauf auf die vorhergedachten ſpecies, und

laſſet

Digitized by Google

laſſet es zuſammen ſachte zu einem ſirup einkochen, hebet es zum gebrauch im glaſürten irdenen gefäß auf, und nehmet alle tage einen löffel von dieſem ſirup ein. Man kan auch ein halb pfund brennwurzel mit der entzian-wurtzel in weine einweichen. Dieſer ſirup verlängert das leben, bringt die geſundheit wieder, ſo man durch vielerley kranckheiten verlohren, verwahrt vor das podagra, ſtillet die innerliche hitze, und wenn in dem gantzen cörper nur noch ein kleines ſtücke lunge übrig, und das andere ſchon alles verdorben, ſo würde er dieſes kleine ſtück nicht allein gut erhalten, ſondern auch das verdorbene wieder herſtellen. Er iſt gut vor die magen-ſchmertzen, lenden-weh, ſchwindel, kopf-ſchmertzen, und überhaupt vor alle innerliche ſchmertzen. Wenn man alle tage einen löffel voll von dieſem ſirup nimmt, iſt man gewiß verſichert, daß man keinen Apothecker oder Medicum nöthig hat, ſondern ſein leben in vergnügter geſundheit zubringen wird, denn er hat eine ſolche vortrefliche tugend, daß er nicht die geringſte ſchädliche feuchtigkeit im körper leidet, ſondern alles austreibet.

Drittes Mittel.

In dem buche, ſo zu Caën in Franckreich Anno 1683 herausgekommen, und den titul führet: Leichte und bewährte mittel, deren ſich Monſ. Delorme bedienet, ingleichen der Mercure galant, im Julio 1678 gedrucket, des verſtorbenen Delorms, als eines ſowol alten als berühmten Artztes; dieſer hat eine Tiſane, ſo er Bouillon rouge genannt, erfunden, welche tauſend menſchen mit vielen nutzen gebrauchet, und ſich dabey wohl befunden haben; ſie iſt zuſammen geſetzt aus borrage, ochſen-zungen-kraut, wilde cicorien, ſauerampfer, hundes-gras, erdbeer-kraut, pfaffenplatte und ackermennig, jedes eine handvoll, ackermennig wächſet im holtze, man kan vor 2 jahr auf einmal ſammlen, und geſetzt, man könte keine darzu bekommen, ſo würde doch die Tiſane ohne ſelbige gut ſeyn, doch hat ſelbige beſſere würckung, wenn welche dabey, allenfalls kan man die wurtzeln davon dazu nehmen, ſo man auch im winter haben kan, und ſind ſolche faſt beſſer, als die blätter. Dieſe ſpecies zuſammen in einen irdenen topf, ſo ohngefehr fünf oder ſechs maaß hält, mit waſſer etwas über 2 ſtunden gekocht, wenn das waſſer davon abgetruncken, kan noch einmal ſo viel aufgeſotten werden, und iſt das andere ſo ſchmackhaft wie das erſtere, die kräuter muß man aber nicht darinnen laſſen, denn das waſſer würde ſonſten, zumalen im ſommer, ſauer werden; ehe man den topf vom feuer nimmt, wird ein maaß kalt waſſer dazu gegoſſen, und nicht mehr geſotten, die kräuter verliehren dadurch ihre herbe oder bitterkeit; Von dieſer Tiſane kan man morgens nüchtern und nachmittags trincken, nur daß man 4 ſtunden vorher nichts gegeſſen hat, denn ſo viel zeit erfordert die verdauung. Monſ. Delorme war dreyer Frantzöſiſchen Könige erſter Leib-Medicus geweſen, nemlich, Heinrich des Groſſen, Ludewig des Dreyzehenden, und Ludewig des Vierzehenden, wie auch Hertzoglicher Mantuaniſcher Abgeſandter zu Cleve: Er hat hundert und vier jahr gelebet, und ſein vater iſt hundert und achtzehen jahr alt geworden, welcher erſter Leib-Medicus der Königin Louiſe v. Vaudemont, der gemahlin Heinrich des groſſen Marie de Medicis geweſen; Dieſer gelehrte Medicus hat ſich jederzeit durch alle erſinnliche mittel, ſowol in der kleidung als wohnung, vor froſt und kälte verwahret; er vor ſeine perſon nahm ſich nicht allein davor in acht, er warnete auch andere, ſich ein bequem quartier zu erwehlen, und ſich vor die winde in acht zu nehmen, denn dieſe wären feinde, die durch die naſenlöcher, durch die augen, durch die ohren und durch alle übrige theile des leibes eindringen, und den anfang der gicht und glieder-kranckheit machten. Unter dem worte Kälte wird man finden, was er aus obigen bewegungs-gründen ferner verordnet. Er kam zwar der kranckheit durch ſeine gute diät zuvor, indeſſen war er doch der meynung, (wenn ich mich ſeiner redens-art bedienen ſoll) man müßte den verluſt der kräfte verhindern, und die verlohrne natürliche wärme wieder in ordnung bringen. Ob er gleich die kräfte zu ſtärcken ſich ſeiner roſen Conſerve bedienete, und ihm ſein Bouillon rouge nahrung und artzney zugleich war, ſo hielt er dennoch davor, der cörper habe von zeiten zu zeiten artzney-mittel nöthig, und weil öfters eine gröſſere hülfe geſchehen müſte, wäre das aderlaſſen, wenn es auch ſchon nach proportion der kräfte und alter eines jeden wiederhohlet würde, ſehr dienlich. Auch das aderlaſſen befördert nicht allezeit die geneſung, wenn die natur allzuſchwach, müſſen andere mittel ergriffen werden. Auf die Cliſtire hielte er nicht viel, weil er befürchtete, daß der maſt-darm dadurch ſchaden nehmen möchte, und verordnete dieſerwegen lieber ſtuhlzäpflein. Um aber auch die ſchädlichen feuchtigkeiten, ſo ſich mit der zeit im cörper anſetzen, wegzuſchaffen, verordnete er einen tranck, ſo er ſeine kleine haus-medicin nennete, dieſe wurde folgender geſtalt gemacht: Er ließ von ſeinem Bouillon rouge, ſo er von den beſten und nutzbarſten kräutern gemacht zu ſeyn vorgab, ein halb maaß nehmen, hierinn ließ er drey quentlein ſenesblätter, vier gran ſcammonien (vor ſtarcke naturen

Digitized by Google

fünf gran) nebſt einem halben quentlein ſüßholtz, welches alles zuvor in einem marmornen mörſel wohl zu pulver gerieben, einſchütten. Doch manchmal war dieſe kleine haus-medicin nicht zulänglich, deswegen verordnete er die groſſe, welche er aus präparirtem antimonium gemacht, in dieſes recept hatte er ſich dergeſtalt verliebt, daß er ſolches, nachdem die probe an einigen hohen ſtandes-perſonen wohl angeſchlagen, vor ein unvergleichliches mittel ausgab, und als er an einen guten freund, der ſich bey der armee befand, ſchrieb, recommendirte er ſolchem ſein antimonium, als ein bewährtes mittel vor alle zufälle. In dem obgedachten buche, ſo zu Caen gedruckt, wird man finden, daß er an Herrn de St. Germain geſchrieben, daß dieſes mittel nicht allein ihn, ſondern alle ſeine freunde vor den durchlauf helfen würde, ſie möchten ſo alt ſeyn, wie ſie wolten, wenn es aber frauensleute brauchen wolten, müſte ein gran weiſſer pfeffer darzu gethan werden, um die hitze zu dämpfen. Ich will die art und weiſe anzeigen, wie Monſr. Delorme ſein antimonium präpariret. Unter dieſer ausdrückung des antimonii verſtehe ich ſo viel, daß er durch den gebrauch dieſes mittels, und desjenigen, was zuvor angeführet, ein gantz ſeculum gelebet, und vielleicht länger gelebet haben würde, wenn die ſünden unſerer erſten eltern ihn nicht dem tode unterwürfig gemacht. Durch dieſes mittel hat er ſeinen krancken hundert jahr leben verſchaft, und er blieb dabey, daß er hundert und funfzig jahr alt geworden ſeyn würde, wenn ſeine anverwandten ihn nicht mit beſtändigen proceſſen beunruhiget hätten.

Viertes Mittel.

Der berühmte Medicus Herr de St. Catherine gebrauchte die Tiſane, ſo er ſelbſten verfertiget, des jahrs dreymal, einmal im herbſt, das anderemal um oſtern, und das drittemal in hundstagen, und iſt durch die kraft dieſer medicin hundert und zwantzig jahr alt worden. Sie kan von allen und jeden eingenommen werden, ſind ſie kranck, ihre geſundheit dadurch zu erlangen, ſind ſie geſund, ihre geſundheit zu erhalten, auch gar kleinen kindern einzugeben, und inſonderheit alten leuten ſehr heilſam und bewährt. Man nehme eine halbe metze haber von dem allerbeſten, waſche und reinige ihn ſehr wohl, eine kleine handvoll wilde Cicorien, die gantz friſch ausgeriſſen, und laſſe ſolches zuſammen drey viertel ſtunden beſtändig ſieden, nechſt dem thue man eine halbe untze Criſtal mineral, ſo die Chymiſten aus ſalpeter und flore ſulphuris machen, und drey bis vier kleine löffel honig, von dem beſten, ſo zu bekommen, dazu, und laſſe es eine halbe ſtunde ſieden, hiernechſt durch ein leinentuch filtrirt, und in einem gefäß oder flaſche kalt werden laſſen. Diejenigen, denen die galle leicht überlauft, müſſen nur die helfte honig dazu nehmen, weil der honig die galle vermehrt. Von dieſer Tiſane des morgens nüchtern zwey gute gläſer genommen, und einige ſtunden darauf nichts gegeſſen, ingleichen drey oder vier ſtunden nach dem eſſen wieder zwey gläſer, und ſolches 14 tage continuiret. Bey dem gebrauch dieſer medicin hat man nicht nöthig zur ader zu laſſen, oder ſich ins bette zu legen, oder zu hauſe zu bleiben, oder nichts als fleiſch-ſuppen, friſche eyer oder ſonſtige delicateſſen zu genieſſen, ſondern man kan in ſeinem beruf handeln und wandeln, wie man gewohnt. Die ſchwachen und krancken dürfen nur ein glas nehmen, ſie werden dennoch groſſe linderung verſpüren. Diejenigen aber, ſo engbrüſtig, oder ſonſten zu viel ſchleim haben, thun wohl, wenn ſie zuvor purgiren, oder Cliſtire gebrauchen, damit die artzeney deſto beſſer würcken könne. Dieſer tranck iſt nicht widerlich einzunehmen, er verurſacht bey dem purgiren kein ſchneiden noch ſchmertzen, ſondern führet gelinde ab, und reiniget vollkommen die nieren, treibet den urin, löſet von der bruſt, und erweichet den ſchnupfen, befreyet das gehirn, reiniget die lunge, die leber, die miltz, treibet allen unflath, faulniß und inwenig verborgene kranckheit, alles kopfweh und lenden-grieß ab, ſo gar den erſt kürtzlich geſetzten blaſenſtein, vertreibet alle dreytägige, viertägige und alle eingewurtzelte fieber, die Colicke und ſeitenſtechen, allen grind, krätze, blutſchwären, erwecket die lebensgeiſter, ſtärcket das geſicht, macht luſt zum eſſen, und ruhigen ſchlaf, erfriſchet, macht fett, giebt ſtärcke, kräfte und völlige geſundheit, ja es ſcheinet, als wenn ſeine kraft noch ein bis zwey monat nach dem gebrauch noch in dem körper würcke. Er reiniget das inwendige des körpers ſo gelinde, daß man es nicht mercket, und an ſtatt matt zu machen, wie andere medicamente thun, ſtärcket er vielmehr, macht guten appetit, und befördert den ſchlaf, hat auch dieſes noch beſonders, daß er in den hundestagen, und in der gröſten hitze, wenn andere artzeneyen gefährlich und ſchädlich, am allerbeſten, und beſſer als zu einer andern jahreszeit gebrauchet werden kan und muß; Er macht, ſo zu ſagen, diejenigen, ſo ihn gebrauchen, wieder jung. Man kan alle tage davon einnehmen, aber nur nicht, wenn es ſehr kalt iſt; Es iſt auch genung, wenn man ſolchen zweymal des jahres, wenn es recht warm, 14 tage lang, jedesmal gebrauchet.

Digitized by Google

Fünftes Mittel.

Seine geſundheit zu erhalten, und um lange zu leben, iſt ſehr nöthig denen kranckheiten zuvor zu kommen, und die anzeigen zu wiſſen, ſo vor einer kranckheit vorhergehen, und die nöthigen mittel darwider vorzukehren. Die ordinairen anzeigen einer bevorſtehenden kranckheit ſind, wenn man ohne ſchwere arbeit gethan zu haben, eine mattigkeit entweder an beinen, lenden oder ſeiten ſpüret, und der gantze leib ſchwer fort will; hier muß man ſo fort Cliſtire gebrauchen, aderlaſſen am arme ein oder zweymal, nechſt dem purgiren, und ſich an keinen mondwechſel, gleichheit der tage, zeiten noch ſonnenwende, an kein alter oder unterſcheid des geſchlechts kehren. Die purgation wird aus folgenden gemacht: zwey quentlein ſenesblätter, ein quentlein rhabarber, laßt ſolches auf reiner aſche in einem glas waſſer weichen, und alsdenn von der latwerge, ſo die apothecker Catholicon nennen, welche vor alle kranckheiten gut ſeyn ſoll, ſechs quentlein oder eine halbe untze pflaumen latwerge zergehen, und thut eine halbe untze roſen-ſirup, oder pfirſich-blüt-ſirup darzu. Wenn die goldene ader ſich ſtopffen, oder die monatliche reinigung aufſchläget, muß man auch am fuſſe zur aderlaſſen, und nach den kräften und alter der perſon die purgation um ein drittheil vermehren, oder verringern. Die andern zeichen, ſo eben ſowol vorſichtigkeit nöthig haben, und wobey man eine genauere diät halten muß, ſind, wenn die augen roth und hitzig werden, das geſicht aufſchwellet, und ein ungewöhnliches naſenbluten erfolget, ein beſtändiges kopfweh da iſt, die mandeln ſchweren, und ſchmertzen um den ohren, hals und unterleib gefühlet werden, ein übler geſchmack im munde, verlohrner appetit, und ein eckel vor ſpeiſe und wein ſich einſtellet, wenn man galle ausbricht, hitze in der inwendigen hand fühlet, unverſehens mager wird, ſchmertzen in armen und ſchultern mit ſchauder bekömmt, ofte jähnet und wider ſeinen willen ſeufzet, im traume auffähret, und ſchwere träume von mord und todſchlag hat, der bauch ausgeſpannet iſt, oder ſchmertzet, im magen es ſchwer lieget, die goldene ader auswendig geſchwollen und entzündet; ein oder anders von dieſen merckmahlen iſt genung, eine groſſe kranckheit anzuzeigen. Sich davor zu bewahren, laſſe man ſich zwey oder drey tage morgens und abends Cliſtire von allerhand arten der beſten erfriſchenden kräuter ſetzen, ein oder zweymal am arme zur ader, und einmal am fuſſe; wenn einer zu voll auf der bruſt, oder ungewöhnlicher hitze in ſeiten oder unterleibe fühlet, kan man ein bad gebrauchen, oder einige tage lang Tiſane, von wilden Cicorien-wurtzeln, erdbeer-blättern, ackermennig, ſeeblumen und renetten-äpfel, mit ein wenig mineraliſchen cryſtall, oder Cremortartari, und ein wenig ſüßholtz gebrauchen: hiernechſt nehme man zum purgiren, Caßien in molcken diſſolviret, oder koche in zwey gläſer voll von vorgedachter Tiſane Tamarinden; man kan auch den hindläuft-ſaft oder den univerſal-ſirup gebrauchen. Wenn jemand luſt hat, was zum brechen einzunehmen, ſo gebe man ihm den tag darnach, da er zur adergelaſſen, weinſtein, ſo zum brechen präpariret, oder dergleichen wein; man hat inſonderheit in acht genommen, daß gedachter weinſtein oder wein denen, ſo ſeitenſtechen gehabt, ſehr dienlich geweſen, und ſelbige gewiß geneſen, wenn ſie den erſten tag, da ſie das ſeitenſtechen bekommen, davon eingenommen; dieſerwegen recommendiret man dieſes recept, doch muß zuvor zur ader gelaſſen werden. (Ich zweifle aber, ob ein Medicus bey dergleichen umſtänden ſich deſſen bedienen wird.) Es giebet noch andere merckmahle, die eine kranckheit anzeigen, ob ſie gleich geringer ſcheinen, ſind ſie deswegen doch eben auch gefährlich; als wenn einem der kopf ſchwer wird mit ſchwindel und blendung, wenn man nach der mahlzeit ſich des ſchlafes nicht erwehren kan, ſauſen, brauſen und klingen der ohren, thränichte augen, flieſſende naſe, die zunge voll ſchleim und weiß, wenn man ſtinckend nach ſpeiſe riechend waſſer ausbricht, wenn einem der trunck nicht ſchmeckt, den huſten hat, und beſtändig ausſpuckt, der mund immer voll waſſer iſt, der kopf kalt, und man beſtändig den durchfall hat. Alle dieſem kan eher durchs purgiren, als aderlaſſen abgeholfen werden. Die nützlichſten purgantzen ſind, die pillen von aloe, cocus, manna, der ſaft von beergrün, rhabarber, lerchenſchwamm und ſenesblätter, mit engelſüß abgekocht, oder thimmſeide, ſo auch ſtoltzkraut heißt. Man mercke ferner, daß bey ſchulprichen und andern geſchwüren, blutſchwären, grind, krätze, gelbeſucht, rotheruhr, man zum aderlaſſen ſchreiten muß, oder ſich mit dem univerſal-ſirup, ſo viel nöthig, purgiren. Auf dieſe weiſe kan man denen kranckheiten zuvor kommen, und die geſundheit erhalten. Es iſt inſonderheit rathſam vor leute, die im überfluß leben, die wenige bewegung haben, oder diejenigen, ſo viel ſitzen müſſen, als gelehrte, dieſe müſſen denen kranckheiten des jahrs damit ein oder zweymal zuvorkommen, als mitten im frühling, oder anfang des herbſts, im abnehmenden

Digitized by Google

monde, und allezeit, ehe ſie zur aderlaſſen und purgiren, ſich Cliſtir ſetzen laſſen.

Sechſtes Mittel.

Dieſes ſechſte iſt der lebens-ambra, der die jugend und geſundheit erhält, und ein hohes alter befördert. Nehmet ambra drey quentlein, zuckerkand zwey quentlein, thut ſolches, wohl zu pulver gemacht, in ein deſtillir-glas mit einem langen halſe, ſtoſſet in den marmornen mörſel vier untzen bärnſtein, thut ſolche zu obigen ins deſtillir-glas, und gieſſt kochenden wachholder-branntewein darauf, daß er 2 finger über die ſpecies ſtehe, nehmt ein gefäß mit einem langen halſe, ſo in dem deſtillir-helm gehet, verſchmieret ſolches wohl, und ſetzt es vier bis fünf tage laulicht in den deſtillir-kolben, Balneu v mariæ Frantz. Bain marie, filtrirt es durch löſch-papier, oder beſſer durch ein fein linnen, ſo ihr mit ſpiritus vini vorher naß gemacht, gieſſet ſolches in ein rein deſtillir-glas, mit einem langen halſe, gieſſet vier untzen flieſſigen ambra, ſo ein wohlriechend hartz aus Spanien, dazu, bringets am helme, verleimet die öffnungen wohl, und laſſet es vier bis fünf tage circuliren, nachdem verwahret es in einer wohlzugemachten bouteille. Auf einmal werden acht bis zehen tropfen in fleiſchbrühe eingenommen, zwey ſtunden darauf kan man ſeine gewöhnliche ſpeiſe zu ſich nehmen. Dieſes artzeney-mittel iſt ein wahrer balſam vor die natur, dem lebens-ſafte, und der natürlichen wärme convenable, erhält die lebens-kräfte, verhindert das altern, und verlängert das leben, reiniget das geblüt, erwecket die lebens-geiſter, verhindert die faulung, erfreuet das hertz und gehirn, ſtärcket die nerven und adern, widerſtehet der fallenden ſucht, verhindert die ohnmachten, treibet in anſteckenden kranckheiten den gift durch den ſchweiß und athemholen aus, reiniget die leber und geſchwüre, heilet das blut-ausſpeyen, bringet bruſt und magen wieder in ordnung, treibt den urin, reiniget die nieren und blaſe, ſtärcket die mutter, erhält das geſicht, und treibt alles ungemach von den augen, wenn man des abends die augenlieder damit beſtreichet. Nota; Dieſes koſtbare artzeney-mittel macht wohlriechenden athem, und erhält eine zarte haut, wenn einige tropfen unter die pomade gethan werden.

Das leben der menſchen wird in beſondere alter eingetheilet, als in minderjährigkeit, und in mündiges alter, oder in kindheit, dieſe gehet von ein bis ins ſiebende jahr, alsdenn wird es ein knabe, dieſes bleibt er bis ins zwölfte oder vierzehende jahr, dann wird ein jüngling daraus, ſo an einigen orten nur bis ins achtzehende, an andern aber bis ins ein und zwantzigſte, ja gar an einigen orten bis ins fünf und zwantzigſte jahr währet, darauf gehet der junggeſellen-ſtand an, und währet bis ins fünf und dreyſſigſte jahr, alsdenn das männliche alter bis ins funfzigſte, das angehende alter bis ins ſechzigſte, und endlich bleibt er ein alter greis bis an ſein Ende.

Zu dem hohen alter kan demnach keiner gelangen, bis er die andern ſtuffen des alters alle zurück geleget; Im ſechzigſten jahre fängt demnach das rechte alter an, und wenn wir achtzig jahr, ſo ſind wir ſchwach, krumm und gebückt, der verſtand nimmt alsdenn ab, und der körper verfällt; Alle alten ſind zwar nicht auf einerley art ſchwach, ſondern einer ſtärcker als der andere, allein ſie haben beſondere vorſichtigkeit zu gebrauchen:

Die Bruſt eines alten Mannes zu ſtärcken.

1) Nehmet zwey untzen guten zimmet, der grob zerſtoſſen, thut ihn unter ein maaß branntewein in eine gläſerne bouteille, in ein ander glas laſſet ſechs untzen zucker und ein halb pfund roſen-waſſer drey tage weichen, und ſchüttelt ſolches zuweilen um; nachdem ſeiget dieſe ſachen durch ein tüchlein, und vermiſchet ſie zuſammen, thut ſolche in eine wohl zugeſtopfete flaſche. Man nimmt hievon des morgens zwey löffel voll, einen löffel voll nach dem mittags-eſſen, und einen löffel voll nach dem abend-eſſen. 2) Thut auf ein pfund weiſſen wein ein viertel pfund zucker, eine handvoll wermuth und zwey ſtäbe zimmet, und laſſet ſolches ſechs ſtunden lang auf warmer aſche weichen; man nimmt des morgens zwey löffel voll nach dem mittags-mahl, und nach dem abend-eſſen eben ſo viel davon ein.

Mittel, ein ſehr hohes Alter zu erlangen.

1) Nehmet drey pfund roſen-waſſer, fünf untzen citronen und pomerantzen ſchaalen, ſo an ſchattichtem orte getrocknet, muſcaten-nüſſe, gewürtznägelgen, zimmet, von jedem vier untzen, weichet alles 14 tage lang in roſen-waſſer ein, hernach thut cardobenedicten-ſaamen und lavendel, von beyden vier untzen, ein pfund rothe roſen, die zwiſchen den zwey frauen-tagen gepflückt, zwey finger voll von den oberſten rosmarin-ſpitzen, zwey finger voll lorbeer-blätter, ſo viel yſop, zwey hände voll majoran, ſo viel meliſſe und eben ſo viel hanbüttgenblüte. Alle dieſe ſpecies muß man ſchicht-weiſe in einem gläſernen deſtillir-kolben legen, und in warmen

waſſer

Digitized by Google

waſſer (Balneo mariæ) gelinde abziehen, den davon erhaltenen ſpiritus aber zum gebrauch aufheben.

Kraft dieſes Mittels: Es erhält einen menſchen bis in das allerſpäteſte alter bey kräften und gutem ausſehen, ſtärcket alle theile des leibes, vertreibet die üblen feuchtigkeiten, ſchnupfen, huſten, flüſſe, gicht und ſchlag, iſt beſonders in krebsſchaden gut, vertreibet in peſt-zeiten den gift, befördert die monatliche zeit der frauensleute, hilfet in hertz- und magen- augen- und zahn-ſchmertzen; man nimmt des morgens zwey löffel voll davon ein, und die ſchadhaften orte werden damit beſtrichen.

2) Nehmet ſchwartze nieſewurtz-wurtzel, die blätter von dieſer nieſewurtz jedes vier hände voll; waſchet beydes mit recht guten rothen wein, und thut es in ein gefäß, das wohl verleimet, ſetzet das gefäß in ſiedend waſſer, wenn ihr alles zuvor wohl zerſtoſſen, und noch zwey maaß rothen wein dazu gethan habet, laſſet ſolches einen tag und eine nacht ſieden, gieſſet das flüßige davon ab, das dicke preſſet aus, und miſchet es mit dem vorigen, filtrirt es, und hebet die hefen beſonders auf. Hierauf nehmet noch einmal ſchwartze nieſewurtz-wurtzel, und rothe roſen, jedes vier handvoll, drey quentlein gewürtz-nägelgen, ein maaß guten abgezogenen branntewein, laſſet es in einem wohl verwahrten und verleimten gefäß in heiſſen waſſer einen tag und nacht ſieden, nachdem verfahret, wie mit dem obigen, vermiſchet beyderley zuſammen, und deſtilliret es, daß es wie honig wird. Ferner nehmet zwey quentlein ambra, ein quentlein Orientaliſchen ſaffran, thut es in das abgezogene waſſer, deſtilliret es noch einmal, und cohobiret es dreymal, aus den hefen ziehet das ſaltz heraus, und thut fünf untzen darunter, endlich thut alles in den honig-gleichen ſaft, und laſſet es vier tage circuliren. In einem alter von ſechzig bis ſiebenzig jahren nimmt man alle monat einen halben löffel voll, von ſiebenzig bis achtzig jahren alle wochen ſo viel davon ein. Dieſes artzeney-mittel macht wieder jung, macht die zähne feſte, erhält die kräfte und natürliche farbe der haare; Ein mann, der dieſes recht gebrauchet, iſt beynahe zweyhundert jahr, wie die Lapländer alt worden.

Ein ander Mittel, welches nicht ſo viel koſtet, nach meiner Meynung aber noch beſſer, und welches die geſchickteſten Aertzte öfters nicht wiſſen.

Woher kommt es, daß die Lapländer hundert und dreyßig bis hundert und viertzig jahr alt werden, ohne beſondere kranckheiten leben, und faſt niemals kranck ſeyn? Antwort: Es kommt daher, weil ſie wachholder-wein trincken, welcher folgender maſſen gemacht wird: Man nimmt rechte reife ſchwartze wachholder-beeren, die im herbſte abgepflückt, eine kelle voll davon in zwey maaß waſſer oder wein gethan, eine viertel ſtunde wohl geſotten und kalt werden laſſen, und dieſes zu ſeinem ordentlichen tiſch-trunck gemacht, dabey man keine üble zufälle zu beſorgen, die wachholder-beeren bleiben allezeit in dem geträncke liegen, damit die kraft immer mehr ausziehe; Vor den grind iſt es ein vortreflich mittel, und man kan nicht glauben, wie dieſes geträncke die natur eines jeden menſchen beſonders in ihrem rechten weſen und eigenſchaften erhält.

Ein ander Mittel, das die Kräfte, Geſundheit, ofnen und muntern Leib, desgleichen die Kräfte der Jugend, und die Stärcke, und Verdauung des Magens erhält.

Nehmet zimmet, muſcaten-blüte und muſcaten-nuß, jedes drey quentlein, fünf quentlein ſenes-blätter, und zwölf quentlein weiſſen weinſtein, ſtoſſet alles zu pulver, ſiebet es durch ein ſieb wohl, vermiſchet, und hebet es in einem ledernen beutel an einem trockenen orte auf; man nimmt auf einmal ein quentlein in fleiſch-brühe davon ein.

Alter der füchſe, ſiehe Füchſe.

Alter der haaſen, ſiehe Haaſen.

Alter der hirſche, ſiehe Hirſche.

Alter der pferde, ſiehe Pferde.

Alter der rehe, ſiehe Rehe.

Alter der ſchaafe, ſiehe Schaafe.

Alter des ſchwartz wildprets, ſiehe wilde Schweine.

Alter der wölfe, ſiehe Wölfe.

Alter der ziegen, ſiehe Ziegen.

Alteriren, ſiehe Entſetzen.

Althe, lat. althæa. Dieſen namen führet nicht nur eine wurtzel, ſondern auch ein baum. Dieſer letztere iſt wohlgeſtaltet, den man auch daher zur luſt in die gärten ſetzet, und wovon althæa maritima, virginiana & indica bekannt ſind. Dieſer baum träget viele blüthen, welche weiß, roth und bunt ſind, und bis in den herbſt dauren. Althæa virginiana iſt zärter, muß im herbſt beygeſetzet und vor kalten reif und froſt wohl in acht genommen werden. Die vermehrung derſelben geſchiehet durch ſaamen und durch einlegung der zweige in eine gute, mit etwas ſand vermiſchte und dazu zubereitete erde. Der ſtamm dieſes gewächſes wird etwa manns hoch und hat an langen

Digitized by Google

ſtielen hangende eingeſchnit ene und gekerbte blätter. Die blüthen ſind mit rothen dipfelchen gezeichnet, und kommen an ſchmalen ſtielen zwiſchen denen blättern mit einem traublichen büſchlein herfür. Althæa indica iſt ein ſtauden-gewächs und verlangt gleiche wartung, theilet ſich in einige zweige und ſtiele aus, woran die blätter in geſtalt der ſtückwurtz oder weiſen wein-reben ſtehen. Die vermehrung derſelben geſchiehet durch fortpflantzung der abſpräßlinge von wurtzeln.

Amalgamiren. Dieſes iſt eine chymiſche arbeit und iſt eigentlich das calciniren eines metals mit queck-ſilber; Es iſt alſo eine verbeſſerung der metallen die noch queckſilber bey ſich haben, dieſe verrichtung beſtehet demnach darinnen, die vollkommnen metalle von den queckſilber durch gelindes feuer zu befreyen, und ſolche als ein pulver, auf den grunde geläutert zu finden, welches hernach durch die ſubtileſte feuchtigkeit ſo die chymiſten menſtruum nennen, leichte flüßig gemacht werden kan. Die goldſchmiede und goldarbeiter haben dieſe arbeit im gebrauch, denn durch dieſes mittel machen ſie das gold flüßig, und können ſolches nach belieben zum vergulden ausdehnen. Alles metall, auſſer eiſen und kupfer, laſſen ſich auf dieſe weiſe bearbeiten, denn weil ſie zu grob, materialiſch und irrdiſch, haben ſie keine gemeinſchaft mit dem queckſilber, welches viel zärtere theilgen hat.

Amarant, auch tauſendſchön und ſammet-blume benamet. Dieſe pflantze treibet einen ſtengel der ohngefähr zwey fuß hoch wird. Die blume dieſes gewächſes iſt von verſchiedenen recht ſchönen und raren gattungen: Einige haben papagoy-farben, andere wachſen in geſtalt eines hahnenkammes, andere in der figur eines feder-buſches und noch andere in form eines fuchs-ſchwantzes, dieſer kan in geſtalt eines baumes gezogen werden. Die blume wächſet wie eine diſtel, hat vielerley lebhafte und in einander ſpielende hohe, gläntzende liebliche farben mit purpur, violet, carmoiſin, orangen und gelb vermenget, hat einen durchdringenden geruch und ungemein zierliche blätter und wird billig in den luſtgarten gezogen. An ſich iſt ſie ein zartes ſommer-gewächſe, das keine kälte, reife und mehl-thau vertragen kan, dahero man ſolche im angehenden frühlinge für dergleichen ungelegenheiten verwahren muß. Man kan ſie den winter hindurch erhalten: Wann ſie ins waſſer geſetzt werden, bekommen ſie eben die farbe wieder, ſo ſie im ſommer, in der ſchönſten blüthe gehabt. Die frucht gleichet einer ſeifen-kugel büchſe, die in der mitte von einander genommen wird, darinnen liegt kleiner faſt runder ſaamen, der, wenn er reif, glatt, ſchwartz und gläntzend ſiehet, er wird aber ſelten recht reif. Im Mertz wird dieſe blume in blumen-töpfe geſäet, und ſetzt man ſie alsdenn in ein warmes miſt-beet, bedecket ſie mit fenſtern bis in May, und begieſſet ſie fleißig; wenn die pflantzen groß genug ſeyn, verſetzet man ſie in ſcherbel wie auch in die erde, die erde aber muß gut gedünget und mit weiſen waſſer-ſande untermenget werden ſeyn, ſie blühet gemeiniglich vom monat Auguſt an bis zu ende des herbſtes, da ſie denn einen ungemeinen wohlſtand machen, abſonderlich wenn gantze rabatten und blumen-beethe damit bepflantzet werden. Was beſonders iſt es von dieſen blumen, daß ſie ihre farben, wenn ſie ein wenig abgetrocknet werden, faſt beſtändig behalten. Die allerſchönſten amaranthen haben auf den ſpitzen gelbe ſtriche, ſie blühet zwey drey und mehr monathe, und iſt eine art der immortelle; ſie iſt die ſchönſte blume zum anſehen, die ſie kennen, halten ſie ſehr hoch. Dieſe pflantze oder blume, iſt erfriſchender, ſtopfender und anhaltender natur. Wenn ſie gekocht und getruncken wird, ſo ſtillet oder mäßiget ſie dem allzuheftigen monatlichen blut-ausſpeyen, blutfluß, durchfall und miſerere, die blume hat eben die würckung als die pflantze; der ſaamen wird auch mit guter würckung in allerhand arten bauchflüſſen eingegeben auf einmal ein quentlein. Weil aber dieſe pflantze ſtopfet, ſo müſſen ſolches weder weiber noch jungfern, zur zeit ihrer monatlichen reinigung einnehmen. Sie trocknet. Eine nacht lang wurtzeln und blüthe in wein eingeweicht, und getruncken, reiniget die bähr-mutter. Dieſer tranck iſt nicht allein lieblich zu trincken, ſondern auch, wie bereits gemeldet, vor alle arten blutflüſſe, die von die bruſt, mutter-beſchwerung, lenden, blaſe und andern geſchwüren herrühren, dienlich. Die blume kan auch in die ſuppe gethan werden, ſolches ſtillet den bauch-fluß, und blut-ſpucken, ſonderlich, ſo eine ader in der lunge zerriſſen wäre. Wann die blume eine ſtunde lang in waſſer oder weiſen wein eingeweichet wird, ſo nimmt ſolches eine rothe farbe an ſich, womit man die krancken, ſo rothen wein verlangen, aber nicht trincken ſollen, betrügen kan.

Amarellen, ſiehe Kirſchen.

Ambra; Es giebt deſſen dreyerley arten, als die graue, weiſe und ſchwartze. Gelben ambra giebts auch, aber ſolcher iſt unter den namen bernſtein oder agtſtein, bey uns bekandt, und deswegen bey dem artickel bernſtein die beſchreibung davon zu finden. Hier haben wir mit denen drey erſten arten zu thun. Der graue ambra, der auch teutſch amber-grieß genannt wird, iſt der beſte und koſtbarſte darunter, wenn er recht gut ſeyn ſoll, ſo muß er trocken, leichte, nicht durch-

Digitized by Google

durchſichtig, grau und wohlriechend ſeyn, er iſt faſt ſo hart, als ein ſtein, man findet ihn ſtückweiſe von unterſchiedener gröſſe in dem groſſen welt-meere im waſſer ſchwimmen. Der weiſe amber unterſcheidet ſich nicht allein, von dem grauen an der farbe, ſondern auch, weil er nicht ſo ſtarck und gut, wie der erſtere, iſt. Den ſchwartzen brauchen nur diejenigen, die mit wohlriechenden ſachen handeln. Der ambra der nicht rein, recht trocken, inwendig ſchwartze flecken, und keinen rechten ſüſſen und angenehmen geſchmack hat, taugt nichts, denn er muß nicht feuchte, weich und unrein ſeyn; Wenn er zu pulver geſtoſſen, und mit andern ſpecereyen melirt wird, riecht er ſtärcker als ſonſten. Der ambra ſtärcket das hertze, magen und gehirn, doch zärtlichen leuten, als gelehrten und frauens-perſonen bekommt er nicht, weil er ihnen dünſte machet; Nebſt andern artzeneyen wird er unter denen ſachen, ſo den ſaamen der manns-leute befördern, gebraucht, auf einmal von einem halben bis zu vier gran; Man ziehet extracte, eſſentzen und tincturen daraus.

Ein Teig von Amber-Grieß.

Stoſſet folgende ſpecereyen und ſachen zu feinen pulver, und ſiebet es zuſammen durch ein feines ſieb: als eine untze ſtärcke, eine untze florentiniſcher violwurtzel, eine halbe untze ſpalatum, eine untze benzoin, anderhalb untzen ſpermaceti, und ein quentlein orientaliſchen muscus, laſſet ſolches in deſtillirten zimmet-waſſer zergehen, ein gut theil gummi dragant, weicht ihn in einem andern gefäß auch in zimmt-waſſer ein, machet aus allen zuſammen gethan einen teig, richtet es bey einem gelinden feuer (digeſtion) zu, wie bey dem artickel muscus beſchrieben, wenn es trocken genug, ſo leget es in eine ſchachtel in baum wolle gewickelt, die ſchachtel muß wohl zugemacht werden, daß ſich der teig nicht verrieche, es kan zehen jahr gut erhalten werden.

Eſſentz von Ambra und Muſcus.

Nehmet ein quentlein ambra, ein halb quentlein muscus, thut es in eine flaſche mit ein maaß wein-ſpiritus, wenn es nicht ſo ſtarck ſeyn ſoll, nehmet die helfte vom ſpiritu, aber das erſtere maaß iſt doch beſſer, vermachet die flaſche wohl, und ſetzt ſie an die ſonne, oder ſechs wochen, bis zwey monat, in miſt.

Lebens-Ambra.

Thut in ein deſtillir-glaß, mit einem langen engen halſe, drey quentlein amber-grieß, ein quentlein muſcus, zwey quentlein zuckerkand, ferner thut wohl zu pulver gemachten weiſen ambra, vier untzen dazu, und gieſſet ein pfund heiſen ſpiritus, oder an der luft ausgetreufeltes wacholder-öhl darüber, bringet ein deſtillir-gefäß mit einem langen halſe mit der öfnung an öfnung an, verleimet die fugen ſehr wohl, und laſſet ſolches entweder in warmen waſſer oder pferde-miſt wohl digeriren, bis die darinn gethane ſpecies völlig aufgelöſet, welches in vier bis fünf tagen geſchiehet, filtriret es hernach durch ein leinen tuch, ſo ihr vorher in wein-ſpiritus eingeweicht, hernach thut das filtrirte wieder in das deſtillir-glaß, verleimet es mit den andern, wieder wohl, und laſſet es vier bis fünf tage wohl unter einander circuliren, wenn dieſes geſchehen, thut dieſen koſtbaren ſaft in eine flaſche, um ſolches zum gebrauch zu verwahren, es erhält den lebens-ſaft und die natürliche wärme, reiniget das geblüt, leber und geſchwüre, ſtärcket die nerven und haut, widerſtehet der fallenden ſucht, treibt den gift durch die ſchweiß-löcher aus, hemmet das blutſpeyen, reiniget nieren und blaſe, erhält und befördert die monatliche reinigung der frauens-leute, heilet den weiſen fluß derſelben, verhindert die ohnmachten, und erfreuet hertz und gehirn; Man kan endlich in wahrheit ſagen, daß ſolcher der wahre lebens-balſam. Man nimmt auf einmal acht bis zehn tropfen in fleiſchbrühe, zwey ſtunden darauf iſſet man, wie gewöhnlich. Dieſer lebens-ambra, wenn er mit eben ſo viel rauten-öhl vermenget, ſtärckt die augen, machet ſie klar und helle, und heilet die meiſten augen-ſchaden; Es werden nur äuſſerlich der rand wie auch die augenlieder ſelbſten damit beſtrichen, ehe man zu bette gehet. Mit eben dem rauten-öhl in die ohren geſtrichen, vertreibet das brauſen und ſauſen der ohren, ja gar die taubheit ſelber, allein, oder auch mit lein-öhl vermiſchet, ſtillet die geſchwulſt und ſchmertzen der guldenen ader, wenn man ſehr gelinde beſtreicht, und darinn genetzte baumwolle oder leinen-tuch darauf leget; Wenn man einige tropfen davon in pomade thut, ſo erhält ſolche das angeſicht friſch und ſchön.

Ambra-Kraut, Ambeer-Kraut, lat. marum verum, iſt ein kleines angenehmes, ſtarck riechendes und nutzbares kräutlein, welches eigentlich ſeinen urſprung aus franckreich hat, wird als ein thee, doch ziemlich dünne extrahiret, getruncken, welcher bey graßirenden giftigen fiebern ein gutes verwahrungs-mittel wider das anſtecken derſelben iſt, und hebet auch aus dem leibe die ſchon eingeſogne ſchädliche materie; in den officinen wird es wider die ſchlagflüſſe unter die pillen genommen. Dieſem kraute gehen die marder, iltiſſe und katzen nach, verwüſten es aus dem grunde, daher man ſolches keinesweges in die freye erde der gärten pflantzen darf, ſondern muß es in blumen-töpfe ſetzen, daß man es vor dergleichen beſtien verwahren kan

Digitized by Google

kan; ob ihnen der ſtarcke geruch zuwider, oder ob ihnen derſelbe ſo angenehm und ſie ſo wollüſtig mache, daß ſie ſich auf demſelben herumweltzen und verwüſten, wäre zu unterſuchen. Die jäger legen es in die fallen und fangen die marder damit. Es wird durch zertheilung der wurtzeln fortgepflantzet, oder man bricht zweiglein ab, ſetzt ſie in gute erde und verwahret ſie wider die ſonnen-hitze. Gegen michaeli werden ſie in das gewächs-hauß gebracht und vor aller feuchtigkeit verwahret.

Ambra-Tinctur und gebrauch. Nehmet grauen ambra 1 quentlein bieſam 15 gran, weiſen zucker ein halb loth, reibet alles aufs feineſte unter einander, und gieſſet 6 bis 10 loth roſen-ſpiritus drauf, digeriret ſie etliche tage. Man kan ſich dieſer tinctur bedienen, viele andere ſachen damit wohlriechend zu machen, auch zur ſtärckung in ohnmachten bey denjenigen perſonen, welche den bieſam vertragen können.

Ameiſe, iſt ein klein ungeziefer. Es finden ſich derſelben eine unzehlbare menge in einem ameiß-haufen beyſammen, man glaubt, daß ſie in einer gewiſſen art von haußhaltung oder republick zuſammen leben. Es ſind deren verſchiedene arten, einige ſind grau, andere ſchwartz, etliche roth, noch andere dunckler farbe, und in China ſoll es welche mit flügeln geben. Die ameiſen haben ſchwartze augen, im maul zwey zähne, auf dem kopf zwey hörner, und unter dem bauche ſechs beine. Die oberſte haut der ameiſe iſt runtzlicht, ſo zu reden, hier und dar eingeſchnitten, und theilet ſich endlich in unterſchiedene theile ein. Sie legen eine haut nach der andern zu gewiſſen jahres-zeiten ab, die letzte haut wird ſo hart, als horn oder knochen, daß man mit keiner ſehr ſpitzigen lancette durchſtechen kan, ſo wenig als durch die hornigten käfer, und einig ander ungeziefer. Die zwey zähne ſtehen aus dem maule heraus, jeder zahn hat einen ſiebenfachen einſchnitt, welcher eben als ſo viel kleine zähne ausſiehet, die augen ſind gantz ſchwartz, die hörner, ſo über den augen ſitzen, haben braune caſtanien farbe, und beſtehet jedes aus zwölf mit haaren bewachſenen theilgen; Die gelencke der bruſt theilen ſich ein jedes in ſechs ſpitzigen heraus ragenden theilgen, jede lende iſt von drey knöpgen zuſammen geſetzt, die wie die wirbel im rückgrade ausſehen, und mit ſtarcken haaren bewachſen ſind; Die beine ſind ſtarck und rauch, jedes beſtehet aus ſechs gelencken, und am äuſſerſten gelencke ſitzen zwey ſtacheln oder nägel, der bauch iſt etwas röthlicher, als die andern theile des leibes, er glänzet als ein ſpiegel, und iſt mit kleinen haaren bewachſen, ſie verändert ihre haut von zeit zu zeit; Man kan ſo wenig als bey den bienen männlein und weiblein unterſcheiden, aber es giebt eine männliche ameiſe, die hat viel gröſſere augen und vier flügel, und auf dem kopfe drey kleine muſcheln, die wie perlen ausſehen, woran ſie auch erkannt wird, der gantze bau und gelencke ihres leibes iſt auch von andern unterſchieden, die zwey vorderſten flügel ſind gröſſer, als die hinterſten, und ſie iſt überhaupt viel gröſſer und ſchwärtzer. Dieſe männliche ameiſe dienet zu nichts als erzeugung der jungen, daß man ſich vorſtellt, ſie hätten, wie bey denen bienen, eine oberherrſchaft, kommt daher, weil ſie nach dem weiblein begierig, mithin beſtändig unruhig, ſo läßt es, als wenn ſie herrſcheten. Das weiblein der ameiſe iſt noch dicker als das männlein und hat ebenfals drey kleine gläntzende ſchuppen auf dem kopfe, daran ſie von denen gemeinen ameiſen zu unterſcheiden.

Kupfer befindlich Tom. I.

Auf dieſem kupfer wird der könig der ameiſen, und eine ameiſe, wie ſie durch das microſcopium anzuſehen nach dem leben vorgeſtellet. Die ameiſe iſt der phirſichen über die maſſen gefährlich, ſie zernagen alle junge ſproſſen, und machen dadurch, daß der baum verdorret und abſtirbt; ſie verderben auch die birnen bäume und zernagen die frucht, wenn ſie reif werden will. Aber nicht allein bäume, blüthen und blumen, werden von ihnen verderbet, ſondern ſie machen ſich auch an die bienen-ſtöcke, und zwingen die bienen, ſelbige zu verlaſſen, u. ihnen einzuräumen; Man ſagt, auf dem kleinen felſen Pecno, nahe bey Athen, der auf ſeinen gipfel einen weiſen über die maaſen gläntzenden ſand hat, wären weiſe ameiſen befindlich; desgleichen will man behaupten, die ameiſen ſammleten im frühling, ſommer und herbſt alles, was ihnen zur nahrung dienen könte, als korn, mohn-ſaamen, kleine ſtückgen früchte, und dergleichen ein, trügen ſolches in ihre höhlen, um den winter davon zu leben. Die ameiſe hat eine ſolche beſondere liebe vor ihre jungen, daß ſie ſolche überal hinträgt, wo ſie nahrung finden kan, und wenn eine ſolche kleine ameiſe, in ſtücken zerſchnitten wird, ſo trägt die alte doch die ſtücken mit ihren füſſen weg; Sie ſoll den keim von dem korne, ſo ſie bewahren will, abbeiſſen, damit ſolches nicht auswachſe. Der berühmte Leeuwenhöck hat viele beſondere ſachen durch hülfe des microſcopii von der ameiſe in ſeinen 58 briefe entdecket, er erkläret die erzeugung dieſes ungeziefers und hilft denen dabey vorgegangenen irrthümern ab; Er widerlegt inſonderheit den vornehmſten irrthum, daraus die andern alle entſproſſen, nemlich, daß die ameiſe gantz in ihrem

Digitized by Google

ey gezeuget werde, und zeiget vielmehr, daß dasjenige, was vor ein ey gehalten wird, welches die ameiſen hin und her tragen, wenn man ihren hauſen zerſtöret, die jungen würcklich ſelber wären, welche ſich noch nicht ſelber bewegen könten, nachdem ſie nun mehr oder wenig gebildet, ſey die weiſe farbe oder die ſchwartze an ihnen zu ſehen, unter dieſen weiſen würmen fänden ſich welche, die kurtz und dicke, mit einem ſchwartzen flecke, man hat alſo dieſen weiſen wurm vor das ey, und den ſchwartzen fleck vor die brut gehalten, da doch dieſer ſchwartze fleck eigentlich die unreinigkeit iſt, ſo dieſen würmern im magen lieget, und nach der nahrung, ſo ihnen die alten zubringen, mehr oder weniger zu ſehen iſt. Jedoch iſt der anfang der ameiſe freylich im ey, wie der anfang der meiſten thiere. In der Madame Merian *Hiſtoire naturelle des Inſectes de L' Europe pag.* 52. findet ſich folgendes: Ich habe hier die verwandelung der ameiſen vorgeſtellet, ſo ſich in ein ovalrundes ey einſpinnen, und welches die canarien-vögel gerne freſſen, wenn dieſe eyer reif ſind, kommen groſſe und kleine gewürme heraus, ich habe ſolche in menge entſtehen ſehen, wie ich ſolches durch dieſen riß abgebildet. Den 25ten Julii 1694 bekam ich ein gantz neſt voll von dieſem kleinen ungezieſer, es waren ihrer viele tauſend groß und klein unter einander von allerhand arten mit und ohne flügel, wie auch andere, die erſt aus dem ey kamen, und ſchon anfiengen zu fliegen, daraus ſchlieſſe ich, daß ſich die ameiſen verwandeln, wie die raupen, und habe ſolche deswegen hier abgezeichnet, wie auch auf einen beſondern blatt den könig der ameiſen, wie er in Oſtindien genannt wird. Der hintertheil ſeines leibes gleichet einer groſſen raupe weich und weißlich 2c. Dieſes ey iſt anfangs ſo klein, daß neunzig diametri deſſelben, nicht die länge eines eintzigen zolles ausmachen, dieſe raupen ſind auf dem rücken rauch, aber am bauche glatt, ſie bewegen den körper faſt gar nicht, ſondern bewegen nur den kopf auf und nieder, und öfnen zuweilen ihr kleines maul, man ſiehet die alten ameiſen, daß ſie lange ihr maul auf der jungen ihres halten, als wenn ſie ſolche fütterten, wie die vögel ihre jungen mit ihrem ſchnabel füttern. Es iſt auch wahrſcheinlich, daß die ameiſen im winter wenig oder nichts freſſen, und daß ſie dieſe zeit über gleichſam eingeſchlummert, wie einig ander ungezieſer, liegen, denn man ſiehet, daß ſie ſich in herbſt-zeit wenn es kalt wird, ſich langſam bewegen, und zur zeit der weinleſe faſt gar nicht mehr bewegen können, woraus man ſchlüſſen kan, daß ſie den winter über gantz unbeweglich ſtille liegen, mithin nichts freſſen, der vorrath, den ſie alſo zuſammen geſchlept, zu ernehrung ihrer jungen gedienet. Es iſt auch nicht zu glauben, daß ſie beiſſen, denn ihr maul und ihre zähne ſind nicht ſo ſtarck, daß ſie nur die oberſte haut des menſchen verletzen, geſchweige in die innern und ſchmertzhaften theile unſers leibes dringen könten, aber ſie haben in ihrem hintertheil einen ſtachel, den ſie auswerts laſſen, und in das, was ihnen vorkommt, durch eine hin und her bewegung ſtechen, zugleich auch durch dieſen hohlen ſtachel einen ſcharfen beiſſenden ſaft auslaſſen, dieſer hohle ſtachel iſt faſt wie eine nadel, deren ſich die ſchiffleute bedienen, die ſeegel zu nähen, und der ſcharfe beiſſende ſaft verurſachet eben die ſchmertzen und geſchwulſt, es ſcheinet, als wenn dieſer giftige ſaft aus kleinen zuſammenhängenden theilgen beſtehe, wie des öhls und saltzes, Monſieur Leeuwenhöck hat mit den rothen ameiſen vorbeſchriebene verſuche angeſtellet, denn ſie beſtätigen ſeine meinung, weil man auch ſchwartze ameiſen findet, die er auch unterſuchet, ſo aber viel kleiner, zarter und ohne ſtachel ſind. In Indien giebts eine gräuliche menge ameiſen, die ſchiffe ſind ſo gar vor dieſen ungezieſer nicht befreyet, man iſt öfters gezwungen, die vier beine des tiſch- oder bett-geſtells und dergleichen, ein jedes in ein gefäß mit waſſer zu ſetzen, damit ſie nicht heran kriechen können, denn im waſſer erſaufen ſie leichte, ſie ſollen einen finger lang ſeyn. Voyage de Schouten. Man trift in denen Indien deren verſchiedene arten an, als die geflügelten ameiſen, in deren hauſen das Gummylack gefunden wird; der Jeſuit Pater Louis le Comtè ſaget in ſeinem tractat: Nouveaux memoires ſur l'état preſent de la Chine, wenn er von dem Indianiſchen ungezieſer handelt alſo: Die weiſſen ameiſen finden ſich daſelbſt überall, und ſind ſowol wegen dem ungemach, ſo ſie einem anthun, als auch wegen ihren eigenſchaften bekannt genung, ſie ſind nicht zu vertilgen, man mag anfangen, was man will, ſolche ſind ſehr klein, weich anzufühlen, weiß und mannigmal röthlich, ſie vermehren ſich ungemein, und wenn ſie einmal in einem hauſe oder zimmer einniſten, ſo können ſie durch nichts als durch ſchwartze ameiſen vertrieben werden, ſie haben ſo ſpitzige und durchdringende zähne, daß ſie in einer nacht nicht allein groſſe ballen tuch, wollen-zeug und andere ſtoffe durchfreſſen können, ſondern ſich ſo gar an ſchräncke und tafel-werck machen, daß das holtz in wenig tagen gantz wurmſtichig wird, ſie zernagen gar eiſen, kupfer und ſilber, daß man die ſpuren ihrer kleinen zähne drauf ſehen kan; Jedoch iſt wahrſcheinlicher, daß ſolches von ihrem ſpeichel herrühre, welcher auflöſend und ohngefehr eben ſo beſchaffen ſeyn

müſſe, als unſer ſcheide-waſſer, ſo die metallen auflöſet. Einige reiſende berichten, daß zu paramaripo einer Holländiſchen collonie in der provintz Suſinam, ameiſen befindlich, die die Portugieſen haußſuchende nenneten, dieſe kämen auf einmal haufenweiſe an, ſo bald man ſie ſehe ankommen, ſo eröfnete ein jeder ſeine kuffer und ſchräncke, die im hauſe befindlich, denn dieſe ameiſen ſucheten alles durch und tödeten ratten, mäuſe, kakerlacs und ſonſtiges ſchädliches ungeziefer; Man wünſchete daſelbſt, daß dieſe ameiſen alle monate dieſe haußſuchung vornehmen möchten, allein ſie lieſſen ſich kaum alle drey jahr ſehen. Wann man eine ameiſe zwiſchen den fingern zerdrückt, ſo riechet die hand nach veilgen, ſie hat viel flüchtig ſaltz und öhl bey ſich. In der artzney gebraucht, ermuntert ſie die lebens-geiſter, erwecket den ſaamen, heilet den ausſatz, trocknet, und iſt gut vor die taubheit.

Mittel, die ameiſen zu vertilgen.

1) Man muß den weg um den platz wo die pflantzen ſtehen, ſauber und reinlich halten. 2) Aſche oder dünne ſege-ſpäne um die pflantzen herum ſtreuen, ſo können die ameiſen nicht daran kommen, weil ſie darinnen nicht feſten fuß ſetzen können. 3) Steckt man ein ſtück aaß in den ameiß-haufen, und wenn er mit ameiſen überlaufen, ſchmeißt man es ins waſſer und fähret ſo lange damit fort, als ameiſen vorhanden, die ſich ohnedem ſogleich anſetzen. 4) Man muß den ort, wo die ameiſen wegbleiben ſollen, mit ochſen-galle, oder den tranck von gekochten wolfs-bohnen beſtreichen. 5) Machet um den baum eine von friſcher wolle gemachte ſchnur, die vier finger breit iſt. 6) Gurcken-ſtengel im garten verbrennen. 7) Leget vor die löcher der ameiß-haufen vermiſchten wohlgemuth und ſchwefel. 8) Das beſte mittel vor die ameiſen iſt an einen baum gläſer mit honig-waſſer zu hängen, die ameiſen kriechen darnach, und erſaufen, das glaß kan mit heiſſen waſſer wieder gereiniget, und von friſchen honig waſſer hinein gethan werden. 9) Kan man auch vogel-leim oder hartz an den baum ſchmieren, und das aufſteigen der ameiſen dadurch verhindern. Dieſelben über dieſes, ſowol von bäumen als wurtzeln abzuhalten, iſt folgendes mittel wohl zu brauchen: Man räumet erſtlich zu der wurtzel, hernach ſchüttet man brandtewein, waſſer und zerſtoſſenen ofen-ruß auf die daran liegende erde; und damit ſie, wenn ſie in ihrer behauſung geſtöhret werden, an den bäumen nicht in die höhe laufen, machet man unten daran einen ring von ſchmeer, darinnen zwiebeln zerrieben ſind. Die neſter und darinnen befindlichen eyer müſſen ins waſſer getragen werden, oder man tödtet ſie, wie man am beſten kan, auch löſchet man kalck in ihren neſtern ab.

Ein ander Mittel.

Zwey perſonen ſollen in aller geſchwindigkeit dergleichen ameiſen-haufen mit ſamt der erde in ein faß waſſer ſchaufeln, dieſes faß ſo gleich aus dem garten ſchaffen, und dieſe ungebetene gäſte tödten, ſo gut man weiß und kan. Es iſt faſt keins ſo ſcharfe materie zu erfinden, durch welche man ihnen ihr zähes leben nehmen könne; auch ſiedend waſſer iſt nicht im ſtande, ſie völlig zu tödten, ſie laufen davon und nimmt eine jede ihr eygen mit ſich fort und bringet es in ſicherheit, ſie ſcheinen zwar im anfange eine weile, als ob ſie todt da lägen, ſie erhohlen ſich aber meiſt wieder. Ihre nahrung haben ſie abſonderlich von obſt-bäumen, wodurch aber die bäume leicht ſchaden leiden. Daß ſie auch nicht den ober-bäumen ſchaden thun können, iſt nachſtehendes mittel gut davor: Man machet einen kleiſter, beſtreichet damit ein handbreites papier und klebet es um des baumes ſchaft um und um; es muß aber der baum vorhero von ſeiner abgetretenen und rumpfichten ſchaale wohl abgerieben werden, daß keine ameiſe unter dem ringel des papiers durchkriechen kan. Iſt dieſes alles geſchehen, ſo nimmt man wagen-theer oder ſchmiere und beſtreichet den ringel damit, iſt das wagen-pech trocken, ſo überſtreichet man das papier von neuen und continuiret ſo lange, bis ſie ſich von den bäumen abgewöhnen. Man kan auch an ſtatt des wagen-ſchmeers, vogel-leim nehmen. Sie ſind feinde der raupen, ſie ziehen dieſelbe von den ſtauden und pflantzen herunter und beiſſen ſie todt; nur iſt ſchade, daß ſie, indem ſie einen feind verjagen, ſelbſt denen früchten nichts nützen, dahero, wenn ſie ja ihre dienſte an die raupen auf denen bäumen gethan, man vorhergehende mittel wider ihren hernach zu beſorgenden ſchaden brauchen kan.

Ameiſen Spiritus zu machen. Man fänget im ſommer eine ziemliche anzahl von den kleinen rothen ameiſen, gieſſet ſo viel rectificirten brandtewein darauf, daß er einen finger hoch darüber ſtehe, digeriret ſie etliche tage, und deſtilliret den geiſt im kolben herüber, welchen man, wenn es beliebig, über friſche ameiſen, nach vorhergegangener digeſtion, wiederum gieſſen kan. Der gebrauch dieſes ameiſen-geiſtes iſt ſehr gut in glieder-ſchmertzen, er ſtärcket die nerven, ja ſo gar ſoll er einen friſchen muth machen, weswegen es etliche den ſoldaten anpreiſen. Auch iſt der ameiſen-honig, ameiſen-bäder in dergleichen kranckheit gut.

Ameiſ

Digitized by Google

Ameiſen zu fangen. Nehmet eine flache ſchüſſel oder topf, beſchmieret ſie inwendig ein wenig mit honig, und reiſet einen ameiſen-haufen von einander, ſtürtzet die ſchüſſel umgekehret darauf, daß ihr gleichſam den zerſtörten ameiſen-haufen damit zudecket, ſo werden in wenig minuten die ameiſen hinein kriechen, die man mit einer feder in einen andern topf kehren muß, worinnen etwas wein-geiſt iſt, und ſolchergeſtalt kan dieſer fang ſo oft wiederhohlet werden, bis man deren ſo viel, als man braucht, hat. Friſche ameiſen-eyer, ingleichen gedörret, ſind winters-zeit gut vor allerley vögel.

Ameiſen-Freſſer, iſt ein langer wurm, faſt ſo dicke als ein kellerſchabe, iedoch rund und oval, bisweilen cylynder förmig, mit einem haufen kleiner ringe umgeben, der kopf iſt klein, und hat 2 erhabene hörnlein, ſo ihm ſtatt einer zunge dienen. Sie wachſen an dürren ſandichten orten, die ſehr an der ſonne liegen, verſcharren ſich in den ſand, und machen ſich darinne eine kleine wohnung, gemeiniglich pyramidal, weil ſie den kopf, welcher dünne, ſtets in die höhe halten, und herausſtrecken, damit ſie die ameiſen, woran ſie ſich ernehren, ertappen können. Sie freſſen zwar auch fliegen, allein die ameiſen ſind ihnen angenehmer. Wenn ſie ihren raub mit den hörnern erwiſcht, und ausgeſogen, ſtoſſen ſie den reſt davon faſt eines halben ſchuhes weit von ſich. Sie eſſen wenig, und ſollen wol ein halb jahr faſten können. Sie laufen ziemlich behende, jedoch ſtets hinter ſich. Wenn ſie eine zeitlang gelebet, ſo bedecken ſie ſich ganz mit ſande, eſſen weiter nichts, und bauen ſich ihr grab von dem geſpinſte, das wie bey den ſpinnen von ihnen gehet. Sie machen denn eine hülſe, ſo groß als eine haſelnuß, die iſt rund und weiß, inwendig zart wie ſeyde, anfangs weich, und liegt genau um ſie, wird aber endlich unten hart und feſte. In dieſe hülſe legt dieſer wurm ein ey, das iſt ſo dicke wie ein oval rundes lein-korn, weiß und hat eine ſchale, die bald wie eine hüner-eyer ſchale ſiehet. Wenn ſie nun in dieſem ihren grabe 20 bis 24 tage ſtille und ohne merckliche bewegung gelegen haben, ſo beiſſen ſie ſich an einem orte, vermittelſt kleiner beine, die wie die zähne an einer ſäge formiret ſind, hindurch, ſind aber noch mit einer zarten haut umſchloſſen. Zuletzt kleiden ſie ſich noch einmal gar aus, und da erſcheinet eine ſchöne fliege, welche auf frantzöſiſch demoiſelle genannt. Dieſer wurm führet viel öhl und flüchtiges ſaltz, er erweichet und zertheilet, wenn er äuſſerlich gebraucht wird.

Americaniſcher Jäger, ſiehe Jäger.

Americaniſche Waaren, ſo nach Europa gebracht werden, ſind auſſer einigen drogiſtereyen, unterſchiedene arten von holtz zum färben, virginiſcher und braſiliſcher toback, zucker, cacao, indigo, coucheuille, vicognewolle, campeche-holtz, trocken und geſaltzene ochſen- und küh-häute, u. d. m. vornemlich aber ſmaragden, gold und ſilber.

Amethyſt, welchen auch einige amathyſt nennen; Iſt ein edelgeſtein, hart, von ſchönen glantze, und durchſichtig, es giebt deren verſchiedene arten, als weiße, rothe, und violet farbe, es werden deren in allen theilen der welt gefunden, er iſt der beſte ſtein nach dem ſmaragd. Wann er auf einem höltzernen inſtrument, ſo die jubilirer und ſteinſchneider quadrant nennen, achteckig geſchliffen wird, ſo gläntzet er wie atlas, wenn er aber noch rund und roh, ſo iſt er dunckel; die Orientaliſchen amethyſten ſind die härteſten, von colombin farbe. Die von Carthago purpur violet, die Deutſchen violet, werden auch, wenn ſie noch nicht geſchliffen, rubinen von violet farbe genennet; Es giebt auch Orientaliſche von purpur, andere von weiſer farbe, wie der diamant, die Indianer verſetzen ſolche mit andern ſteinen in ihrer arbeit, ſie ſehen friſch und lebhaft aus, ſind hart, und können ſehr fein poliret werden, die geringſten am werthe werden in der Inſul Madagaſcar gefunden. In der Frantzöſiſchen Provintz Auvergne giebts auch welche, ſo aber nicht höher gehalten als die, ſo durch die kunſt nachgemachet werden, je ſchöner ſie geſchliffen, je ſchöner ſpiegeln, und je mehr gelten ſie; die wie atlas ausſehen, haben den vorzug. Der amethyſt iſt nicht allzuhart, ſondern kan ſchon auf einem rade mit bley und pulver von ſchmergel, das mit waſſer befeuchtet, geſchnitten werden, er wird auf einem rade mit zinn und tripel poliret, es kan leichte ſowol in erhabener als tief ausgeſtochener arbeit darauf geſtochen werden, man gebraucht dazu ein rad, ſo mit den fuſſen umgetrieben wird, und worauf kleine inſtrumenta von eiſen befeſtiget, ſo durch das umdrehen, wenn man mit der hand vorhält, ſolchen ſtechen, die Frantzoſen nennen ſolches rad touret.

Amianth-Stein Iſt ein zaſelichter ſchwartz-grünlichter ſtein, welcher ſich wie federn von einander reiſen läſt, dahero er auch von einigen feder-weiß genennet wird. Er ſoll von dem feuer nicht verbrennt und verzehret werden, wie denn ehemals die unverbrennliche leinewand daraus verfertiget worden. Siehe unverbrennl. Leinewand. Der beſte amianth kömt aus Aſien, deñ der aus Italien gebraucht wird, iſt kurtz und zerbrechlich. Noch weniger kömt mit demſelben das alumen plumoſum überein, als welches ſowol von dem feuer als gewiſſen menſtruis kan aufgelöſet werden. In den apothequen hat man ein ſälblein von

K 2 dem

dem amianth, welches für den böſen grind gebraucht wird. Anno 1720 hat man einen guten amianth-ſtein in Moſcau in der Siberiſchen Landſchaft Werchoturski gefunden. Er wächßt in einem berge in gewiſſen adern, zwiſchen einem harten und dunckelgrünen ſteine, welcher mit pulver geſprenget wird. Die art und weiſe, dieſen asbeſt in faden zu ſpinnen, iſt folgende: Man läßt den ſtein eine zeitlang in warmen waſſer weichen, hernach arbeitet man ihn mit den händen, und ziehet ihn aus einander bis eine zarte erde heraus fällt, die wie kalck ausſiehet, und das waſſer ſo weiß als milch machet. Dieſe arbeit widerhohlet man ſo oft, bis das waſſer ſeine natürliche farbe behält. Folgends ſäubert man die materie aufs beſte, die gereinigten fäſergen breitet man auf einem korbe oder ſiebe aus, damit das waſſer deſto geſchwinder vollends ablauſen möge. Hiernächſt hat man 2 bereite kämme, mit engen ſpitzen, dergleichen die hut- und tuchmacher gebrauchen, die wolle zu kämmen, damit ziehet man die fäſergen gelinde aus einander, und behält ſolche zwiſchen den beyden übereinander gelegten kämmen, daß nur die äuſſerſten enden hervorragen. Die kämme, welche alsdenn auf einem tiſch oder banck feſte gemacht werden, müſſen folgendes auf ſolche weiſe zu einem ſpinnrocken dienen. Um nun die fäſergen in einen faden zu ſpinnen, gebraucht man eine kleine dinne ſpindel, die oben einen haacken hat. An demſelben befeſtiget man einen feinen geſponnenen faden von gemeinen flachſe, womit man die asbeſt-fäſergen, durch umdrehen der ſpindel zu vereinigen ſucht. Man hält aber dabey ein gefäß mit öhl fertig, damit die finger zu beſchmieren, weil der asbeſt-faden ſonſt die haut angreift und wund macht. Solches dienet auch dazu, daß der faden deſto weicher und gelinder wird. Endlich webet man nach der ordentlichen art leinwand daraus, und weil der eingeſponnene flachs-faden damit noch immer untermenget iſt, ſo brennt man ſelbigen im feuer aus, da denn die leinwand rein und gantz bleibt. Dergleichen Amianth-brüche giebt es in Gröuland, in den Hochländern von Schottland, in Ungarn, und in Pyrenäiſchen Gebürgen, woſelbſt die bauern geld-beutelchen, ſtrumpf-bänder, u. d. m. verfertigen. Man hat ſie zur zeit unter diejenigen kunſt-ſachen, deren wiſſenſchaft ſchon längſt wieder untergegangen, gerechnet, allein herr D. Brückmann in Braunſchweig hat erwieſen, daß es noch angehe, wie er denn von ſeinen reiſen aus dem aus Ungarn mitgebrachten asbeſt papier verfertigen und von eben dieſem ſteine ein tractätlein von 2 bogen in druck gehen laſſen, davon einige exemplarien mit auf dergleichen papier abgedruckt worden, von welchem eines auf der Hertzoglichen Wolfenbüttelſchen bibliotheck zu Saltzthal gezeiget wird. Auch hat er ſelbſt noch einige exemplaria, verlanget aber vor jedes ſtück eine beträgliche ſumme geldes.

Amiertes, iſt eine art baum-wollen-zeug, ſo aus Indien gebracht wird.

Amme. Die ſchuldigkeit einer amme iſt, daß ſie das ihr anvertraute kind mit vieler ſorgfalt bewahret, es allezeit reinlich in wäſche und windeln erhält, und es aus hunger nicht tag und nacht ſchreyen läſſet, ſondern öfters die brüſte reichet, vor ſein eſſen ſorget, und wenn es einſchläft, zur ruhe leget, ihre milch zu erhalten, muß ſie ſowol morgens zum frühſtück, als auch nachmittags zum veſper-brod eſſen, wenig wein trincken, und des beyſchlafs mit dem manne ſich enthalten; Sie muß überdem währender ſtill-zeit, munter, luſtig und vergnügten ſinnes ſeyn, immer lachen und ſingen, dem kinde die zeit zu vertreiben, wenn ſie das kind wickelt, weder zu loſe noch zu feſte wickeln, und ſich vorſehen, daß keine ſteck-nadel das kind nicht ſticht, wenn ſie es niederlegt, ſolches behutſam thun, daß das kind, auf keine weiſe ſchaden bekomme, dieſes iſt faſt alles, was eine vernünftige und gewiſſenhafte amme zu beſorgen, wenn ſie will, daß man ſie als eine rechte gute amme loben ſoll; Indem man ihr den ſäugling übergiebet, empfängt ſie ein pfand, ſo ihr anvertrauet wird, und davor ſie die zeit über, ſo lange ſie ihn hat, als eine mutter, und vor alles, was er in dieſer kindheit haben muß, ſorgen ſoll. Sie muß auch vor die wäſche und kleidung ihres ſäuglings ſtehen, daß nichts davon weggekommen, wenn man es von ihr fordert. Zuweilen wird ihr bey vornehmen Herren ein kinder-mädgen zugegeben, die das kind wiegen und der amme aufwarten muß. Die alten väter der kirchen wollen, eine mutter ſoll ihre kind ſelbſten ſtillen ſo ſie aber durch ſchwachheit, mangel der milch und dergleichen gültigen urſachen daran verhindert würde, ſich wenigſtens eine amme ausſuchen, die nüchtern, nicht plapperhaft, und in keinen beruf eines geführten ärgerlichen lebens wäre.

Die Milch der Amme zu vermehren.

Gebet ihr gerſten-waſſer mit fenchel gekocht zu trincken, oder ſuppen von kicher-erbſen.

Ammei Saamen. Dieſes iſt einer von den vier kleinen ſaamen, ſo zu erwärmenden artzeneyen in der apotheque gebraucht werden. Der beſte kommt von Candien oder Alexandrien, die körner ſind klein, länglicht rund, faſt wie die ſand-körner, und balſamiſchen geſchmacks. Man muß die nehmen, die recht reine, friſch, am ſtärckſten riechen, und ein wenig bitterlichen geſchmacks ſind; die pflantze, die dieſen ſaa-

ſaamen träget, hat ſehr viel zweige, und auf den ſpitzen derſelben ſind kleine weiſe blüthen befindlich, ſie treibt den urin, man braucht ſie auch in coliquen, und den biß giftiger thiere, zum einweichen und zu abgekochten träncken, wieder die blähungen, eben ſo viel und auf eben die weiſe wie die andern kräuter, ſie wird unter den theriack und andere hertzſtärckende ſachen gethan, desgleichen dienet ſie in magen-kranckheiten, und iſt gut wider die unfruchtbarkeit der weiber. Sie müſſen allezeit um den andern tag vier bis fünfmal ein quentlein pulver davon in milch oder wein einnehmen, und die zeit über alleine ſchlafen.

Ammoniac, ſiehe Saliniack.

Amomum, eine frucht, deren verſchiedene gattungen, 1) Amomum, die wie eine groſſe weintraube mit groſſen runden weißlichten und leicht zu zerdruckenden beeren wächſet, darinnen purpurfarbene körner, faſt viereckigt und mit einer haut umzogen, liegen, ſcharf beiſſenden geſchmacks, und ſtarcken durchdringenden geruchs. Dieſe beeren haben keine ſtiele, ſondern ſind wie mit ſeenen gleichſam feſt an einander geleimet, dieſe ſeene iſt länglicht, wie die an der weintraube, deswegen wird auch die frucht Amomum racemoſum genannt. Die beeren bekommt man ſelten, aber die gantze traube wird aus Oſt-Indien gebracht, ſie wachſen auf einem ſtrauch, deſſen zweige, ſo zu reden, dicht in einander geflochten, die blätter ſind länglicht, ſchmal, und von bloſſer grünen farbe, die blüthen ſind weiß, wie die an der weiſſen Levkoie. Wenn die frucht recht gut iſt, ſo muß ſie groß und ſchwer ſeyn, und die purpurfarbnen körner müſſen ſtarcken geruch haben, fleiſchicht- und anziehenden geſchmacks ſeyn. Die weiſſe beere iſt zu nichts nütze, in der artzeney werden nur die körner gebraucht; ſie machen luſt zum eſſen, und befördern die monatliche zeit der frauensleute; treiben die winde, ſtärcken den magen, befördern die verdauung, und widerſtehen dem gift, ſo ofte als in recepten Amomum ſtehet, wird das ietzt beſchriebene darunter verſtanden. 2) Falſches Amomum iſt eine kleine ſchwartze frucht, und wächſet wie die Johannis-beere, ſo groß wie die wachholder-beeren, auf einem ſtrauch, der lateiniſch Groſſulatia non ſpinoſa fructu nigro. C. B. ſive Ribes nigrum Dod. genannt wird, in der artzeney iſt er nicht zu gebrauchen. 3) Was die Frantzoſen Jamaiſchen pfeffer nennen, das nennen die Engeländer Amomi, es iſt die frucht des Indianiſchen holtzes, ſo man ſonſten körner der gewürtz-nägelein nennet. 4) Den Thebetſchen pfeffer nennen die Portugieſen und Holländer auch Amomum, es iſt eine frucht, die den pfeffer an gröſſe und geſtalt gleich kommt (doch mannigmal iſt ſie gröſſer, ſchrumpflichter und röthlichter, hat an dem einen ende gleichſam eine kleine krone, balſamiſchen geruchs, und den geſchmack als gewürtz-nägelgen, denen er ſehr gleich kommet) deswegen nennet man ihn auch kleine runde gewürtz-nägelein; das kleine büſchlein oder krone iſt nicht allezeit mehr vorhanden, denn es ſtoſſet ſich zuweilen in der fracht ab. Jean Beauhin hat ſolche in ſeinem andern theile der hiſtoire des Plantes, p. 154 unter dem namen: Amomum quorundam odore Caryophylli. 5) Das Amomum Plinii iſt eine rothe frucht, ſo groß als eine kirſche, der ſtrauch, der dieſe frucht träget, iſt in denen gärten bekannt, die apothecker zieren ihre apothecken damit aus, iſt aber ſo wenig als das falſche Amomum zur artzeney zu gebrauchen. Dieſer ſtrauch iſt von ſchöner grünen farbe, die blätter ſitzen büſchelweiſe, und welches ihm noch ein ſchönes anſehen macht, ſo trägt er nach der blüthe eine kleine frucht, ſo groß als eine kirſche, die noch ſchöner grün iſt. Weil dieſer ſtrauch keine kälte vertragen kan, wird er gemeiniglich in blumentöpfe oder kaſten geſetzt, und ofte begoſſen, auch ſo gar im winter. Der gelbe und platte kern ſteckt in der frucht, die anfänglich grün, nachmals roth ausſiehet.

Amphitheatrum, ſiehe Schauplatz.

Amphor, iſt das gröſte Venediſche maaß, womit flieſſige ſachen gemeſſen werden; Es hält zwey Muid, ein Muid hält zwey Bigotts, und ein Bigott vier quartier.

Amſterdammer Giſt-Waſſer zu machen. Nehmet unreife welſche nüſſe, mit der ſchale, die ihr im Junio um Johannis abbrechen könnet, 2 pfund, ſtoſſet ſie zu brey, thut dazu friſches Cardobenedicten-kraut, meliſſe, raute, ſcabioſen, lachen-knoblauch, jedes 4 loth, gieſſet 6 bis 8 pf. rechten ſcharfen wein-eſſig darauf, maceriret es etliche tage, und deſtilliret es in einem niedrigen kolben im ſande bis zur trockne. Der gebrauch und nutzen dieſes übergegangenen geiſtes dienet in hitzigen fiebern, treibet den ſchweiß, und widerſtehet anſteckenden kranckheiten; 1 oder 2 löffel voll davon eingenommen.

Amſel, ſiehe unter dem artickel: Droſſel, Schwartz-Droſſel.

Amt, bedienung, ſiehe Bedienung.

Amulete, werden diejenige dinge genennet, welche an den leib, ſonderlich um den hals, gehenget werden, kranckheiten dadurch zu vertreiben. Alleine weil damit zum öftern abergläubiſche poſſen ausgeübet werden, und viele ſolcher ſachen von gar geringer kraft und würckung ſind; ſo gehet hierinnen ein verſtändiger hausvater vorſichtig, und läſſet ſich nicht durch dergleichen auf ab- und irrwege bringen, und in ſeinem vertrauen auf GOtt wanckend machen. Was und

Digitized by Google

und wie weit von dergleichen zu halten, kan aus Herrn Doct. Dörners Phyſica, §. 069 in der note geleſen werden.

Ananas, wird aus America nach Oſt-Indien übergebracht, und wegen ihren lieblichen geſchmacks allen andern vorgezogen. Sie wächſet auf einen ſtengel zweyer bis dreyer ſpannen hoch, und zwey daumen dicke. Dieſelbe ſteigt auf zwiſchen etlichen blättern, die den aloes-blättern ähnlich, denn ſie ſpitzig zugehen, in der mitte eine hohlung machen, und um den rand mit kleinen ſpitzigen ſtacheln beſetzet ſind. Die frucht erwächſet oft in gröſſe einer melone, iſt faſt geſtaltet wie eine artiſchocke, oder tannzapfen. Aus der ſchärfe, die gleich wie aus ſchuppen zuſammen geſetzt, bleichgrün mit einem leibfarbenen rand, treiben kleine blümlein, die, nachdem ſie von der ſonnen unterſchiedlich beſtralet werden, mit allerhand farben, wie der regenbogen, ſpielen. Dieſe blümlein fallen nach und nach ab, wie die frucht zur reife fortgehet, oben auf derſelben aber ſetzt ſich, gleichwie eine krone, ein büſchel von blumen und blättern durch einander hoch und ſchön roth. Neben dem haupt-ſtengel wachſen andere kleinere, die auch ihre frucht tragen, und wenn ſolche abgenommen iſt, abgebrochen, und in die erde geſtecket werden, woraus neue ſtöcke erwachſen, die in jahres friſt ihre frucht bringen, welches auch mit der vorgedachten krone alſo angehet. Das fleiſch iſt etwas zaſerich, es zergehet aber in dem munde, und hat einen ſo edlen geſchmack, daß es zugleich nach äpfeln, pfirſichen, quitten und muſcatellen ſchmeckt. Der geruch iſt lieblich, und ſo ſtarck, daß, wo der frucht eine menge beyſammen liegt, ſie auf eine ziemliche weite empfunden wird. Doch trägt ein ſtengel nicht mehr als einmal. Dieſe muß in treib-häuſern verwahret werden. Vor den Maymonat dürfen ſie nicht an die luft kommen, und um Michael kommen ſie wieder in die glas-caſſa.

Anate oder Anole, eine art rother Oſt-Indianiſcher farbe, ſie wird aus einer rothen blume, die auf einem 7 bis 8 fuß hohen ſtrauch wächſet, gemacht, man wirft ſolche wie den indig in ein darzu verfertigtes gefäß, nur mit dem unterſcheid, daß man die blume der Anate nur alleine nimmt, und ſolche, wie die roſen, abpflücket, wenn ſie denn verfaulet, flüßig und dicke durch das öftere umrühren geworden, ſo wird ſolches an der ſonnen getrocknet, und die ſtangen gewälgert.

Anatomie, iſt die wiſſenſchaft, ſo auf teutſch zergliederungs-kunſt genennet wird, indem jede theile des körpers von einander gelöſet, und uns dadurch ihre beſchaffenheit vor augen geleget wird, ſie begreift aber nicht allein die erkänntniß der menſchlichen, ſondern auch der thiere körper. Man pfleget darinnen nachfolgender weiſe zu verfahren: Es wird vors erſte das gerippe gezeiget, welches aus allen knochen eines thieres, nach ihrer natürlichen lage beſtehet; hiernechſt weiſet man das fleiſch und übrige weiche theile, die in ſich enthalten, 1) die innerliche theile des haupts und gehirns, wie auch die eingeweyde des leibes, 2) die muſkeln, 3) die gefäſſe, als nerven, puls, brand- und andere adern, wie auch die waſſer-gefäſſe. Obwol die allerälteſten ärtzte die Anatomie vor eine höchſtnöthige wiſſenſchaft zur erkentniß des menſchliches körpers gehalten, ſo iſt ſolche doch bis ins ſechszehende jahrhundert nicht geachtet, ſondern verſäumet worden. Die heutigen ärtzte aber machen darinnen ſehr nützliche und curieuſe erfahrungen, und beweiſen uns dadurch die weisheit des ſchöpfers, die er ſowol in erſchaffung des körpers, als auch in dem gebrauch der glieder und theile bewieſen. Obgleich heut zu tage faſt auf keiner hohen ſchule mehr ein mangel iſt, die Anatomie, oder zergliederungs-kunſt, aus den beſten gründen zu erlernen: ſo hat doch vor allen dingen der 1740 verſtorbene König in Preuſſen ſich einen unſterblichen namen mit dem zu Berlin ſelbſt erbauten und reichlich dotirten Theatro anatomico gemachet.

Anbauen, zu lande machen, ſaget der ackersmann, wenn er ein feld, ſo lange jahre oder wol von anfang der welt her wüſte gelegen, bearbeitet, und ſolches ſowol früchte, als auch bäume zu tragen geſchickt machet.

Anbinden, ſagt der wintzer oder wein-gärtner, wenn er den weinſtock mit ſeinen zweigen an dem pfahle oder auch manchmal geländer anbindet und befeſtiget, daß die weintrauben mehr luft bekommen zu wachſen, und reif zu werden. Dieſes wort anbinden iſt auch bey andern gärtnern gebräuchlich, denn es werden in einem garten bäume, pflantzen, ſträucher, und dergleichen auf eben die art angebunden, und hierzu wird nach der gröſſe des gewächſes oder baumes ein pfahlſtab oder ſtange gebraucht. Die pfähle werden aus eichen- oder fichten-holtz bereitet, und mit baſt angebunden.

Anbinden der Rancken- oder Geländer-Bäume. Die gemeinſte art iſt, daß man an der mauer viereckigte latten, die 2 zoll breit ſind, an pfählen aufführet, dieſelben 1 ſchuh breit von einander ſetzet, von allen rinden und borcken wohl reiniget, damit das ungezieſer, als ohrwürmer, maden u. d. g. ſich nicht darunter aufhalten können. Man kan auch ſolche latten an eiſernen oder meßingenen drat anhef-

Digitized by Google

heften, welcher oben an der mauer an eiſernen haacken feſt gemacht iſt. Die haacken müſſen in gerader linie etwa 3 und einen halben ſchuh von einander ſtehen. Es iſt auch noch eine andere art, die geländer-bäume aufzuleiten, nemlich die mit den nägeln und kleinen ſtückgen leder oder tuch. Zu ſolchem ende ſchläget man in die mauer, wo man es nöthig erachtet, einen nagel, befeſtiget an demſelben ein ſtücklein tuch oder leder, und in ſolches tuch faſſet man den zweig, welcher ſoll geleitet werden. Dieſe art iſt die ſchönſte, weil die äſte des ranckenbaums dadurch alſo geführet werden können, wie man ſie haben will, ohne daß man nöthig habe, ſie zu beugen. Das tuch iſt aber bequemer als das leder, weil das leder durch den regen verdorben, und endlich hart und ſchrumpflicht wird. Es iſt vornehmlich dabey zu beobachten, daß die äſte nicht zu feſte müſſen gebunden werden, auch daß man die nägel von unten her anhefte, damit ſich die äſte, als welche von natur in die höhe wachſen, nicht verſtoſſen, oder verletzen, wenn ſie den nagel von oben her antreffen. Es dienet aber dieſe weiſe beſſer zu denen birnen- als abricoſen- und pfirſich-bäumen, weil die letztern ſo nahe am aſte hängen, und dahero bey itztgedachter manier nicht allemal recht reif werden. Weil aber die vorbeſchriebene weiſe ſehr mühſam iſt, ſo hat man noch eine andere art erfunden, daß man nemlich ſchaafbeine bey aufführung der mauer hin und wieder einheften laſſe. Dieſes iſt zwar eine ſehr dauerhafte ſache, indem die ſchaafbeine ſo lange währen, als die mauer ſtehet, allein ſie iſt nicht ſo fein, als die vorhergehenden, weil die ſchaafbeine insgemein zwiſchen den blättern der angefügten zwerg-bäume hervor ſtehen. Wer ſich nun derſelben gebrauchen will, der muß die ſchaafbeine alſo einmauern laſſen, daß ſie einen guten zoll aus der mauer hervorragen, und 4 oder 5 zoll von einander entfernet ſeyn, auch dieſelben in gerader linie neben einander fugen laſſen, damit ſolcher geſtalt die reben füglich daran geheftet und geleitet werden können. Das beſte iſt, daß dieſe art nicht viel zu unterhalten koſtet.

Die Zeit, wenn die Bäume aufzuheften, iſt im Februar die bequemſte, indem in ſelbigem monat die gröſte kälte vorüber iſt, doch aber der ſaft noch nicht in die bäume getreten, auch noch keine ſonderliche augen geſetzet haben, da man befürchten müßte, von den tragbaren knoſpen etwas abzuſtoſſen.

Die Art und Weiſe des Anbindens geſchiehet alſo: Man heftet den haupt-aſt, der den leib und ſtamm des baumes machen ſoll, gerade über ſich an, und der gantze baum, nachdem er kurtz oder lang, wird abgeſtümmelt oder beſchnitten, hernach breitet man alle übrige äſte von beyden ſeiten, wie die finger einer offenen hand, aus, doch ſo, daß kein zweig gar zu ſehr gebeuget oder krumm zuſammen gezogen werde, denn das krümmen verhindert in den zweigen den zugang des ſaftes, und verurſachet, daß er bey der krümme einen wilden ſchößling auswerfe, welcher den äſten die kraft benimmt, und ſie in ihrem zunehmen verhindert. Die äſte ſoll man einen halben ſchuh lang zur erde herabführen, um alſo die gantze mauer mit grünem laube zu bedecken, auch ſoll man nicht zwey äſte neben einander, viel weniger einen aſt kreutzweiſe über den andern binden, ſondern ein jeder zweig ſoll abſonderlich auf einen eigenen aſt gebunden werden. Bisweilen aber kan man nicht umgang nehmen, die zweige, ob ſie gleich nicht ſollen gekrümmet werden, nach der ſeite zu bringen, wenn nemlich der baum in der mitte entblöſſet iſt, und keine äſte hat, ſo muß man die ſonſt anderwärts hingeleiteten äſte nach ſolcher ſeite hinlegen, damit der kahle platz bedecket werde, in ſolchem falle aber muß der zweig nicht allein vorne, ſondern auch hinten mit binden wohl verwahret werden, damit er nicht vorne losſchieſſe und ſich beſchädige. An dieſem kahlen platze aber iſt nichts anders ſchuld, als weil er im anfange nicht recht geleitet und geſchnitten worden.

Anbringen. Wenn man durch fleißiges warten und pflege ein geringes und untaugbares feld, teich, oder auch ein gantzes gut, durch ſchlämmen, düngen, nutzbar zu machen ſucht.

Andal, iſt die helfte eines Ungariſchen wein-faſſes, und hält gewöhnlich 70 kannen Leipziger wein-maaſſe. Einige halten aber auch nur zwiſchen 60 und 70 kannen.

Andor, iſt ein kraut, welches an bergichten, rauhen und wilden orten wächſet. Es treibet einen haufen ſtengel auf ein paar ſchuh hoch, dieſelben ſind dicke und viereckicht, knotig und rauh, weich wie ſammet, und inwendig voller kernen. Die blätter ſtehen an den knoten der ſtengel einander gegen über, ſehen wie die an den Andorn, ſind aber länger, weiſſer und rauher, am rande zackicht, und haben einen lieblichen geruch. Die blüthen umgehen den ſtengel rund herum wie eine ähre. Zwiſchen den blättern auf den ſpitzen ſind ſie rauh und purpurfarbig, bisweilen auch weiß. Eine jede ſtehet wie ein röhrlein, das oben in 2 labia zerſpalten iſt. Wenn die blüthen abgefallen, folgen ihr 4 ziemlich runde und ſchwärtzlichte ſaamen-körner, welche in einer hülſe, ſo der blumen kelch geweſen, ſtecken. Die wurtzel iſt hart und holtzig, zaſericht und gelb. Das gantze gewächſe

Digitized by Google

giebt einen ſtarcken geruch von ſich, blühet im ſommer, treibet den harn, und bey den weibern die zeit. Es befördert die geburt und nachgeburt.

Andoullettes, Fleiſchwürſte zu machen: Man nimmt fleiſch aus der kalbs-keule, hackt ſolches mit ſpeck, feinen kräutern, eyerdottern, ſaltz, pfeffer und muſcaten-nuß, füllet damit die därme, und macht ſolche in einer caſſerole gar. Sodann werden ſolche mit unreifen trauben und citronen-ſaft, worinnen das gelbe von eyern, angerichtet. Man kan dergleichen auch von fiſchen bereiten, wenn man aale und karpfen hackt, oder im mörſer ſtößt.

Anemonen; Dieſe blume treibet aus ſeiner wurtzel faſt runde blätter, ſo denen ſonbrodtkraut-blättern, pappelblättern, ſtorch-ſchnäbeln oder ſanickel-blättern gleichet, einige ſind breit, andere ſind klein, einige ſtarck eingeſchnitten, andere nur ausgezackt. Zwiſchen dieſen blättern wachſen kleine bunt ſchattirte ſtengel hervor, die bis an die helfte ohne blätter, über die helfte aber drey blätter bis an die ſpitze, dieſe ſtengel tragen auf der ſpitze eine breite, runde und nach roſenart geſtalte blume, die entweder einfach oder doppelt, gelb oder weiß, purpurfarbig, incarnat, blau, violet, roth oder ſprenglicht, und öfters mit einem wollichten buſch gezieret iſt. Auf die blüthe folget die frucht, die zuweilen länglicht rund, und inwendig einen kern hat, darinnen viele kleine ſaamen-körner in wollichten hülſen ſtecken. Es iſt ein zwiebel-gewächs, ſo zaſericht, und die zwiebel oder wurtzel führet eben den namen, den die pflantze oder blume führet. Die ſchönheit der Anemone beſtehet in ihrer gröſſe und die rundung, inſonderheit wenn groſſe blätter über den blumen-büſchel ein wenig hervorragen, das ende der blätter muß auch rund ſeyn, ſowol als die ſpitzen, der blüthe, die ſich aus einander werfen, nicht aber enge zuſammen ſitzen ſollen. Der ſtengel muß auch nach der gröſſe der blume beſchaffen und ſtarck genug ſeyn, daß er nicht krumm zur erde gebückt ſtehe. Die blätter müſſen krauſicht, die hülſen in menge bey einander ſtehen, und zirckelrund mit ſpitzen gezieret ſeyn. Die einfaſſung dieſer blume muß auch wohl ſchattiret ſeyn, denn alle ſaamen knoſpe, die darüber heraus hängt, macht ein ſchlechtes anſehen, und muß ſolche einfaſſung andere farben haben, als die groſſen blätter. Man unterſcheidet die Anemonen in zweyerley gattung, nemlich wilde, die auf bergen und hügeln wächſet, und in die Garten-Anemone, welche ſich wieder in zwey arten theilet, als in die, deren unterſte blätter zerſpalten, und ſchmal, wie die coriander-blätter, ſitzen, die oberſten blätter aber nach denen blumen zuſtehen, und breit ſind, manchmal doppelt, manchmal einfach; der andern art unterſte blätter ſind hingegen breit, und wie peterſilgenblätter geſtaltet, die oberſten aber ſchmal ohne büſchel. Die erſtere art wird von denen gärtnern Anemonen, die andern aber Argemonen genannt, überdem werden ſolche in doppelte und einfache eingetheilet, und haben entweder einerley farbe, oder ſind bunt und ſprencklicht; ſie haben eine unzählige menge namen, die von den Holländern ihr beygelegten vornehmſten namen ſind: die engliſche dame, columbine, die ſonne, venus, biſchof, admiral, cardinal von Franckreich, das ſonnenbild rc. und ſind an der farbe und figur wohl zu erkennen.

Wie die Anemonen abgewartet werden müſſen.

Sowol die Anemonen als Argemonen lieben die ſonnen-wärme, beſonders im winter. Sie werden durch zwiebeln folgender geſtalt verpflantzet: Man pflantzet ſie in grob geſiebete, fette und naß begoſſene erde, darauf eine zwey finger hoch leichte, d. i. von weiden-bäumen, mit ſäge- oder holtzſpan-erde, wie auch bachſande vermenget, und durch ein fein ſieb geſiebete erde gethan wird; der ſchlamm, ſo ſich auf den braachfeldern nach dem regen in denen furchen ſetzet, iſt am beſten dazu, wenn die zwiebeln oder wurtzeln hierinn eine ſpanne weit aus einander geſtecket ſind, ſo daß der keim oben auf kommt, ſo ſchüttet man zwey finger hoch fette gute erde darüber: ſind die zwiebeln klein, ſo iſt beſſer, ſie in blumentöpfe zu verpflantzen, als in freyer garten erde, wobey man das obige beobachten muß, nur daß man ſie enger und nicht ſo tief ſtecken ſoll, man kan auch wol die ſchönſten in den blumen-topf ſtecken, weilen ſich ſelbige am beſten darinnen erhalten. Die zaſeren der wurtzeln, die unten an der zwiebel befindlich, müſſen nicht gerade unterwerts, ſondern ſeitwerts, doch ſo, daß der keim gerade aufzuſtehen komme, geleget werden, denn auf dieſe ziehen dieſe kleine wurtzeln mehr nahrung zu ſich als ſonſten. Es giebet aber doch deren einige, die an ſtatt blumen nur blätter bringen, dieſem kan abgeholfen werden, wenn ihnen alle überflüßige augen abgeſchnitten, und ſolche ſpäte abgeſetzet werden, denn wenn ſie ſo beſchnitten, ſo empfangen ſie mehr nahrung, und wenn ſie ſpäte verſetzet werden, werden ſie durch die ſtärckere ſonnen-hitze genöthiget, blumen zu bringen. Damit die blumen ſtärcker und ſchöner werden, läſſet man ihnen 9 bis 10 tragknoſpen, die andern ſchneidet man mit der ſcheere ab: die vor der zeit blühen, mithin ſchlechtes anſehen haben, müſſen glatt an der wurtzel abgeſchnitten werden, dadurch erlangen ſie mehr kräfte, und blühen zu gehöriger zeit ſehr

Digitized by Google

ſchöne. Die Anemonen, ſo nicht gut aufzuziehen, und die am ſpäteſten blühen, müſſen 3 tage vor dem vollen mond im monat Sept. gepflantzet werden, und die frühzeitigen nicht eher, als zu ende des Octobris.

Wie die Anemonen zu erhalten, daß ſie ſo fort, wenn die Luſt mäßig warm, blühen.

Man nimmt alle jahr im monat Junio die zwiebeln aus, reiſſet die andern angeſetzten davon, 6 tage darnach, als ſie ausgehoben, verwahret man ſie in einer ſchachtel. Die vierfachen Anemonenzwiebeln werden aber nur alle zwey jahr ausgehoben. Wenn die Anemonen im garten-lande ſtehen, ſo muß man die wurtzeln ſowol vor ſonnen-hitze, als regen bedecken, auf den beetern, darauf ſie gepflantzet, einen halben fuß hoch erde, die nach dem erſten herbſt-regen ausgegraben, ſchütten, oder nur einen finger hoch naßgemachten thon. Man thut wohl, die, ſo ausgeblühet, ſo fort ins gewächs-haus, doch daß ſie luft haben, zu ſetzen. Wenn man ſolche ſäen will, ſo muß man den ſaamen am hellen mittage zu ende des monats Auguſti, oder anfangs Septembris, einſammlen, zugleich aber wiſſen, daß nur die einfachen ſaamen tragen, hernach ſäet man ſie in gute zubereitete erde in ein gefäß, oder man thut ſolchen ſaamen in einen ledernen beutel, läſſet nur ein loch 2 bis 3 finger breit darinn, und drückt ſolchen als einen blaſebalg, ſo wird der ſaamen gehörig auf das gefäß fallen, darauf wird es gelinde begoſſen, und meſſerrücken dicke mit anderer guten erde überſtreuet, und vom friſchen begoſſen. Wenn dieſes geſchehen, wird das gefäß alle tage drey ſtunden lang an die ſonne geſetzet, und alle abend ſo lange, bis ſich blätter zeigen, begoſſen. (Es kan ſich zutragen, daß ſie in 14 tagen bis 3 wochen aufgehen, doch muß man nicht darüber ungeduldig werden, wenn ſie 6 wochen lang in der erde liegen, ohne aufzugehen) indem man mercket, daß ſie aufgehen, muß man einen finger breit hoch noch rechte gute erde darauf ſtreuen, ſie, wie oben geſagt, an die ſonne ſetzen, und abends begieſſen. Dieſe Anemonen werden ſchon im monat Martio, oder im monat April blühen, wenn ſie wohl abgewartet worden, und im monat Junio werden ſie ſchon wieder folgender geſtalt ausgenommen: So wie man ſie aus der erde aushebt, wirft man ſie auf ein tuch, macht die erde rings herum los, daß die zwiebeln blos werden, die erde ſiebet man wieder auf das garten-beet, die zwiebeln aber werden an einem trocknen orte verwahret, und im September wieder geſtecket. Man findet öfters unter den jungen zwiebeln doppelte, ſo man ſolche bemercket, müſſen ſie beſonders alleine verpflantzet werden. Damit ſie im winter vom froſte nicht verderben, muß man ſie an einen ſolchen ort im garten ſetzen, der beſtändig ſonne hat. Wenn die blätter verwelcken, ſetze man ſie an einen ort, da ſie weder ſonne noch regen treffen kan. Im September werden alle zwiebeln ausgehoben, die kleinen in töpfe, die ſtarcken aber anderwerts verpflantzet. Die mühe, ſo man an dieſe Anemonen wendet, wird reichlich durch die ſchönen blumen, ſo ſie verſchiedener farbe tragen, erſetzet. Die ranunckeln kan ſie nicht vertragen, daher man ſie nicht neben einander ſetzen darf, ſie übertrift dieſelben auch mit ihrem vortreflichen glantze und ſchönheit der farben.

Eine andere Art Anemonen zu erbauen.

Wenn die einfachen nicht vielerley ſchöne farben haben, werden ſie nicht äſtimiret, ſind ſie aber wohl ſchattirt, gelten ſie viel. Es giebt der doppelten eine groſſe menge arten, denen man verſchiedene namen, um ſie zu unterſcheiden, gegeben, als: der Rouge a Peluches, Violette, Couleur de Pecher, Flamette Tricolor, Calcedoine, Orbat, Regale, Lyre, Perche, Couleur de feu. Sie verlangen überhaupt alle zweyerley, nemlich erſtlich eine lockere gute erde, die nur zu haben, und zum andern eine zur blüthe genugſame wärme; nach der blüthe müſſen ſie ausgehoben werden, damit ſie nicht faulen. Trockener boden mit verfaulter erde vermiſchet iſt das beſte land vor ſie, im naſſen und feuchten lande gedeihen ſie niemals, was man hiebey thun kan, iſt dieſes, daß man ſie erſt im frühling, wenn es die witterung zuläſſet, in ſolches naſſes land pflantzet, alsdenn haben ſie an ſolcher näſſe nicht einmal genung, ſondern müſſen noch überdem bey ſtarcker ſonnen-hitze bedecket, und abends und morgens begoſſen werden. Man kan faſt das gantze jahr hindurch Anemonen haben; Es müſſen ſolche fleißig vom unkraut befreyet werden, wenn man ſie auch ſchon nicht ausheben, ſondern ſich in dem lande vermehren laſſen will, ſie müſſen bey keinem wurtzel-gewächſe ſtehen, denn ſolches nimmt ihnen die nahrung, und erſticket ſie. Um rechte ſchöne groſſe blumen zu erlangen, werdet ihr wohl thun, wenn ihr ſie erſtlich, den winter über bedecket, bey ſchönem wetter aber wieder aufdecket, zum andern, wenn ſie knoſpen gewinnen, ſie fleißig begieſſen, und in heiſſen ſommer-tagen vor der ſonnen-hitze von 8 bis 9 uhr bis den abend hinzu bedecken. Die beſte zeit, ſolche zu verpflantzen, iſt der volle mond des monats Septembris, wenn man nicht, wegen oben angeführten urſachen, ſolche bis im frühling liegen laſſen will. Zweyerley iſt hierbey zu beobachten, einmal, daß man die kleinen zwiebeln vernünftig von den groſſen abſondert, denn ob ſolche

Digitized by Google

zwar klein ſcheinen, ſo ſind ſie doch hernach im folgenden jahre die ſchönſten und ſtärckſten, überdem, wenn man ſie nicht von der haupt-wurtzel abnimmt, ſondern ſolche damit verpflantzet, ſo faulen ſie leichte. Das andere, das zu beobachten, iſt, daß man den theil, der unten ſtehen ſoll, unten, und den, der aufwerts ſtehen ſoll, aufwerts bey dem verſetzen bringet, welches man an den ſpitzigen keimen leichte erkennet; denn geſchiehet dieſes nicht, ſo ſtehet man in gefahr, daß ſolche verfaulen, oder gar nicht blumen tragen. Wenn man ſolche in freyes garten-land pflantzen will, ſo muß zuvor ſolches wohl zugerichtet ſeyn, hernach werden furchen gezogen, 2 finger breit, hierinnen werden ſie einen finger lang von einander gepflantzet, und zwiſchen zwey groſſen allemal ein oder zwey kleine geſetzet, ſolche drückt man mit dem daumen etwa zwey zoll tief ein, und bedecket ſie wohl; wenn es trocken wetter, muß die erde ein wenig, ein bis zweymal, beſprenget werden: ſolte eine aus der erde hervorragen, und nicht gnugſam bedecket ſeyn, muß man ſolche eindrücken, und eine handvoll gute erde drauf ſchütten.

Art und Weiſe die Anemonen zu pflantzen, und die Erde vor ſie geſchickt zu rechte zu machen.

Das land wird wie ein gewölbter kaſten-deckel zu rechte gemacht, darauf man ſolche reihen-weiſe verpflantzen will, die reihen werden nach einer ſchnure gezogen, 5 zoll eine von der andern, hernach werden querdurch auch reihen gezogen, daß das beet einem gitter ähnlich wird, in jedem viereck dieſes gitters wird eine zwiebel geſtecket. Man nimmt 5 theile gelben ſand, 3 theile gute küchen-erde, und 4 theile gute verfaulte miſtbeet-erde, ſiebet ſie, miſchet ſolche mit hacken oder mit der hand wohl unter einander, und läſſet ſie ſolcher geſtalt einen monat liegen, ehe man die Anemonen-zwiebeln hineinſteckt. Erſt 3 wochen darnach, wenn ſie gepflantzet, mercket man, daß ſolche aufgegangen, deswegen muß man einen monat lang warten, ehe man andere einſteckt, weil vielleicht die erſtern noch aufwachſen können.

Kräfte und Eigenſchaften der Anemonen.

Sie ſind alle ſehr ſcharf, herbe und beiſſend am geſchmack; der ſaft davon, wenn ſolcher in die naſe gezogen wird, reiniget das gehirn. Die zwiebeln gekauet, reinigen das pflegma, ſie ſind auch, alle faule geſchwüre zu reinigen und zu trocknen, im ſtande. Renou ſaget: Alle arten Anemonen ſind ſcharf und herbe, ſo da öffnet und trocknet, deswegen reiniget ihre gekauete zwiebel das gehirn, desgleichen der durch die naſe gezogene ſaft, ſo auch die geſchwüre der augen verdünnet. Uber dieſes ſo reiniget der Anemonen-ſaft alle faule alte ſchäden, raute und krätze, befördert die monatliche reinigung der weiber, und bringet ihnen überflüßige milch. Matthiolus beſchreibet fünferley arten Anemonen, die von einander an blüthe und blättern unterſchieden, jedoch in ihren eigenſchaften und kraft in der artzeney einander gleich, denn ſie ſind alle herbe und beiſſend, deswegen ſie auch das gehirn reinigen. In wein gekocht, und als ein pflaſter aufgeleget, heilet alle hitzige entzündung, ſchwache und geſchworne augen, beiſſet auch das faule fleiſch der geſchwüre weg. Stengel und blätter zu einer Tiſane gekocht, und mit fleiſch gegeſſen, bringet denen ammen viel milch. Man macht vor grind und krätze ein pflaſter daraus; ſie hat eben die kraft, als der ſaffran, ſie vertreibet die blut- und andere ſpitzige ſchwären der augen. Die zerſtoßnen blätter werden als ein pflaſter auf entzündungen gelegt, und ſtillen ſolche.

Beſchreibung der wilden Anemonen.

Sie iſt der, die in garten gebauet wird, ſehr gleich, und wächſet im felde an denen hecken. Zwey quentgen ſaamen der wilden Anemone eingenommen, treibet die galle durch den ſtuhlgang aus. Zwey ſcrupel oder 1 quentlein ſaamen ſowol der wilden, als der, die in gärten gebauet wird, in wein eingeweicht, heilet den ſcorpionen-biß.

Anfeuchten, heißt, wenn man ein oder zwey tage vorhero das getreyde, als weitzen und rocken, ehe man es auf die mühle bringet, mit waſſer benetzet und beſprenget, muß hiernechſt wohl unter einander gemiſchet werden, ſonſt fliegt ſo viel beym mahlen davon, mahlt ſich auch beſſer, und wird auch hernach das brod weiſſer und ſchöner. Die müller wegern ſich immer, dergleichen genetztes korn zu mahlen, weil ſie vorſchützen, daß ihnen die ſteine davon ſtumpf werden. Was aber einen guten hauswirth anlanget, ſelbiger feuchtet ſein mehl, wenn er es zumal lange aufzuheben gedencket, nicht allzuſehr an, ſonſt pflegt es gar leichte zu verderben.

Anfeuchtung des leibes, ſiehe Beſtreichung.

Anflug, heißt in holtzländern dasjenige holtz, das, nach geſchehenem hauen und abraumen eines gehauchs, von dem hin und wieder geflogenen baum-ſaamen wieder hervor zu wachſen pfleget. Weswegen auch immer die ſtärckſten und beſten ſaamen-bäume ſtehen bleiben, damit durch treibung der ſonne der ſaamen bald reif wird, und durch den wind beſſer kan ausgeſtreuet werden.

Angeber vor gericht, ſiehe Denunciant.

Digitized by Google

Angehende Bäume, pflegen in einem gehaue die bäume genennet zu werden, die man hat ſtehen laſſen, um die niedergeſchlagene haupt-bäume zu erſetzen, es ſind bäume von 30 bis 40 jahren. Denn die haupt-bäume werden durch dieſe angehenden, die angehenden durch den vorſtändern, die vorſtänder aber durch den laßbeiſſern erſetzet.

Angehendes Schwein, nennet der jäger einen dreyjährigen eber oder wildes ſchwein, und zwar männlichen geſchlechtes.

Angel, iſt ein klein krum gebeugtes eiſen mit einem widerhacken, ſo man am netze einer angelſchnur von weiſſen pferde-haaren oder bindfaden feſte macht, und mit der darauf geſteckten lockſpeiſe fiſche fängt, doch giebt es auch groſſe angel, als wolfs-angel, damit wölfe gefangen werden können.

Angelicke, Engelwurtz, H. Geiſtwurtz, Luftwurtz, treibet ohngefehr gleich unten aus der wurtzel einen 2 ellen hohen ſtengel, (der grün und unten etwas röthlich iſt) knorricht und hohl, mit vielen fächern und zweigen; an einer langen rancke hangen hier und dar länglichte blätter, die rings herum ausgezackt, braun ſaat- oder danckel grün, die blüthe iſt weiß, mit 5 blättern, als roſen-geſtalt, die am ende des kelchs ſitzet; wenn die blüthe vorbey, ſo wird aus dem kelch eine frucht, die aus 2 länglichten, ſchmalen, runden, bunten und linſen-förmigen ſaamen-körnern beſtehet. Die wurtzel iſt groß und dicke als ein rettich, iſt in viel äſte getheilet, inwendig weiß, auswendig ſchwärtzlich, hat einen ſcharfen geſchmack, und riechet ſehr lieblich. Sie wächſet wild auf den bergen, und blühet im Julio und Auguſt, ſie wird aber auch geſäet und verpflantzet, welches in einem guten boden geſchehen muß, und zwar geſchiehet das ſäen im herbſt, das verpflantzen aber im frühlinge, auch kan ſie im frühlinge geſäet werden. Sie eröffnet, zertheilet und löſet, beſonders iſt ſie vor den gift gut, dienet auch denjenigen, die mit krancken zu thun haben, oder bey ſtinckenden nebeln ausgehen müſſen, wenn nur ein klein wenig davon gekauet oder verſchlucket wird. Wenn ein tranck davon gemachet wird, iſt ſie ein heilſam mittel in peſt-zeiten, aus der wurtzel ein pulver gemacht, dienet inſonderheit vor ohnmachten. Dieſe wurtzel heiſſet nicht allein Angelicke, ſondern auch Engelwurtzel und Heil. Geiſt-wurtzel, wegen ihrer eigenſchaften in denen gefährlichſten kranckheiten, und iſt überdem ſehr wohlriechend. Es giebt dreyerley art, aber die, die wir anietzo beſchrieben, iſt die gröſte, hat breite blätter, rings um der rancke herum ausgezackt, und blaßgrün, der ſtengel wird 2 bis 3 fuß hoch, zimmet-farbig und hohl, die blüthe ſitzt büſchel-weiſe, und gleichet der fenchel-blüthe, ſie ſind gelb, der ſaame iſt rund, platt, weißlich, ſcharfen geſchmacks, angenehmen geruchs; wenn man dieſe wurtzel nur im mund hält, ſo iſt ſie ſchon ein heilſam mittel vor böſe luft und peſt, wenn man ſie iſſet, ſo treibet ſie den gift durch den urin und ſchweiß aus, verzehret den ſchleim, ſtillet den huſten, löſet die bruſt und geronnene milch, ſtärcket den magen, erfreuet das hertze, machet luſt zum eſſen, heilet den biß toller hunde, und ſtillet die wolluſt; gekauet, vertreibt ſie den ſtinckenden athem, wird unter theriac und gegengift gethan, erwärmet und trocknet 2 grad bis zum anfang des dritten. Eine blume, die kayſer-krone genannt, iſt der Angelicke ſehr ähnlich, und weil ſie eben die kraft und tugend hat, ſo kan ſelbige im fall der noth, an ſtatt der Angelicke genommen werden. Den ſtrunck und den ſaamen macht man mit zucker ein, und iſſet ſolche vor die böſe luft. Die Böhmiſche iſt die beſte, nechſt der die Engliſche. Wenn ſie recht gut ſeyn ſoll, ſo muß ſie dicke, lang, auswendig braun, inwendig weiß, friſch und nicht wurmſtichig ſeyn, welches ſie leichte wird, wenn ſie lange lieget, muß lieblichen und balſamiſch-bitterlichen geſchmack haben. Das ſaltz von dieſer wurtzel purgiret, reiniget das gehirn und geblüt, wenn es in fenchel-öhl zerrieben, und abends einige tropfen davon eingenommen werden; eine meſſerſpitze voll in Cardobenedicten- oder andern hierzu dienlichen waſſer eingenommen und geſchwitzet, iſt ein herrliches mittel wider anſteckende kranckheiten. Wer von dieſer wurtzel des morgens ein klein ſtückgen in den mund nimmt, oder von der in wein oder roſen-waſſer eingeweichten wurtzel nüchtern 2 fingerhut voll trinckt, iſt den gantzen tag vor böſe anſteckende luft ſicher. Die Engeländer thun wurtzel und blätter an ihr gekochtes fleiſch, weil ſie inſonderheit die groben feuchtigkeiten und ſtinckenden athem vertreibet, und die verdauung befördert. Die zerſtoſſene blätter der Angelicke, mit rauten-blättern und honig zu einem pulver gerieben, und auf tollen hundes biß geleget, heilet ſelbigen, wie auch die ſchlangen-ſtiche; demjenigen, ſo das fieber hat, auf das haupt geleget, ziehet ſie alle hitze des fiebers aus.

Abgezogen Angelicken-Waſſer zu machen.

Nehmet eine halbe untze Angelicke, eben ſo viel zimmet, eine viertel untze gewürtz-nägelein, eben ſo viel maſtix, coriander und ſtern-anis, nebſt einer halben untze cedro-holtz, ſtoſſet alles in einem mörſel ſehr klein, laßt es in einem maaß branntewein eine nacht lang weichen, thut es in eine gläſerne deſtillir-kolbe, und deſtilliret es in heiſſen waſſer, (Balneo maris) von

von dieſer eſſentz thut in ein maaß branntewein, 1, 2 bis 3 untzen, thut auch ambra, muſcus und zibeth, ſo viel nöthig, dazu.

Andere Angelicken-Eſſentz.

Nehmet waſſer, darinnen eine untze gereinigter ſalpeter oder weinſtein ſaltz zerlaſſen, und laſſet 8 untzen Angelicken-wurtzel, oder andere kräuter, die ihr abziehen wollet, darinnen weichen, ſo, daß allezeit der achte theil ſaltz gegen die wurtzel oder kräuter zu rechnen, laſſet ſolches zuſammen gerade aufſieden, daß die kräfte ſich herausgeben, ziehet es in einer deſtillir-kolbe, aber nicht in der Balneo maris ab, denn es würde ſonſten leichte brandicht ſchmecken, bis es ſo dicke als honig wird, laſſet dieſen extract in ſechsmal ſo viel branntewein zergehen, um eine eſſentz daraus zu machen, oder deſtilliret den branntewein als einen extract. Auf dieſe weiſe kan man extracte aus allen pflantzen, die mit auflöſenden waſſern abgezogen werden müſſen, ziehen, zu denen hartzigen pflantzen aber muß wein-ſpiritus genommen werden, darinnen weinſtein zerlaſſen, die urſache, warum weinſtein unter den ſpiritus vermiſchet wird, iſt dieſe, daß das ſaltz die hartzigen theile der pflantzen auflöſe, die ſich ſonſten in die falten des magens anhängen würden, dieſe alſo zu recht gemachten eſſentzen löſen ſich in wäſſerichten ſachen auf, ohne daß nöthig, ſie zuvor zu präcipitiren, denn der wein-ſpiritus thut dem feſten ſaltze, und denen irdiſchen theilen der pflantzen keinen ſchaden. Das deſtillirte Angelicken-waſſer heilet alle ſtiche und biſſe giftiger thiere, inſonderheit, wenn man die zerſtoſſenen blätter davon mit raute und honig aufleget.

Angelicke einzumachen.

Machet die blätter und die oberſte haut von dem ſtengel ab, der aber ſchöne friſch, ziemlich dicke, und ehe er zu ſaamen aufgeſchoſſen, ſeyn muß, man ſchneidet ſie nach gefallen ſo lang man will, und leget ſie in friſch waſſer, nach dem blanchiret man ſie in ein ander waſſer, und kochet ſie ſtarck, wenn ſich dieſe hinein gethane Angelicke leichte von einander zerbrechen laſſen, haben ſie genung geſotten, nehmet ſie deshalb vom feuer, laſſet ſie in eben dem waſſer kalt und wieder grün werden; hernach nehmet ſie heraus, und leget ſie 2 mal nach einander in friſch waſſer, wenn ſie nachdem durch den durchſchlag abgelaufen, ſo thut ſie in eine conditor-pfanne, mit gereinigtem zucker, worinne ſie 10 bis 12mal aufwellen müſſen, ziehet ſie darnach aus dem zucker heraus, ſchäumet ſie ab, und werfet ſie in ein irden gefäß, den andern morgen laſſet den zucker davon ablaufen, ſiedet ihn zu kleinem perlen-zucker, und gieſſet ihn wieder über die Angelicken her, 2 oder 3 tage darnach gieſſet den zucker wieder ab, und ſiedet ihn nochmals zu groſſem perlen-zucker, thut aber auch mehr zucker dazu, legt eure Angelicken hinein, und laſſet ſie 5 bis 6mal damit aufwellen, nach dem laſſet die Angelicken ablaufen, trocknet ſie auf kohlen, ſtreuet zucker darüber, und ſetzt ſie vollends in den conditor-ofen.

Angelot, eine goldene müntze, ſo in Engeland geſchlagen, man findet daſelbſt noch einige davon, ſie hat ihren namen von dem engel bekommen, der darauf gepräget, ſie hält 23 drey viertel Carat. Es giebt auch Angelots, ſo in Franckreich geſchlagen, dieſe hatten zum gepräge den engel Michael, welcher mit einer hand das ſchwerdt, mit der andern das Frantzöſiſche wappen mit 3 lilien hielte. Die Angelots von ſilber, die König Carl der Sechſte, und König Carl der Siebende von Engeland, im anfang ihrer regierung prägen laſſen, als ſie Herren von Pariß waren, hatten auch einen engel zum gepräge, aber er führete das Engliſche und Frantzöſiſche wappen, zum zeichen, daß ſie Herren beyder königreiche wären, und golten 15 Sols.

Anger, iſt ein ort, der mit graſe bewachſen, worauf pferde, rinder, ſchaafe und gänſe auf die weyde getrieben werden. Und iſt unrecht, daß man die gänſe auf einen ſolchen anger mittreibet, denn wo ſie hin pferchen, wird das gras, ſamt der wurtzel, durch ſolchen miſt verbrannt, und was ſie abreiſſen, pfleget immer ſchwerlich wieder zu wachſen, meiſtens aber verdirbt es gar.

Angeſicht, das angeſicht iſt gleichſam der ſpiegel der ſeelen, denn, wer ſich auf die menſchliche aufführung nur ein wenig verſtehet, kan aus der veränderung des geſichts eines menſchen ſeine gemüths-bewegungen einiger maſſen, und was dem anhängig, ſchlüſſen. Siehe Geſicht.

Vor die Hitz-Blattern im Geſicht.

1) Nehmet eine untze campher, ſo viel lebendigen ſchwefel, eine halbe untze glätte, und eben ſo viel rothe myrrhen, menget alles wohl unter einander, laſſet es in ein pfund branntewein oder wegerichtwaſſer 7 bis 8 tage ſtehen, und einweichen, machet einen lappen damit naß, und leget ihn übers geſichte. 2) Weichet eine halbe untze borax mit einem quentlein campher, in ein maaß am feuer gereinigten und durch ein tuch geſeigten ſcabioſen waſſer, laſſet es 2 bis 3 tage ſtehen, alsdenn gebrauchet es. 3) Kochet in 3 maaß waſſer 2 hände voll klein tauſendgüldenkraut-blätter, bis auf die helfte ein, und beſtreichet morgens und abends die hitz-blattern damit. 4) Nehmet eine untze campher, eben ſo viel

ſchwefel,

ſchwefel, eine halbe untze rother myrrhen, eben ſo viel weyrauch, ſtoſſet alles wohl zu pulver, weichet es in ein maaß roſen-waſſer, wegerich-waſſer, oder ſcabioſen-waſſer, ſieben oder acht tage ein, nachdem gebraucht es.

Vor die runtzeln im Geſicht.

Erſtlich. Man nehme myrrhen-öhl, beſtreiche des abends, wenn man ſich zu bette legt, das angeſicht damit, und lege ein wachs-tuch darüber. Zweytens. Nehmet eine untze weinſtein-öhl, eine halbe untze zu einen ſchleim geſtoſſenen pſillien-ſaamen, oder quitten-körner, ſechs quentlein bleyweiß, ein halb quentlein borax, eben ſo viel ſaltz, und eine halbe untze baum-öhl, rühret es mit einem ſpahn auf einen irdenen teller einige zeitlang unter einander, und beſtreichet das angeſicht damit. Drittens. Nehmet zwey friſche eyer, ſo denſelbigen tag geleget worden, ſchlagt ſolche in ein porcellinen-gefäß, ſtreuet anderthalb quentlein ſublimirten mercurium dulcem darüber und laßt ſolches 4 ſtunden lang ſich zuſammen, bey einem gelinden feuer vermiſchen, indeſſen nehmet ein viertel-pfund von einer art der ſüß-mandeln, ſtoſſet ſolches wohl in einem marmornen mörſel, und gieſſet nach gerade ein halb quartier fluß-waſſer dazu, ſeiget es durch ein tuch, das überbliebene dicke ſtoſſet noch einmal im mörſel, wie das erſtemal, mit waſſer, ſeiget es auch durch, und gieſet es unter das vorige; hernach nehmet eine halbe untze zuckerkand, ein quentlein gebrannten alaun zu den eyern, miſchet es wohl unter einander, und thut nach gerade von den abgeſeigeten ſafte dazu. Hernach ſchlaget alles durch ein haar-ſieb gieſet es in gläſer, und ſo ihr es brauchen wollt, ſchüttelt es zuvor wohl um.

Eine ſchöne Haut zu machen.

Nehmet zwey untzen pulveriſirten bißmuth, vier untzen ſcheide-waſſer, ſetzt ſolches zuſammen vier und zwantzig ſtunden unter die feuer-mauer, oder mitten im hofe in einem groſſen irdenen geſchirr, hernach gieſſet das klare waſſer davon, und thut es in ein ander irden gefäß, mit ſo viel ſaltz-waſſer, laßt es wiederum vier und zwantzig ſtunden ſtille ſtehen, ſo wird der bißmuth zu boden gefallen ſeyn, gieſet das waſſer ſachte davon ab, und weg, denn es tauget nichts, ſondern waſchet den bißmuth ſieben bis achtmal, mit klaren gemeinen waſſer, trocknet ihn darnach an der ſonne, man kan dieſes pulver mit jeſmin-pomade, oder der pomade, ſo aus hammel- oder kälber-füſſen gemacht worden, gebrauchen, auch, damit ſie beſſere würckung habe, folgende machen.

Pomade, ſchöne Haut zu machen.

Nehmet weiß-wurtzel und lilien-zwiebeln, jedes zwey untzen, waſchet ſie reine ab, und laſſet ſie ſechs tage in friſchen waſſer liegen, nachdem werden ſie wohl abgetrocknet, in dünne ſcheiben geſchnitten, ſechs tage in waſſer, worinnen nieren-fett von einem hammel, lamme, und pfauen-fett von einer pfauin, jedes vier untzen eingeweichet, und des tages zweymal friſch waſſer drauf gethan; wann dieſes geſchehen, gieſſet man das waſſer ab, und thut alles zuſammen in einen unächten porcellinen topf. Zu jeder untze dieſer pomade wird ein quentlein vorher beſchriebenen pulvers gemiſchet, welches wegen ſeiner beſondern weiſe man wol weiß perlen-pulver nennen kan. Dieſe pomade macht nicht allein eine ſchöne weiſe haut, ſondern iſt auch vor hitz-blattern, wartzen und pfinnen, oder ſonſtige flecke der haut ſehr gut, man kan auch folgende mittel gebrauchen.

Vor die Hitz-Blattern des Geſichts.

Nehmet eine untze borax, und eben ſo viel pulveriſirten gantzen ſchwefel, eine untze roſen- oder genſerich-waſſer, thut alles zuſammen in ein glaß, in vier und zwantzig ſtunden iſt es zum gebrauch gut. Cypriſcher vitriol, mit wegerich waſſer iſt auch ſehr gut, wie auch der ſaft vom hammel-fleiſch, man muß aber einige tage mit dem gebrauch fortfahren.

Die Pfinnen aus dem Geſichte zu vertreiben.

Nehmet die langen knochen von den hammel-füſſen; laßt ſolche ſo lange im feuer liegen, bis ſie ſich leichte zu pulver reiben laſſen, alsdenn ſolche vier und zwantzig ſtunden in weiſen wein weichen, auf vier knochen ein glaß voll, nachdem gieſet es ab und brauchet es.

Vor die Mutter-Mähler.

Nehmet zwey untzen barragen-wurtzel, ſchelet ſolche, ſchneidet ſie dünne und klein, und laſſet ſie vier und zwantzig ſtunden lang, in dem ſtärckſten roſen-eßig, der zu bekommen, weichen, beſtreichet das mahl alle abend damit, ſo wird ſolches gewiß vergehen.

Vor die Sommer-Sproſſen.

Erſtlich, nehmet eine untze gebrannten alaun, eben ſo viel cipriſchen vitriol, drücket über beydes citronenſaft, ſtreichet hernach des abends das geſicht, wo die ſommer-ſproſſen ſitzen, damit, laſſet es die nacht drauf ſitzen, und den morgen waſchet es mit reinen waſſer ab, wenn dieſes einen monath lang geſchiehet, ſo bekommt man eine neue reine haut, die reiner als die alte. Zweytens, ſtreichet zwiebeln-ſaft auf die ſommer-ſproſſen. Drittens, ihr könnet auch eyer, oder ſchweine milch, oder den ſaft von kleinen tauſend-gülden-kraut gebrauchen. Vierdtens, nehmet grind-wurtzel, und das fleiſch von einer recht

Digitized by Google

reiſen melone, jedes zwey pfund, eine halbe untze ſalpeter, und zwey untzen calcinirten weinſtein, deſtilliret ſolches zuſammen, und beſtreicht das geſicht alle abend mit dieſen deſtillirten waſſer. Fünftens, man koche epheu-blätter in wein und waſche ſich damit, oder ſtreiche haſen-blut aufs geſicht, oder waſche ſich auch mit eßig, darinnen glätte zergangen. Sechſtens, ſtreichet auf die ſommer-ſproſſen feigen-milch, oder den ſaft von dem kraute, ſau-brodt genannt. Siebentes, nehmet zwey untzen bittern kreſſen-ſaft, eine untze honig, miſchet und ſeigt es durch ein tuch, und beſtreicht euch des abends damit.

Vor kleine Pfinnen oder Geſchwüre im Geſicht.

Thut ſalpeter in ein klein läpgen, tuncket ſolchen ins waſſer, und beſtreichet die geſchwüre damit.

Vortrefliches waſſer vors Geſicht.

Backet ein kleien brod von rocken kleien mit milch von einer weiſen ziege eingemacht; ehe es gantz gar, nehmet ſolches aus dem ofen heraus, ſchneidet die rinde davon, die krume zerbrocklet ſehr klein, und laſſet ſie vom friſchen in milch von einer weiſen ziegen einweichen, thut das ey-weiß von zwölf eyern dazu, miſchet alles wohl unter einander, und ziehet ſolches in einer gläſernen deſtillir-kolbe bey gelinden feuer ab, ihr werdet dadurch ein vortreflich waſſer bekommen, das alle hitze und flecken im angeſicht vertreibet, und welches eine weiſe haut, und ſehr ſchön machet.

Waſſer, die Haut im Angeſichte weiß zu machen.

Nehmet weiſe ſtick-wurtzel und narciſſen-wurtzel, thut ſolches mit ſemmel-krumen, in einen gläſernen deſtillir-kolben, und ziehet es ab, wenn ihr ſolches gebrauchen wollet, ſo thut allezeit die helfte ungariſch waſſer dazu, ihr werdet finden, daß die haut recht weiß wird, und daß ſolches zum geſichte wohl zu gebrauchen.

Vor die Flüſſe, ſo das Geſicht und die Backen aufſchwillen.

Nehmet vier untzen friſche ungeſaltzene butter, zwey löffel voll roſen-waſſer, laſſet beydes am feuer gelinde ſich vermiſchen, beſtreichet mit dieſer warmen ſalbe das angeſicht, und leget löſch-papier darauf, wenn ihr ſolches zwey bis drey tage thut, werdet ihr völlig geheilet ſeyn, indeſſen iſt doch gut, dabey zur ader zu laſſen, oder clyſtire zu gebrauchen, um dem äuſſerlichen mitteln zu hülfe zu kommen.

Vor die fliegende Hitze.

Erſtlich, nehmet narciſſen-zwiebeln, mit halb ſo viel friſchen neſſel-ſaamen, ſtoſſet es wohl mit einem halben nöſel eßig, und beſtreichet das angeſicht des abends damit. Zweytens, man kan auch den ausgepreßten ſaft von zwiebeln nehmen. Drittens, man wäſchet ſich mit ausgepreßten garten-kreſſen-ſaft. Viertens, man gebrauchet eben die mittel die vor die ſommer-ſproſſen und hitz-blattern angeführet.

Ein anders vor die Pfinnen im Geſicht.

Nehmet gantzen ſchwefel, mit ein wenig bleyweiß, thut es zuſammen in ein näpfgen, laſſet ſolches in unzeitigen trauben-ſaft eine zeitlang weichen, wäſchet euch des abends, ehe ihr euch zu bette legt damit. probatum eſt.

Noch ein anders davor und vor die fliegende Hitze.

Nehmet ſchweine-ſchmaltz und gantzen ſchwefel gleich viel, miſchet es wohl, und gieſſet deſtilliret farrenkraut und pfirſichen-blüthe, ſo viel nöthig, darauf, machet eine art ſalbe oder pomade davon, und beſtreichet das geſicht alle abend ehe ihr zu bette gehet, bis es heil iſt, damit. Die fliegende hitze zu vertreiben und zu dämpfen lege man friſch ausgeriſſene und gequetſchte ſchwalben-wurtzel darauf.

Ein anders vor die Pfinnen im Geſicht, und andern theilen des Leibes.

Weichet ein oder anderthalb dutzend friſche eyer in ſtarcken eßig vier und zwantzig ſtunden lang ein, wenn dieſes geſchehen, ſchlagt die eyer in eben den eßig, miſchet alles wohl unter einander, und thut eine untze ſenf-körner, oder auch geriebenen ſenf dazu, ziehet es in einer gläſernen deſtillir-kolbe ab, ſolches iſt ein vortreflich waſſer vor die pfinnen, man tuncket einen lappen darinn, legt ſolches des abends, wenn man zu bette gehet darüber, und wäſchet ſich des morgens mit abgekochten kleien- und pappel-waſſer ab. probatum eſt.

Allerhand Arten Flecken aus dem Geſichte zu vertreiben.

Deſtilliret in einem gläſernen geſchirr zwölf friſche eyer zwey pfund guten terbentin zweymal ab, alsdenn thut zehn ſcrupel geſtoſſenen kampfer dazu, und zieht es zum drittenmale ab; Dieſes waſſer iſt vortreflich vor alle flecken im angeſicht. Zu dieſem waſſer thut eben ſo viel abgezogen ſchild-kröten-waſſer, und waſchet euch fleißig damit. Probatum eſt.

Ein Pflaſter, die Pfinnen und flecken im Angeſicht zu vertreiben.

Kochet eine viertel ſtunde lang zwey pfund baumöhl und thut ein pfund friſches gelbes in kleine ſtückgen zerſchnittenes wachs dazu, laſſet es zuſammen noch eine viertel ſtunde kochen, hernach thut ein pfund hartz-pech hinein, wenn es wieder eine viertel ſtunde geſotten, ſo ſchmeiſſet vier untzen wohl gewaſchen und pulveriſirtes bleyweiß dazu, und mit dem umrühren ſo lange fortgefahren, bis es dicke und zur ſal-

be

Digitized by Google

be wird, ſtreichet mit pflaſter auf leinen davon, und legt es des nachts auf das geſichte.

Pulver vor die Pfinnen und fliegende Hitze.

Nehmet ſalpeter, und weinſtein von weiſen weine, jedes ein pfund, und laſſet jedes beſonders wohl zu pulver reiben, wenn ihr es hernach unter einander gethan, ſo ſiebet es durch ein klar tuch, und ſchüttet aufgethürmte häufgen davon in ein irden geſchirr, ſtecket ſolches mit einer kohle an, ſo wird der ſalpeter brennen, und den weinſtein calciniren, der unten auf dem boden, als ein kuchen, liegen bleiben wird, dieſen calcinirten weinſtein reibet ſehr klein zu pulver, und laſſet ihn in heiſen waſſer zergehen, gieſſet es alsdenn in einen neuen topf, und laſſet das waſſer über dem feuer ſo lange ausdünſten, bis ein trocken pulver auf dem grunde liegen bleibt, ſolches thut in ein glaß, gieſſet vier untzen deſtillirten eßig, und eine untze guten abgezogenen branntewein darauf, ſchüttelt es oft um, und laſſet es drey tage an der ſonnen deſtilliren, mit dieſem waſſer muß man ſich morgens und abends waſchen.

Den Ausſatz im Geſichte zu vertreiben.

Drücket weiſe unreife weinbeeren aus, ſeiget den ſaft durch ein tuch, und thut ihn in eine gläſerne flaſche, ſo ohngefehr ein maaß hält, thut kampfer und borax, jedes ein quentlein, dazu, feder-alaune zwey quentlein, grünſpahn einen halben gran, zucker-kant anderthalb untzen, alles ſehr klein zerſtoſſen, ſtopfet die flaſche wohl zu, und vergrabet ſolche einen monat lang in die erde im garten, hernach ſeiget den ſaft durch ein tuch, und waſchet euch morgens und abends das geſicht damit, um aber das geſicht nach dem waſchen wieder abzukühlen, ſo nehmet gekochtes rocken-kleien- und pappel-waſſer.

Ander Waſſer das Geſicht ſchön zu machen.

Nehmet kicher-erbſen, pfaſelen, und gemeine bohnen, von jeder vier untzen, ziehet die ober-ſchaale ab, und ſtoſſet alles zu pulver, zerlaſſet dieſes pulver in weiſen wein, ochſen-galle und den weiſen von funfzehen eyern, wenn alles wohl unter einander gemiſcht, ſo ziehet es in einen gläſernen deſtillir-kolben ab, und waſchet mit dem deſtillirten waſſer das geſicht.

Ein vortreflich öhl, die Flecken der Haut zu vertreiben, und ſie gläntzend zu machen.

Nehmet alaune und gemein küchen-ſaltz, von jeden ein halb pfund, weinſtein von weiſen wein ein pfund, ſchüttet es zuſammen in einen ungebrannten irdenen topf, auf dieſen topf befeſtiget, daß die mündungen oben zuſammen ſtoſſen einen andern dergleichen topf, mit drat feſte, und verleimet die ritzen der beyden öfnungen wohl, laſſet die darinnen befindliche materien in einen kalck- oder ziegel-ofen calciniren wenn dieſes geſchehen, ſo reibet es wohl, ſchüttet es in einen ſack, und hänget ihn in einem rechten feuchten orte auf, daß die feuchtigkeit das öhl löſe, ſetzet ein gefäß darunter, das öhl aufzufangen, ſamlet es alle tage, und verwahret es als etwas koſtbares ſehr wohl; man beſtreichet das geſichte mit einem kleinen darinnen eingetunckten ſchwamme oder tuche, doch muß man ſich das geſichte zuvor mit brunnen- oder flieſſenden waſſer waſchen, und benetzen.

Das Geſichte ungeſtalt zu machen.

Miſchet kreide, und meer-ſaltz wohl pulveriſirt unter einander, ſtreuet ſolches pulver auf werck oder heede ſo in guten branntewein eingeweicht. Löſchet alle lichter in der ſtube aus, und ſtecket dieſes werck an, ſo werden alle umherſtehende erſchrecklich ausſehen.

Angreifiſch. Wenn ein menſch aus einer verbothenen begierde alles, was ihm vor die hand kömmt, gerne haben möchte. Dieſe diebiſche art iſt ſonderlich bey dem geſinde, und vornemlich unter den taglöhnern eingeriſſen, daß auch ein guter haußwirth davor ſich nicht genug hüten kan. Solche dieberey, wenn ſie gleich nur anfänglich in kleinen geſchicht, machet doch mit der länge der zeit etwas erträgliches aus. Sie meynen gar, ſolches ſey kein diebſtahl, vielweniger eine ſünde.

Anbencken der Bäume, iſt an und vor ſich ungemein curiös und auch nützlich, es irren aber diejenigen, welche dieſe art zum pfropfen rechnen, indem ſie von dem letztern weſentlich unterſchieden iſt.

Anhöhe, wird in der bau-kunſt die erhöhete lage eines hauſes und gartens genennet, ſo ohngefehr auf der mitte eines hügels angeleget, um ſowol eine ſchöne ausſicht zu erlangen, als auch weil der acker um ſolchen gegenden am fruchtbareſten zu ſeyn pfleget, denn die gärten, ſo im thale liegen, ſind gemeiniglich dem waſſer ſehr unterworfen, wegen des häufigen regens, ſo von denen hohen orten herabfällt, und dadurch zugleich allen ſaft und kraft zum wachsthum der pflantzen hemmet; wann aber die anhöhe zu ſtarck, ſo wäſchet der regen auch zu viel ab, und flöſſet den nahrungs-ſaft weg. Man kan ſich indeſſen wol vorſtellen, daß das gebäude an dergleichen orten ſehr wohl angebracht, und eine ſchöne ausſicht, in die unten herum liegenden felder geben muß.

Anil, heiſt eigentlich die pflantze oder ſtrauch, aus deſſen ſtengel und blätter der indigo verfertiget wird, der ſo ſtarck bey denen färbern im gebrauch.

Anime

Digitized by Google

Anime, iſt ein gummi oder weiſes hartz, ſo aus America gebracht wird. Es wird durch einen ſchnitt in baum ausgetreufelt. Der baum iſt nicht allzugroß. Die blätter gleichen den myrthen-blättern, die frucht iſt ziemlich groß, und heiſſet Lebus, die beſte gummi von dieſer art ſoll weiß, rein, trocken, guten geruchs und leicht zu zerbrechen ſeyn, ſie wird auf den glüenden kohlen balde aufgelöſet und verzehret, ſie iſt gut, die kalten flüſſe zu zertheilen, zu erweichen, und aufzulöſen, desgleichen vor kopf-ſchmertzen, und das gehirn zu ſtärcken, es wird auf den kopf geſtrichen, und die mützen damit geräuchert. Man gebraucht es auch, die wunden zu heilen und zu reinigen.

Aninga. Eine wurtzel, die in denen antilliſchen Inſuln wächſet; Sie wird in denen zucker-ſiedereyen, den zucker zu läutern, gebraucht, es iſt ſolche beſſer, ſicherer und nicht ſo gefährlich, als wie man von ihren gebrauch nichts wuſte, und dieſe läuterung vor dieſen mit ſublimirten mercurio dulce und arſenicum verrichtete.

Anis, iſt ein ſtengel-gewächs, ſo ohngefähr drey fuß hoch wächſet, die ſtarckriechende blätter ſind tief geſpalten, und gleichen den peterſilgen blättern, der ſaame, der auf kleine weiſe blüthen folget, iſt auch ſehr klein, grau-grünlichter farbe, ſüſſen und angenehmen geruchs und geſchmacks, doch ein wenig ſäuerlich. Dieſes gewächſe iſt an ſich eine ſüſſe, angenehme und ſehr nützliche frucht, und gilt gleich viel, ob er geſäet oder gepflantzet wird, wächſt meiſtentheils in Thüringen bey Gotha und Erfurt, wie auch in Fränckiſchen und Bambergiſchen, muß im Mertz geſäet werden, und zwar auf guten, wohl gedüngten und recht durcharbeiteten boden, doch nicht ſo dicke, als riebſen, muß ferner wohl gewartet und abſonderlich rein gegätet werden, damit ihm das unkraut nicht ſeine gehörige kraft benehme; im herbſt werden ſeine kräuter abgeſchnitten und die wurtzel bleibet den winter durch ſtehen, ſchlägt im frühjahre wieder aus und beſaamet ſich ſelbſt. Wenn er auf hohe felder kan gebracht werden, iſt es beſſer, als in den thälern, weil aus der erfahrung bekannt iſt, daß auf die letzteren der mehlthau mehr falle, als auf die hohen, durch welchen der anis ſchwartz wird, und verdirbet, auch, an ſtatt des gehoften nutzens, der gewiß ergiebig iſt, wenn er geräth, dem hauswirth viel ſchade erwächſet. Wenn er nun reif iſt, wird er erſt durchgangen, die reifeſten kolben abgeſchnitten, auf den boden geſchaffet, und trocken gemacht, wenn nun die zurückgebliebenen kolben vollends zu ihrer völligen reife gekommen, alsdenn werden ſie auch abgeſchnitten und wie mit den erſten verfahren, hernach werden ſie insgeſammt ausgedroſchen und zum verkauf aufgehoben. Man nennet dieſen ſaamen grünen anis, oder anis-ſaamen, zum unterſcheid des mit zucker überzogenen aniſes. In der artzeney wird nur der ſaame gebraucht. Auch kommt anis aus Maltha, Turin und Spanien, der iſt viel grauer und dicker als der Turiniſche, wo er ſonſten im überfluß wächſet. Der bittere taugt nichts. Seine kraft und nutzen beſtehet darinne, daß er die heiſerkeiten, ſchneiden im leibe, das brechen, aufſteigen oder ſchlucken ſtillet, ſtärcket das haupt, erwärmet, und thut abſonderlich in bruſtbeſchwerungen ungemeine gute dienſte, vertreibet den ſchwindel, ſtärcket das gedächtniß, macht klare augen, erhält guten appetit zum eſſen, zertheilet die winde und laxiret ein wenig, treibt den urin, bringt denen ammen milch, hilft verdauen, und erweichet alle geſchwüre, daß ſie aufgehen; iſt ein vortreflich mittel vor magen-drücken, vor einen ſtinckenden athem und hilft zur ſchönheit, wenn man ſolche des morgens nüchtern iſſet. Die aus ihm zubereitete eſſentz wird alſo gemachet: Nimm ein halb pfund anis, ſtoſſe denſelben gröblich, und weiche ihn in 1 nöſel guten branntewein, oder, welches beſſer, in ſpiritum vini, eine nacht ein, alsdenn filtrire ihn durch löſch-papier; iſt dieſes geſchehen, ſo kan man noch eine halbe kanne guten branntewein nehmen, ſelben auf den zurückgebliebenen anis gieſſen, abermals eine nacht ſtehen laſſen, und alsdenn wieder filtriren. Thut man über dieſes ein wenig muſcaten-blumen und nelcken, etwas coriander-ſaamen und langen pfeffer gröblich zerſtoſſen, wie auch eine kleine quantität klar gemachten zucker in den filtrirhut dazu, ſo kan man noch eine kanne branntewein mehr darüber filtriren, welcher alsdenn, wie der deſtillirte ros ſolis wird. Iſt er nicht klar genug, muß man ihn noch einmal durch friſch löſchpapier filtriren. Wenn man auch dieſe letzten ſpecies nicht zu dem anis thun will, ſo hat man dennoch eine recht ſchöne couleurte anis-eſſentz, und iſt auch ohne zucker ſüſe. Der aus Indien zu uns gebrachte ſtern-anis iſt mit dieſem nicht zu vermengen, hat eben die kräfte, nur in weit höhern grade.

Ein anderer Anis ꝛc. Anis-Spiritus und Eſſentz.

Man nimmt ein pfund bis fünf viertel pfund ſchönen grünen ſtern-anis, (denn ſolcher iſt der beſte;) Dieſen thut in eine deſtillir-kolbe, von fünf bis ſechs maaß, darauf gieſſet drey maaß guten branntewein, laſſet ſolches eine nacht auf heiſſen kohlen weichen und decket es wohl zu, den andern tag ziehet es bey einem einerley ſtarcken kohl-feuer ab, und ſehet zu, daß die

hitze

Digitized by Google

hitze nicht den ſpiritum in die capelle treibt, ihr werdet von dieſen drey maaß anderthalb maaß guten anis-ſpiritum erhalten, ſo bald es anfängt trübe zu laufen, ſo höret mit den abziehen auf, ſonſten würde es brandicht ſchmecken. Ein quentlein anis mit zwey quentlein fenes-blättern als ein thee getruncken, treibet die winde, und curiret die colique und bauchfluß, in clyſtiren kan auch anis mit andern kräutern gekocht genommen werden. Uberzognen anis mit zucker nach dem eſſen genommen, vertreibt das rohe weſen der ſpeiſen, und hilft verdauen; das öhl, ſo entweder ausgepreßt, oder deſtillirt iſt, iſt beſonders gut vor die blähende colique, und engbrüſtigkeit; auf einmal werden zehen tropfen, in ein glaß wein, oder andern dazu dienlichen geträncke eingenommen.

Anis, Chineſiſcher, Siberiſcher oder Badianiſcher, iſt ein ſaamen, der groß iſt, und die geſtalt des coloquinten-ſaamen hat, caſtanien-braun, gläntzend, von geſchmack und geruch, als unſer aniß, doch aber ſtärcker, dieſer ſaame iſt in einem ſtarcken dicken behältniß, das wie ein ſiebenſtrahlichter ſtern ausſiehet, in lateiniſchen heiſſet ſolches fructus ſtellatus wächſet auf einem baume. Die Morgenländer und Holländer miſchen dieſe frucht, nach art der Chineſer, unter ihrem ſorbet und thee, um letztern einen angenehmen geſchmack zu geben. Das holtz von dieſem baum ſiehet graulich aus, und riechet wie anis. Nur die tiſcher, die ausgelegte arbeit machen, brauchen dieſes holtz.

Ankauf der land-güter, was dabey zu beobachten und zu unterſuchen, wenn man glücklich und wohl fahren will.

Hauswirthliche Fragen und Anmerckungen, ſo zu machen, wenn man ein Land-Gut kaufen, oder verkaufen, pachten, oder verpachten will.

Man muß wiſſen:

1) Urſachen, warum das gut verkauft oder verpachtet werden ſoll?
2) Ob es ſchon lange im verkauf geſtanden?
3) Warum iſt der verkauf nicht erfolget?
4) Wer hat kaufen wollen?
5) Wie viel iſt darauf geboten?
6) Der anſchlag iſt abzufordern.
7) Was iſt der nächſte preiß?
8) Ob das gut verpachtet geweſen?
9) Wie hoch?
10) Ob die pachter gewonnen oder eingebüſſet?
11) Ob pachter iemals continuiret, oder
12) Ob er gleich nach ablauf der pacht-jahre davon abgegangen?
13) Die länge aller ſtücke oder äcker iſt anzuſehen?
14) Ob ſie dem waſſer-ſchaden unterworfen?
15) Sind welche davon bergicht, kieſicht, lehmicht, thonicht, ſandicht, haben ſie quecken, iſt der boden ſchwartz oder lehmicht?
16) Liegen ſie nahe am orte, oder ſind ſie abgelegen, daß man winter-erndte und miſtfuhren hat?
17) Der gehalt der äcker iſt zu erforſchen, nemlich, wie viel hält 1. acker ruthen? wie viel ſchuhe hält die ruthe? oder wie viel wird am ſcheffel auf 1. acker geſäet an weitzen oder rocken, er mag im winter- oder ſommer-felde liegen?
18) Was hats vor maaß oder gemäße?
19) Wie viel wird ausgeſäet über winter?
20) Wie viel über ſommer?
21) Wie viel bleibt braache liegen, oder wie viel acker im winter? wie viel im ſommer- wie viel im braach-felde?
22) Kan man auch in die braache ſimmern?
23) Wie viel äcker? was vor früchte werden in die braache geſimmert?
24) Kan man die braach-äcker an die einwohner zu ſpecerey, kraut, rüben, möhren vermiethen?
25) Wie viel geben ſie miethgeld von 1. acker oder 1. ſcheffel feld?
26) Bauts auch ſommer-rübſen in die braache?
27) Wie ſtehen itzo die feld-früchte, als weitzen, rocken, gerſte, hafer?
28) Wie viel ſchock giebt 1. acker oder 1. ſcheffel feld ſowol an winter- als ſommer-früchten.
29) Wie viel ſcheffel giebt jedes ſchock.
30) Trägts reine frucht oder treſpen und wildhafer mit?

Feuerung.

31) Woher kommt die feuerung in die haußhaltung?
32) Hats hinlänglich holtz dazu, oder iſt welches noch übrig zum verkauf?
33) Wie viel ohngefähr und was haußwirthlich geſchlagen wird?
34) Hats nur benöthigte feuerung von weyden- und erlen-köpfen?
35) Hats den bier-ſchanck im gaſthof, ſchencken und vor die unterthanen, oder hats nur das brauen zur hofes-nothdurft?
36) Hats ſein eigen brauhauß, oder muß es im gemeinen brauhauß brauen?
37) Hats backhauß-nutzung, hats ſein eigen backhauß, oder muß es in gemeinde-backhauß backen?

Schäferey.

38) Wie viel darf es ſchaafe halten in der ſommertrift, oder iſt die ſchäferey unzehlbar?

Digitized by Google

39) Iſts grob oder klein vieh?
40) Iſts zarte oder grobe wolle? rein- oder ſchmier-vieh?
41) Werden die ſchaafe gemolcken?
42) Wie viel giebt der ſchäfer milch-geld?
43) Wie viel kan man auswintern?
44) Hats ſchaaf-pacht?
45) Iſt geſunde ſommer-weyde, oder frißt ſich das ſchaaf-vieh zuweilen faul?
46) Hats hinlängliche triften und weyde? oder nur nothdürftig?
47) Frißt ſich das vieh auch fett?
48) Wenn keine ſchäferey da, fragt ſichs: wie viel darf der hof ſchaafe halten?
49) Gehts untern gemeinde-hirten?
50) Geht das rind-vieh auf die braach-felder?
51) Hats auch hinlänglich weyde und riethen?
52) Hats hinlänglich gräſerey aus den gärten über ſommer?
53) Hats hinlänglich winter-futter am ſtroh und ſpreu, oder wird heckerling mit unter gefuttert?

Wieſen.

54) Wächſt hinlänglich heu vor ſchaafe, pferde und anderes zug-vieh, oder
55) Bleibt noch heu übrig zum verkauf?
56) Wie viel ohngefähr?
57) Wie viel trägt 1. acker heu an zweyſpännigen fudern?
58) Trägts gut heu, oder iſts lang, ſchmolicht, rauchricht, ſumpficht?
59) Liegen die wieſen hoch oder in der tiefe?
60) Kan man ſolche bey dürren jahren wäſſern?
61) Liegen ſie am waſſer-ſchaden durch überſchwemmung im ſommer?
62) Wie hoch kan man ein acker heu, gras verkaufen?
63) Hats auch ſommer-weyde vor fohlen und pferde, wo dieſes da iſt, da iſt der nutzen ſehr groß, man kan auf jedes pferd gar wohl wöchentlich 12 groſchen vom May bis Septembr. rechnen, mithin betrüge dieſes 10 rthl. auf ein ſtück auf 5 monate. Die pferde gehen die gantze nacht auf der weyde, es werden des nachts etwa 2 wächter gehalten, ſo die intereſſenten bezahlen, des morgens zäumet man ſie an, ohne andere fütterung zu geben, mittags aber kriegen ſie ihre gewöhnlich futter. Der bauersmann erſpart aber auch dieſes und füttert mittags nur gras. Die pferde werden von dieſer ſommer-weyde ſo glatt und dicke, als vom hafer- und heu-futter. Das weyde-fleck hat mehrentheils tiefe graben, damit kein ſtück aus- oder eingehen kan, am zugange aber iſt ein ſchlagbaum, daſelbſt haben die wächter ihre hütte. Vor die ſommer-weyde giebt man ohngefähr 3 rthlr. vor ein fohlen, wenn mans in andere fluren geben muß.

Gärten.

64) Liegen ſolche hoch oder tief?
65) Hats hinlänglich gras vors rind-vieh im ſommer, oder iſt auch was übrig zu heu im winter zu füttern?
66) Wie viel äcker hält der garten?
67) Hats viele und gute obſt-bäume?
68) Wie hoch kan man ohngefähr das obſt verkaufen, wenn es umſchlägt und geräth?
69) Iſt der küchen-garten groß?
70) Hats gut erdreich und iſt er gut im anbau?
71) Hats küchen-ſpeiſen übrig, und ſind ſie wohl zu verkaufen?
72) Wohin kan man die feld-früchte verkaufen?
73) Muß man ſolche ſelbſt zu marckte führen?
74) Welche ſind die nächſten marckt-ſtädte, oder kan man ſolche auf den hofe an die fuhrleute verkaufen?
75) Pflegen ſie gewöhnlich die früchte auf dem hofe zu laden und abzuführen?
76) Weil die lage der güter verſchiedentlich, ſo fragt ſichs, was iſt der frucht preis bey gemeinen jahren a proportion einer lage, wo nicht dergleichen guter kornbau?

Gebäude.

77) Wie iſt die hof-rhede? iſts rund herum verbauet und verwahret, daß man zuſchlieſſen und ſich vor dieben verwahren kan?
78) Sind die gebäude alt und baufällig, ſteinern oder von lehmen und holtz?
79) Iſt viel reparatur unumgänglich nöthig an dach und fach, an ſcheunen und ſtällen?
80) Ob bald ein haupt-bau nöthig?
81) Wie hoch die koſten zum nothdürftigen bau?
82) Sind ſtuben und kammern gut an thüren, öfen, fenſtern, böden?
83) Wie ſind die wohnſtuben, alt oder neuer Façon?
84) Hats gute gewölber und ſchütt-boden?
85) Sind die wirthſchafts-gebäude hinlänglich vor die feld-früchte, heu, ſtroh, ſpreu, heckerling wohl zu begatten?
86) Hats hinlängliche gute ſtallung vor allerhand vieh im winter und vor der kälte zu verwahren?
87) Sind krippen und raufen in kühſtällen?
88) Wie ſind die ſchweinſtälle?
89) Wie ſtarck iſt die ſchweinzucht?

90) Hats

Digitized by Google

90) Hats einen eigenen hirten vors rind- und ſchwein-vieh, oder gehet das vieh mit vor den gemeinde-hirten?
91) Wie viel melck- und gelte-kühe hält das gut bey gemeinen jahren?
92) Wie viel giebt eine kuh an milch-gelde?

Inventarium.

93) Worinne beſteht das inventarium?
94) Wie viel pferde oder zug-vieh?
95) Wie viel melck- und gelte-kühe?
96) Hats grob und klein vieh?
97) Wie viel ſchwein-vieh pro inventario?
98) Hats taubenſchläge, und
99) Wie ſtarck iſt der flug?
100) Wenn iſt die zeit der übergabe des gutes?
101) Obs mit beyden beſtellten feldern über ſommer und winter geſchehe?
102) Was hats vor frohnen?
103) Was iſt deren gebühr?
104) Werden die winter-früchte um den zehenden geſchnitten?
105) Um den wie vielſten ſcheffel wirds gedroſchen, um den 16. 15 oder ſonſt wie hoch?
106) Hats fiſcherey? und worinne beſtehet ſie?
107) Gehts friedlich mit dem herrn und unterthanen, oder mit dem edelhofe und bauern, oder haben ſie proceſſe mit einander?

Mühlen.

108) Hats hinlänglich waſſer auf die gänge bey ſommers-zeit?
109) Frieren die räder winters-zeit ein?
110) Hats hinlänglich zu mahlen?
111) Hats mühlen-zwang?
112) Müſſen die mühlgäſte die frucht bringen oder muß es der müller weit und von andern orten hohlen und viel treibe-vieh halten?
113) Hats zwang-geſinde?
114) Wie hoch iſt der lohn vor knecht und magd?

Anker, iſt ein Holländiſch maaß flüßiger ſachen, es iſt das vierdte theil eines ohmens und enthält zwey ſteckans, ein ſteckans ſechzehen mingeler, und ein mingele macht zwey Pariſiſche pincken, mithin hält ein anker vier und ſechzig Pariſiſche pincken.

Anker, iſt ein ſtarckes eiſen, mit zwey groſſen runden wiederhacken, welche in den grund an einem langen ſeile gelaſſen werden, die ſchiffe und andere fahrzeuge damit aufzuhalten.

Anker-Gift, iſt die abgabe, ſo die ſchifs-capitains und ſchif-herrn an den landes-herrn mannigmal dem admiral geben müſſen vor die erlaubniß in denen häfen ſich vor anker zu legen.

Anker-Ort, iſt eigentlich die ſtelle, wo des ſchifs ancker ausgeworfen, und das ſchif dadurch vor ancker geleget wird.

Anklagen, iſt das recht, ſo ein unterthan hat, ſich bey ſeinem richter zu beſchweren, ſowol wegen des an den ſeinigen verübten diebſtahls, als auch ſonſtiger verbrechen und übelthaten wegen, ſo entweder ein hauß-genoß, oder auch ein fremder dem ankläger an ſeinen beweg- oder unbeweglichen gütern verurſachet; und zu dem ende verlanget der ankläger ſchaden und unkoſten erſetzet zu haben. Wenn nun ein ſolcher ankläger keine erſetzung des ſchadens fordern kan, ſo iſt er eigentlich nur vor einen denunciaten oder anzeiger zu halten, und muß die weitere unterſuchung dem officio fisci überlaſſen.

Ankuppeln. Wenn die hunde zuſammen gekuppelt und auf die jagd geführet werden.

Anlaſſen. Wenn man einen teich mit waſſer, aus einem höher gelegenen teiche oder ſee, auch durch einen nahen fluß oder bach, durch eine waſſer-leitung anlaufen läßt. Anfänglich muß das waſſer, wenn man einen neuen teich anlegen will, nicht ſo geſchwinde nein gelaſſen werden, weilen zu anfang der damm gar zu weich iſt, ſonſt gehet das waſſer wieder durch den damm durch; ſondern es muß gantz ſachte anlaufen, auch nicht auf einmal, alsdenn wird der damm durch die feuchte und trockene feſte. Am beſten iſt, wenn man einen teich anfangs nur halb mit waſſer anlaufen läßt, and wenn ſolches eine zeitlang drinne geſtanden, ſo laſſe man wieder friſch waſſer anlaufen, daß das alte dadurch abgetrieben werde, damit es nicht von dem neuen grunde des teiches, oder von den zäunen und näthern, die man inwendig an den damm macht, ein bitterer und garſtiger geruch entſtehe, davon die fiſche ſonſt gerne zu ſterben pflegen.

Anlegen, entern, zuſammen ſtoſſen, zweyer ſchiffe, ſiehe Entern.

Anlegen in der Erndte. Dieſes heiſſet das gehauene oder geſchnittene getreyde zuſammen rapſen und auf ein ſeil legen, welches hernach der binder einknöbelt.

Anlegen, heiſt auch in der ſcheine das getreyde auf der tenne auslegen, damit es ausgedroſchen werden könne.

Anmuth, Zierlichkeit im mahlen, ſiehe Mahlen.

Anſchieſſen. Wenn der jäger ein wild anſchieſſet, daß es entweder gar nicht, oder doch nicht ſo balde fället.

Anſchlag beym pachten. Heißt eine würdigung und ſchätzung der güter mit ihren zugehör, nach welcher es zu kauf oder miethe geſtellet wird. Dieſelbe wird entweder willkührlich in freywilligen handlungen, oder gerichtlich durch verſtändige und hierauf abſonderlich vereydete perſonen, wenn das gut in rechtsgange be-

Digitized by Google

fangen, angeſtellet. Der fuß, nach welchen die anſchläge eingerichtet werden, iſt unterſchiedlich, theils nach dem herkommen der länder und ort, theils nach den umſtänden der zeiten, als nach guten und mittel jahren, nach welchen ſie zu ſteigen und zu fallen pflegen. Man verpachtet auch bey einem gute nicht gerne die hohen und niedern gerichte, lehn-gelder, erb- und groſſe-zinſen, auch bau-frohn-dienſte, ſondern nur die felder, wieſen, gärten und weinberge u. d. m. Insgemein werden bey land-gütern 3 thlr. ſtändiger oder 4 rthl. umſtändiger nutzungen auf 100 thlr. capital angeſchlagen.

Anſchlag eines Baues. Wenn ein hauswirth einen anſchlag zu machen wiſſen will, wie hoch ihm dieſes oder jenes gebäude werde zu ſtehen kommen: ſo können ihm einige angeführte anſchläge zum muſter dienen. Bey der maurer-arbeit kommt es vornemlich auf das quadrat und den cubum an; unter dem quadrat verſtehet man nur die fläche eines cörpers, ohne auf deſſen ſtärcke, höhe oder dicke ſeine abſicht zu richten. Z. exempel, wenn ich drey accurat viereckigte pflaſter-ſteine in eine zeile neben einander lege, neben dieſe zeile noch eine dergleichen zeile anfüge, und denn auch die dritte zeile darzu thue: ſo kommt ein accurates viereck heraus, welches aus dreymal drey ſteinen, das iſt, aus 9 beſtehet, alſo iſt 9 das quadrat und 3 die quadrat-wurtzel. Eben ſo erhält ſichs, wenn ich vier ſteine in eine zeile, und 4 ſolche zeilen neben einander lege, in welchem falle des quadrat 16 und die quadrat-wurtzel 4 iſt, und ſo weiter. Wenn ich daher eine zahl mit ſich ſelbſt multiplicire, ſo entſtehet ein quadrat. Sind die ſteine, die ich auf den boden oder das dach neben einander lege, nicht accurat viereckigt, z. e. noch einmal ſo lang als breit, ſo thut dieſes dennoch der ausrechnung nichts, ſondern ich darf nur die elle zur hand nehmen und ſehen, wie viel ellen mit ſo und ſo viel ſteinen (oder auch mit einer gewiſſen anzahl breter) bedeckt werden. Habe ich nun einen platz von etlichen ellen ausgemeſſen, oder iſt mir ſonſt ſchon bekannt, wie groß ein mauer- dach- und pflaſter-ziegel, und wie groß ein bret ſey, ſo kan man leicht den überſchlag auf den gantzen platz, mauer oder dach machen.

Anſchlag eines Baues, über das Haus zu N. welches nach vorgezeichneten riſſe 20 ellen lang, 15 ellen breit 1 ſtock ſteinern, den obern höltzern zu erbauen und mit ziegeln zu decken.

1) In Anſehung des Grundes, welcher 2 Ellen tief, anderthalb Elle ſtarck ſeyn ſoll, zuſammen in 210 Ellen beſtehet:

2 rthl. 22 gr. - - von 210 ellen grund zu graben, die elle 4 d.
9 rthl. 4 gr. 6 d. von 5 u. 1 viertel ruthe bruchſteine, auf 40 cubic-ellen 1 ruthe gerechnet 1 thl. 18 gr.
3 - 12 - - - vor 21 fuder lehm, à 4 gr.
8 - 18 - - - vor 210 cubic-ellen maurer-lohn à 1 gr.
4 - 9 - - - vor den handlanger, wegen 210 ellen mauer à 6 d.

28 rthl. 17 gr. 6 d.

2) Zum Stockwerck übern Grunde, welches 20 Ellen lang, 15 Ellen breit, 5 Ellen hoch, 1 Elle ſtarck, und alſo zuſammen in 410 Ellen beſtehet, werden erfordert.

17 rthlr. 22 gr. 6 d. vor 10 ruthen bruchſteine, an bruchzinß und ſolche zu brechen, à thl. 18 gr.
6 - 20 - - - vor 41 fuder lehm, auf die ruthe ſteine 4 fuder gerechnet.
7 - 12 - - - vor 90 ellen eichenes holtz zu fenſter-ſtöcken, à 7 zoll ſtarck, 8 zoll breit, die elle, à 2 gr.
10 - 20 - - - vor 2000 mauer-ziegel zu denen thür-geſchäften, thür- und fenſter-bogen.
12 - - - - - vor 18 ſcheffel kalck zu denen bogen und berappen der mauer inn- und auswendig, à 16 gr.
17 - 2 - - - vor 410 ellen mauerlohn, à 1 gr.
8 - 13 - - - vor 410 ellen handlanger lohn, 6 d.

80 rthl. 17 gr. 6 d.

3) Zum Dachwercke werden erfordert:

27 rthl. 2 gr. vor 5000 ſtück dachzügel, à 5 thlr. 10 gr.
2 - 2 - vor 5000 ſtück dachſpähne, à 10 gr.
1 - 16 - vor 40 forſt-ziegel, à 1 gr.
3 - 8 - vor 5 ſcheffel kalck zum dache, à 16 gr. incluſive des fuhrlohns.
5 - - - mauer-lohn vor eindeckung des dachs.
2 - 12 - handlanger-lohn beym dache.

41 rthlr. 16 gr.

Summa Summar. des aufwands bey der maurer-arbeit.
151 rthlr. 3 gr.

N. N. Mauermeiſter.

Anſchlag, was am holtzwerck und andern materialien zu ermeldten hauſe erfordert wird, daferne ſtatt eines ziegel-daches ein höltzernes verfertiget und auf den ſteinern ſtock ein höltzerner zu ſtehen kommen ſoll:

14 thl. 11 gr. 2$\frac{2}{3}$ d. vor 20 ſtroh-ſparren à 17 gr. 4$\frac{1}{3}$ d.
5 - - - - - fuhrlohn, à 6 gr.
16 - 8 - 6 - vor 30 röhrhöltzer, à 13 gr. 1 d.
3 - 18 - - - fuhrlohn.
30 - - - - - vor 3 ſchock ſpinte-breter à 6 rthlr. nebſt fuhrlohn.

NB. Hier-

NB. Hierbey iſt zu erinnern, daß der preis der breter nur ſeit kurtzen merckli geſtiegen, und ſolche vor 6 rthlr. nicht mehr zu haben ſeyn.
2 rthlr. • nägel dazu.
11 rthlr. • vor 44 ſchock ſchindeln, a 6 gr. nebſt fuhrlohn.
2 rthlr. 2 gr. vor 50 ſchock ſchindel-nägel, a 1 gr.
6 rthlr. • vor 2 ſchock latten, a 3 rthl. nebſt fuhrlohn.
• 20 gr. vor 8 ſchock nägel dazu, a 2 gr. 6 d.
24 rthlr. • zimmer-lohn, das holtz zu arbeiten, zu legen, aufzuſetzen, zu latten, zu decken, die böden zu ſpinden, thüren und fenſter-laden, ingleichen 2 treppen ꝛc. zu verfertigen.
NB. Was man hier nicht ausdrücklich bedungen, das will hernachmals der zimmermann noch beſonders bezahlt haben, daher das latten des daches, item das treiben derer böden ꝛc. nicht zu vergeſſen iſt.
4 rthlr. • vor ſpahl-holtz.
2 rthlr. • vor 1 ſchock gebund ſtroh in dem lehm.
4 rthlr. • kleiber-lohn.

---

125 rthlr. 11 gr. 8 und 2 drittel d.

Anſchlag zu einem Mühlen-Bau.

1) Beym Mühlen-Gerüſte, ſo 20 Ellen lang, und 3 und eine halbe Elle hoch.

An Holtze:

18 rthlr. 5 gr. 3 und 2 drittel d. vor 7 ſchwell-eichen a 2 rthlr. 14 gr. 5 und 2 drittel d. unters mühl-gerüſte, ingleichen zu ſtegen, angewenhen, ſtrack-höltzern, mehl-banck und ſümpfe auf dieſelbe.
37 rthlr. 3 gr. 11 d. vor 7 pfoſten-eichen zu decken, leuen, trage-bäncken, kloch-ſäulen, bauholtze, ſteinriegeln, förder- und hinter-ſteltzen, auch trag-ſtegen, a 5 rthlr. 7 gr. 5 d.
15 rthlr. 16 gr. 2 d. vor 2 trog-eichen zu 4 kamm-rädern, a 7 rthlr. 20 gr. 1 d.
3 rthlr. 7 gr. 10 d. vor 2 naben-eichen unter die ſtrackhöltzer im mühl-hauſe, a 1 rthlr. 15 gr. 11 d.
11 rthlr. 6 gr. 3 d. vor 3 bret-bäume zu 27 pfoſten aufs mühl-gerüſte.
• 22 gr. 3 d. vor 20 latten zu ſpunthen oder federn in die pfoſten.
1 rthlr. • zu 6 treppen-ſteigen.
9 rthlr. 8 gr. vor 56 ſpinde-breter zu ſtufen und den fuß-boden im mühlen-hauſe, das ſchock zu 10 rthlr. gerechnet.
2 rthl. 4 gr. 1 d. vor 3 ſtroh-ſparren zu ſchwellen unter die thielen im mühl-hauſe.

---

110 rthlr. 1 gr. 9 und 2 drittel d.

Holtzfäller- und Klötzer-Ausſchneider-Lohn:

1 rthlr. 4 gr. von 7 ſchwell-eichen, a 4 gr.
3 rthlr. 12 gr. von 7 pfoſt-eichen überhaupt, nach proportion der bedürfenden vielen kurtzen klötzer.
• 12 gr. von 2 trog-eichen, a 6 gr.
• 5 gr. von 2 naben-eichen, a 2 gr. 6 d.
• 15 gr. von 3 bret-bäumen, a 5 gr.
• 7 gr. 6 d. von 3 ſtroh-ſparren, a 2 gr. 6 d.

---

6 rthlr. 7 gr. 6 d.

Schneide-Lohn dem Bret-Müller:

• 8 gr. vor 4 ſtege, a 2 gr.
• 4 gr. vor 4 angewenhe, a 1 gr.
• 4 gr. vor 8 ſtrack-höltzer, a 6 d.
1 rthlr. 1 gr. vor 10 bocken, a 2 gr. 6 d.
• 16 gr. vor 4 lauen, a 4 gr.
• 4 gr. vor 8 trage-bäncke, a 6 d.
• 4 gr. vor 4 klopf-ſäulen, a 1 gr.
• 2 gr. vor 20 ellen band-holtz.
• 10 gr. vor 12 ſtein-riegel, a 10 d.
• 16 gr. vor 16 förder- und hinter-ſtöltzen, a 1 gr.
• 2 gr. vor 8 treppen-ſtiegen, a 3 d.
• 12 gr. vor 24 pfoſten, a 6 d.
• 2 gr. vor 20 latten.
• 1 gr. 6 d. vor 6 treppen-ſtiegen.
• 9 gr. vor 56 ſpinde-breter zu ſchneiden.

---

4 rthlr. 23 gr. 6 d.

Vor Nagel-Werck:

15 gr. vor 6 ſchock ſpinde-nagel, a 2 gr. 6 d. zum thielen des mühlhauſes.

Vor Stein-Werck und Kalck:

2 rthlr. 12 gr. vor 1 ſchock elligte grundſtücken zu ausbeſſerung der wandelbaren waſſermauer, nach 30 ellen.
• 12 gr. vor ein viertel ruthe pläner zu eben dieſem behuf.
2 rthlr. 17 gr. vor einen halben kaſten kalck zu dieſer arbeit.

---

5 rthlr. 17 gr.

NB. An der waſſer-ſeite iſt die mauer in ſteinmoos zu legen.

An Maurer-Handlanger- und Kalckſtöſſer-Lohne:

20 rthlr. 8 gr. drey maurer-geſellen, 2 handlangern und 1 kalckſtöſſer auf 16 tage, die grundſtücken zu ſpitzen, die waſſer-mauer zu unterfah-

Digitized by Google

terfahren, und mit grundſtücken und plänern wieder auszubeſſern.

An Zimmer-Lohne:

46 rthl. 21 gr. dem zimmermeiſter und drey geſellen auf 7 und einer halben woche das holtz auszuhauen, das mühl-gerüſte anzubinden, ſolches, nebſt dem mühl-hauſe zu thielen, die breter zu hobeln, und alles andere dabey nöthige zu verrichten.

2) Beym Grundwercke, ſo 42 Ellen lang, 15 Ellen breit, und 4 Ellen hoch.

An Holtze:

33 rthlr. 20 gr. 1 und ein drittel d. vor 13 ſchwell-eichen zu rahmen, ſchwellen, ſäulen und balcken.

15 rthlr. 22 gr. 3 d. vor 3 pfoſt-eichen zu balcken, angeweyhen, wath-trögen, auch 133 pfoſten, jede 8 ellen lang, 2 zoll ſtarck, zu ſchlägen, ingleichen das walck-greimer, waſſer-bette, den grund und die bruſt zu theilen.

4 rthlr. 17 gr. vor 4 ziegel-ſparren zu aufſetzen.

5 rthlr. 10 gr. 10 und zwey drittel d. vor 8 kieferne ſtroh-ſparren zu ſchwellen und trögen im grund.

59 rthlr. 22 gr. 3 d.

Alles exclusive des fuhr-lohns, weil die unterthanen die dienſte dazu zur fröhne verrichten müſſen.

Holtzfäller- und Klötzer-Ausſchneide-Lohn:

2 rthlr. 4 gr.	von 13 ſchwell-eichen,	a 4 gr.
1 „ 12 „	von 3 pfoſten-eichen,	a 12 gr.
1 „ 21 „	von 9 bret-bäumen,	a 5 gr.
„ 12 „	von 4 ziegel-ſparren,	a 3 gr.
„ 12 „	von 8 ſtroh-ſparren,	a 1 gr. 6 d.

6 rthlr. 13 gr.

Schneide-Lohn dem Bretmüller:

1 rthlr. „ „ von 15 eichenen ſäulen, 3 und eine halbe elle lang, 9 und 12 zoll ſtarck.

„ „ 16 gr. von 4 angeweyhen, a 2 ellen lang, 8 und 9 zoll ſtarck, und 32 ellen bandholtz, 4 und 8 zoll ſtarck.

1 rthlr. 22 gr. 4 d. von 133 weichen pfoſten, a 4 d.

3 rthlr. 14 gr. 4 d.

Vor Nagel:

3 rthlr. 18 gr. vor 9 ſchock ſtarcke nagel zu denen waſſer-rädern, a 10 gr.

5 „ 3 „ vor 20 ſchock 18 ſtück dergleichen, in die grund-thielen, a 10 gr.

8 rthlr. 21 gr.

Zimmer-Lohn:

34 rthlr. 9 gr. dem meiſter und drey geſellen auf 5 und eine halbe woche, das alte waſſerbette abzutragen, das neue anzubinden, aufzuſetzen, ſolches nebſt dem grunde zu thielen, und wieder in guten ſtand zu bringen.

3) Bey der Walckmühle.

An Holtze:

7 rthlr. 20 gr. 1 d. vor eine well-eiche zu einer 16 elligten welle.

5 „ 7 gr. 5 d. vor eine pfoſten-eiche zum löcherbaume oder ſtampf-troge.

2 „ 14 gr. 5 und zwey drittel d. vor eine ſchwelleiche zu zwingen, unterlagen und ſtampfen.

2 rthlr. 19 gr. 11 d. vor eine ſchirr-buche zu walckgämmern und ſtampfen.

18 rthlr. 13 gr. 10 und zwey drittel d.

Holtzfäller- und Ausſchneide-Lohn:

„ „	6 gr.	von 1 wellen-eiche.
„ „	12 „	von 1 ſtarcken pfoſten-eiche.
„ „	4 „	von 1 ſchwellen-eiche.
„ „	4 „	von 1 ſchirr-buche.

1 rthlr. 2 gr.

Des mühlmeiſters lohn vor ausarbeitung obiger 4 ſtämme iſt mit unter denen beym gehend und treibenden zeuge angeſetzten 66 rthl. 16 gr. enthalten. Endlich

4) Beym gehend- und treibenden Zeuge:

31 rthlr. 8 gr. 4 d. vor 4 wellen-eichen zu ſo viel wellen, jede 16 ellen lang.

10 „ 14 „ 10 d. vor 2 pfoſten-eichen, woraus 18 pfoſten zu 4 kamm-rädern, ingleichen zu denen rade-armen, jeden 6 ellen lang, 4 und 18 zoll ſtarck.

2 „ 14 gr. 5 und zwey drittel d. vor 1 ſchwell-eiche zu 26 waſſer-rad-armen.

„ „ 18 gr. 1 und zwey drittel d. vor 1 bocks-bircke zu 4 neuen ſchuhen.

2 „ 19 gr. 11 d. vor 1 ſchirr-buche zu 14 acht elligten ſtollen, 4 zoll ſtarck, ſo zu 4 rumpfleitern, 4 rade-wellen, 4 ſetz-wellen und 2 beutel-kaſten kommen.

15 „ „ „ 1 d. vor 4 bret-bäumen.

63 „ 3 gr. 9 und 1 drittel d. zu 4 waſſer-rädern und zwar zu 32 pfoſten, a 6 ellen lang, 3 und 18 zoll ſtarck.

24 ſpinde-breter zu ſchaufeln.

24 vorſchlag-breter zu bäthen.

32 latten zu riegeln.

2 neuen beutel-kaſten.

4 neuen rümpfen.

Digitized by Google

An Holzfäller- und Klotzausſchneide-Lohne:

1 rthlr. - von 4 well-eichen, a 6 gr.
1 - - von 2 pfoſten-eichen, a 12 gr.
- - 4 gr. von 1 ſchwell-eiche.
- - 2 - von 1 bocks-bircke.
- - 4 - von 1 ſchirr-buche.
1 - - von 4 bret-bäumen.

3 rthl. 10 gr.

Schneide-Lohn dem Bret-Müller:

- - 9 gr. von 18 eichenen pfoſten.
1 rthlr. 3 - von 32 pfoſten, 24 ſpünde- und 24 vorſchlage-bretern und 32 latten.
- - 8 - von 26 waſſerrad-armſtücken.
- - 6 - 4 d. von 4 neuen rumpf-ſtücken.
- - 2 - 4 d. von 4 birckenen ſtücken zu ſchuhen.
- - 3 - 6 d. von 14 8 elligten büchenen ſtollen.

2 rthlr. 8 gr. 2 d.

Vor Nägel:

1 rthlr. 12 gr. vor 6 ſchock boden-nagel in die waſſer-leder, a 6 gr.
1 - 6 - vor 12 ſchock ſpunden-nagel, a 2 gr. 6 d. zu befeſtigung derer beutel-kaſten und des übrigen gehend- und treibenden zeuges.

2 rthlr. 18 gr.

Vor Hammer-Schmied-Arbeit, ſo zu erlängern und auszubeſſern:

14 rthlr. - vor 15 zapfen.
5 - 8 gr. vor 4 mühl-eyſen, a 1 rthlr. 8 gr.
5 - - - vor 16 ringe, und
5 - - - vor unterſchiedene kleinigkeiten, ſo künftig zu berechnen.

29 rthlr. 8 gr.

Mühlmeiſters Arbeit:

58 rthlr. dem mühlmeiſter und ſeinen leuten überhaupt, die wellen, kamm- und waſſerräder beutel-kaſten, rümpfe, ſtollen, ſchützer, den ſtampf-trog, walck-hämmer und was ſonſt zum gehend- und treibenden zeuge gehörig, auszuarbeiten.

Summa Summarum ꝛc.

Dat. N. N. N.
d. 16 Jan. 1749.

Anſchlag über einen ſchloß-bau nach anzeige des bauriſſes in der länge am garten gegen Morgen 58 ellen, 30 ellen breit, jeder flügel 23 ellen lang, 14 ellen breit; die höhe 3 ſtockwerck, als; die erſte etage 6 ellen aus dem grunde, die andere 7 ellen, die dritte 8 ellen hoch, und beſtehet alles zuſammen an mauerwerck in 19980 ellen mauer. Dazu werden an bau-materialien ohngefehr erfordert:

Rthlr.	gr.	d.	
62	12	-	vor 250 fuder feldwacken, oder 20 ruthen ſteine, a 3 rthlr. 3 gr.
165	-	-	vor 44000 mauer-ziegel zur zubuſſe des alten gebäudes, a 3 rthlr. 18 gr.
765	-	-	vor 490 faſſe kalck, a 1 rthlr. 12 gr.
40	20	-	vor 490 fuder ſchlacken, a 2 gr.
20	10	-	vor 490 fuder ſand, a 1 gr.
67	12	-	vor 18000 dachziegel, a 3 rthlr. 18 gr.
10	12	-	vor 36000 dachſpähne, a 7 gr.
3	8	-	vor 160 prennß-ziegel, a 6 d.
4	13	4	vor 164 förſten-ziegel, a 8 d.
67	12	-	vor 50 centner gips, a 1 rthlr. 8 gr.
28	-	-	vor 192 pf. drath, a 3 gr. 6 d.
5	10	-	vor 130 bund rohr, a 1 gr.
36	18	-	vor 98000 ſtück thür-nagel, a 9 gr.
1	-	-	vor 2 fuder dach-röthe, a 12 gr.
7	12	-	vor 180 ſtück baſt-ſeile zum ruſten, a 1 gr.
3	18	-	vor 180 ſtück kleine baſt-ſeile, a 6 d.
3	18	-	vor 90 ſtück ruſt-ſtangen, a 1 gr.
18	-	-	vor 3 ſchock ruſt- und bogen-breter, a 6 rthlr.
3	3	-	vor 30 ſchock gantze bret-nägel, a 2 gr. 6 d.
-	18	-	vor 12 mauer-faſſe, a 1 gr. 6 d.
-	4	6	vor 6 dach-fäßgen, a 9 d.
-	18	-	vor 18 waſſer-kannen, a 1 gr.
2	12	-	vor 12 eiſerne ſchaufeln, a 5 gr.
2	-	-	vor 6 ſpitz-hauen, a 8 gr.
1	8	-	vor 4 rade-hauen, a 8 gr.
11	6	-	vor 15 ſchub-karren mit beſchlägen, a 18 gr.
2	-	-	vor 2 brech-ſtangen.
1	8	-	vor 2 pirrle, oder groſſe hämer, a 16 gr.
-	18	-	ver 6 eiſerne keile zum einbrechen.
-	21	-	vor 1 ſand-wurfe.
1	16	-	vor 4 ſand-ſiebe.
-	12	-	vor 2 kalck-kratzen, a 6 gr.
60	-	-	ſchmiede-koſten.
828	8	-	mauer-lohn von 19980 ellen, a 1 gr.
414	4	-	vors abputzen überhaupt, a 6 d.

Was zu obigem Gebäude an Zimmer-Arbeit erfordert wird:

Rthlr.	gr.	d.	
214	-	-	vor 660 ſtück holtz, a 8 gr. nemlich vor 250 ſtück zu balcken, a 14 ellen lang, 14 zoll ſtarck und 12 zoll breit. 60 ſtück zu balcken, a 17 ellen lang, 14 zoll ſtarck, 12 zoll breit.

40 ſtück

40 ſtück zu mauer-latten, à 20 ellen lang, 6 zoll ſtarck, 7 zoll breit.
30 ſtück zu rähmen.
150 ſtück zu ſparren.
130 ſtück zu ſtuhl-balcken und ſtuhl-ſäulen, riegeln und band-holtze.

rthl.	gr.	d.	
48	-	-	vor 24 ſchock latten zur zubuſſe, à 8 ell.
30	-	-	vor 3 ſchock pfoſten zu 6 und einer halben elle lang, 3 viertel elle breit, und 3 zoll ſtarck zu denen treppen-ſtufen, à 10 rthlr.
15	-	-	vor 1 ſchock eichene pfoſten, 6 ellen lang, 12 zoll breit, 2 zoll ſtarck, à 6 gr. das ſtück.
165	-	-	vor 33 ſchock ſpinde-breter, 8 ellen lang, 14 zoll breit, 1 und einen halben zoll ſtarck, à 5 rthlr.
60	12	-	vor 24 ſchock beſchlage-breter, 8 ellen lang, 12 zoll breit, 3 viertel zoll ſtarck.
25	-	-	vor 20 ſchock ſchwardten, à 8 ellen lang, und ſo ſtarck und breit, als man ſie haben kan.
10	-	-	vor 8 ſchock gantze } anſchieſſungs-nagel à 1 rthlr. 6 gr.
3			vor 6 ſchock halbe } auch 12 gr.
42	7	-	vor 290 ſchock latten-nagel, à 3 gr. 6 d.
44	-	-	vor 350 ſchock ſpinde-nagel, à 3 gr.
40	12	-	vor 432 ſchock bret-nagel, à 2 gr. 6 d.
2	12	-	vor 1 ſchock klammern, à 1 gr. das ſtück.
10	-	-	vor kloben, bau-ſeile und ſtränge.
640		-	vor die geſamte zimmer-arbeit.

Anſchlag, was zu einem höltzernen wehre, ſo 70 ellen lang, am holtze vonnöthen iſt:

rthl.	gr.	d.	
18	-	4	vor 4 bret-bäume zu dem wehr-baume, à 3 rthlr. 18 gr. 1 d.
54	4	5	vor 35 balcken-höltzer zu böcken u. ſtracken, à 1 rthlr. 13 gr. 7 d.
11	18	6	vor 10 ziegel-ſparren zu 3 wehr-latten von 70 ellen, à 1 rthlr. 4 gr. 3 d.
48	3	10	vor 70 röhrhöltzer zu ſchalen, à 13 gr. 1 d.
10	8	-	vor 34 eichene haupt-pfähle, 8 ellen lang, à 8 gr.
15	12	-	vor 62 bau-pfähle, 6 ellen lang, à 6 gr.
1	21	-	vor 3 mandel ſchwardten.
5	-	-	vor 1 ſchock ſpinde-breter.
7	1	6	vor 6 ziegel-ſparren zum damm und abdämmen.
3	5	3	vor 15 rüſtſtangen, den damm zu verpfählen.
13	2	-	vor 24 röhr-höltzer zur damm-brücke.
110	-	-	zimmer-lohn.

Anſchlag des Bau- und Nutz-Holtzes, nach der Königl. Pohlniſchen und Churfürſtl. Sächſiſchen holtz-taxe. Es koſtet nemlich:

	rthlr.	gr.	d.
ein trog-baum	5	10	11
- bret-baum	3	18	1
- ſchindel-baum	3	18	1
- ſtuben-holtz	2	15	3
- balcken-holtz	1	13	7
- ziegel-ſparren	1	4	3
- ſtroh-ſparren	-	17	$4\frac{1}{3}$
- röhr-holtz	-	13	1
- ſtroſſen-holtz	-	9	$11\frac{2}{3}$
- rüſt-ſtange	-	5	$1\frac{1}{3}$
- ſchock ſchindel-ſpannen à 4 und ein halb viertel elle lang, excluſive des ſchläger-lohns	1	19	7
- ſchläger-lohn davon	-	3	6
- harte klafter	1	6	4
- weiche klafter	1	3	1
- ſchläger-lohn von jeder klafter	-	3	6
- ſchirr-buche	2	19	11
- naben-buche	1	17	1
- ſchrot-leiter-ſtange	-	7	$5\frac{1}{3}$
- felgen-buche	7	20	1
- ſpän-buche	2	10	7
- trag-, - wellen-, - gefäß-, - krippen-, - kahn-, - felgen- } eiche	7	20	1
- pfoſten-eiche	5	7	5
- blancken	5	6	3
- balcken	3	5	3
- ſpeichen	3	5	3
- ſchwell-, - botig-ſtange }	2	14	$5\frac{2}{3}$
- naben-eiche	1	17	1
- ſchrick-eiche	1	15	11
- weiß-buche	1	17	1
- boxs-bürcke	-	18	$1\frac{2}{3}$
- ſchleuß-bürcke	-	15	$2\frac{2}{3}$
- bretkiefer	4	11	7
- gerinnebaum	2	19	11
- krippen-holtz	2	17	7
- ſchleußkiefer	2	13	$3\frac{2}{3}$
- neu ſchock latten-ſtangen	2	18	9
- 12 ſchock hopfen-ſtangen	1	22	11
- 12 ſchock teichſel-ſtangen	4	4	7

ein

Digitized by Google

	rthler.	gr.	d.
ein dutzend ſchock doppelte ſchlag-ſtangen	4 rthler.	4 gr.	7 d.
fuder deck-reiſig	1	20	7
birckene bottig-ſtange		7	3
dergleichen teichſel-ſtange		2	7
dergleichen leiterbaum		2	$3\frac{1}{2}$
lindene ſtange			8
pflug-ſtürtze			$5\frac{2}{3}$
weißbüchene ſtange			$4\frac{1}{2}$
mandel faß-reif-ſtäbe		3	2
mandel viertel-reif		2	
mandel butterhoſen		10	
mandel tonnen		1	5
mandel feiſtel		3	2
mandel korb-ſtangen		6	4
friſche eichene klafter-ſtangen		20	
wandelbare dergleichen		16	
excluſive des ſchläger-lohns.			
friſche ſtock-klafter		11	
wandelbare dergleichen		7	
excluſive roder-lohns.			

Anſchlag der Güter überhaupt, was er iſt. Ein anſchlag iſt ein um deswillen gemachtes verzeichniß derer in anſehung eines gutes aufzuwendenden unkoſten, damit man erfahren möge, ob es nützlich und practicable ſey, dergleichen aufwand zu übernehmen um den handel einzugehen oder nicht. Ein anſchlag gehet entweder auf die ſämtlichen wahrſcheinlichen nutzungen und auf den zur verwaltung des gutes nöthigen aufwand zugleich, oder er hält nebſt obigen den werth derer zum gute gehörigen ſtücke, z. E. derer gebäude, oder er hält allein den aufwand eines baues, oder zurichtung des gutes in ſich, ohne daß das gut oder deſſen zubehörungen geſchätzet worden. Das fundament davon iſt, entweder das gut zu verkaufen, oder zu verpachten, oder ein gut anzulegen, anzubauen oder zu repariren. Bey dem erſtern müſſen die gebäude taxiret, die einkünfte und der ſämtliche ertrag und aller zur wirthſchaft nöthiger aufwand angemercket werden; bey dem andern eräugen ſich andere umſtände, und wird die taxation gar weggelaſſen; bey dem dritten falle aber wird nur auf den aufwand geſehen. Uberhaupt aber werden nachfolgende ſtücke, die man, einen anſchlag zu verfertigen, beobachten ſoll, erfordert: 1) Soll man ſich nach dem ertrag aller und jeder häuslicher nutzungen umſtändlich erkundigen; 2) nach der möglich- und wahrſcheinlichkeit die ermangelnden nutzungen zu verſchaffen, oder die bisherigen zu verbeſſern; 3) nach allen und jeden bey der haushaltung nöthigen aufwand; 4) nach denen auf dem gute ſelbſt haftenden beſchwerungen, welche den werth des gutes verkleinern, fragen.

Anſchlag bey Verpachtungen und Verkauf, iſt ein zuverläßiges verzeichniß eines gutes oder ſeiner ſtücke nach dem gewinn und aufwand deſſelben, dadurch zu erkennen, was man davon einzunehmen oder auszugeben hat. Es muß einer dahero die documente des guts unterſuchen, die älteſten des dorfs ausforſchen, und bey den nachbaren genaue erkundigung einziehen, in gerichts-büchern nachſchlagen, die vorigen beſitzer des gutes befragen, und alsdenn, nach befinden der umſtände, dem eigenthümer, und ſo viel als eintrift, ſeiner ſpecification glauben beymeſſen.

Anſchläge vielerley, als:

des **Ackerbaues zum Verkauf**; Dieſer geſchiehet entweder bey freywilligem verkauf, oder der aufgeſchwollenen ſchulden wegen; jener beſtehet in dem willkührlichen und hauswirthlichen verzeichniß des ohngefährlichen werths, da man mit dem käufer durch zuſetzen und nachlaſſen einig werden kan; dieſer aber geſchiehet gerichts wegen von dazu vereideten und der ſachen kundigen leuten.

Anſchlag des Ackergeräthes; Dieſes wird, auſſer was zum inventario bleibet, nebſt dem eiſernen viehe, nach dem gemachten tax übergeben und wieder zurück geliefert, das feld-inventarium aber entweder nach einer im lande feſtgeſetzten taxe, oder nach ſpecification der ausſaat, der mancherley pflug-arten oder verbeſſerung der felder überliefert, das übrige wird nach dem betrage der jährigen einnahme in anſchlag gebracht.

Anſchlag der Bergwercke; Ob nun dieſe gleich weder verpachtet, noch in anſchlag gebracht werden, ſo geſchiehet es doch, daß bey verkauf oder theilung derſelben auf den zehenden die haupt-abſicht muß gerichtet werden.

Anſchlag der Bienen-Zucht; Wegen der vielen zufälle, auch witter- und wartung halber können dieſe nicht füglich in anſchlag gebracht werden, es müſten denn ſehr nahrhafte und glückliche lagen dazu ſeyn.

Anſchlag des Branntewein-Brennens; Wenn man zu dieſem vertrieb die abnahme mit zwang-ſchencken hat, ſo muß man nach art des bauweſens alles, was dazu nöthig gebrauchet wird, in rechnung bringen, und daß die einnahme ſamt der maſtung überſchlagen werden kan, ob man nutzen oder ſchaden davon habe.

Anſchlag des Brauweſens; Bey dieſem muß maltz, hopfen, ſaltz, holtz, böttcher-arbeit, ſäcke, licht, beſen, brauer-lohn, unterhaltung der pfanne, heerde, gefäſſes, fuhr-

fuhr- und müller-lohn, tranck-ſteuer, acciſe, vorſchuß und alles, was noch dazu gehöret, gerechnet werden; es wäre denn, daß ein inventarium bey einem gute wäre, und der pachter übernähme ſolches nach vorhergegangener taxe, und verintereßirte alſo den werth dieſer geräthſchaft: alsdenn muß man die einnahme dagegen bringen, und nach dem überſchuß einen anſchlag, jedoch auf den ſteigenden und fallenden preis genau mit ſeine abſicht haben. Wenn keine zwang-ſchencken zu einem gute gezogen werden können, iſt mit dem brauweſen nicht viel zu machen. Es iſt auch einiger maſſen auf die ſau-maſt mit zu rechnen.

Anſchlag der Dorffſchaften; Dieſe werden durchgängig nach denen pertinentien der landgüter in anſchlag gebracht, ingleichen was die jurisdiction und das Jus Patronatus noch etwa zum voraus haben. Die jurisdiction kan füglich nicht eher als bis nach einrechnung der ſtraf- und hoheits-gefälle berechnet werden. Das Jus Patronatus kan bey verpachtungen der güter gleichfalls nicht wol in anſchlag gebracht werden, beym verkauf aber muß es als ein beſonderes recht mit in anſatz kommen.

Anſchlag des Federviehes; Dieſes bringet wenig nutzen, und muß man beym anſchlage, es wäre denn, daß ein reichlicher tauben-flug vorhanden wäre, nichts, oder nur einige wenige thaler rechnen; wenn waſſer vorhanden, ſo rechnet man etwas weniges auf die gänſe.

Anſchlag der Fiſcherey; Dieſe, indem ſie zur hauswirthlichen nothdurft gezogen werden, kan wegen unterhaltung der netze, die das einkommen wieder wegnehmen, nicht in anſchlag gebracht werden, beym verkauf aber wird vor die gerechtigkeit und den ſatz etwas gerechnet. Teiche überhaupt werden nach ihrem einbringen gerechnet und ein durchſchnitt gemachet. Wenn man aber die fiſchereyen in pacht austhut, ſo rechnet man nach ſechsjähriger pacht-zeit, und gleichfalls mit dem durchſchnitte.

Anſchlag der Gärten; Obſt-gärten werden nach dem einkommen angeſetzet, jedoch ſo, daß man beſage der darüber geführten regiſter einen durchſchnitt von 6 jahren machet; Gras-gärten hingegen können nach morgen oder fudern in anſatz gebracht werden; Küchen-gärten rechnet man auf dem lande vor die haushaltung, es müßte denn die gärtnerey an dem orte angenehm und geld daraus zu löſen ſeyn, alsdenn iſt nach abzug des aufwandes mittelſt anleitung eines jährlichen durchſchnitts der anſchlag zu machen.

Anſchlag der Gebäude; Die gebäude werden oder ſollen wenigſtens nicht in anſchlag gebracht werden, ſondern iſt billig, wenn ſie nach der ſpecification übergeben und erhalten werden. Beym nöthigen oder gerichtlichen verkaufe werden ſie hauswirthlich taxiret und in anſchlag gebracht, bey willkührlichen aber werden die ritter- und land-güter zu 500, 1000 ja 2000 rthlr. wichtige ſitze und ſchlöſſer aber nach ihren zu- und umſtänden angeſetzet.

Anſchlag der Hand-Dienſte; Dieſe haben entweder ſchon einen gewiſſen anſchlag, oder man machet nach ihren verrichtungen, nach abzug der frohn-koſt, die rechnung. Es ſind aber theils gemeſſene, theils ungemeſſene hofe- oder hand-dienſte; dieſe werden um 3 bis 4 rthlr., jene aber nach denen tagen und der koſt-reichung zu 1 gr. oder 8 d. gerechnet, bisweilen aber, nachdem die arbeit hergebracht, und es in der erndte-zeit iſt, ſetzet man 2 oder 3 gr.

Anſchlag der Hut und Triften; Bey dieſen iſt zu beobachten, ob man hut- und weide-geld einzunehmen, oder fettweiden machen kan, und da ſetzet man den ertrag ohngefehr nach der einnahme, jedoch mit einem durchſchnitte, oder rechnet das weide-geld nach den häuptern der ſtücke, wo aber wenig weide iſt, und die wieſen ſchon in anſchlag gebracht worden, rechnet man dafür gar nichts.

Anſchlag der Jagden; Hier iſt auf den unterſchied der hohen und niedern jagd zu mercken, und werden ſolche, nach abzug der koſten, auf ihr einkommen gerechnet. Die hohen rechnet man, nach beſchaffenheit der umſtände, 30 rthlr. höher oder etwas geringer, die mittlere oder kleine jagd aber wird über 10 bis 15 rthlr. nicht gerechnet.

Anſchlag der Pferde-Zucht; Dieſe wird nicht weiter in anſchlag gebracht, als was die weide und fütterung ausmacht, was aber wegen der ſtuderey in acht zu nehmen iſt, ſo muß wegen der beſcheler, ſtuden und zuzucht etwas gerechnet werden, da ſich aber ein jeder nach ſeines orts gelegenheit richten muß.

Anſchlag des Rind-Viehes; Hier wird auf die hut, weide, trift und wieſen geſehen. Eine kuh, wo gute weide iſt, rechnet man theils orten nicht höher als 4 rthlr, wo aber groſſer nutz von milche erhalten wird, rechnet man ſie mit dem kalbe 8, 10 bis 12 rthlr., bey mittler nahrung hingegen auf 2 bis 3, und bey ſchlechter nur auf 1 und einen halben bis 2 rthlr. zuwachs und gelde-vieh das ſtück 8, 12 bis 16 gr. wo aber hut und triften mangeln, wird davon in anſchlag nichts gebracht.

Anſchlag der Schafereyen; Dieſe werden unterſchiedlich angeſchlagen, bisweilen rechnet man auf 100 ſtück 10 rthlr. trift-geld, wo aber die fütterung geliefert wird, kommt das ſtück 6, 8, 9, auch 12 gr.

alles

Digitized by Google

alles aber nach beſchaffenheit guter fütterung, weide, zuzucht und maſt-vieh.

Anſchlag der Schencken und Gaſthöfe; Auch dieſe werden nach einnahme ihrer jährlichen pächte oder niederlagen und ſtarcken einkehr, jedoch mit einem durchſchnitte von 6 bis 9 jahren, gerechnet, dabey muß man die hausbücher, contracte, tranck-ſteuer und den gegenwärtigen zuſtand mit vor augen haben. Mit den mühlen wird es gleichfalls in anſehung des pachtes, der beſchwerden und bau-koſten auch ſo gehalten, und wenn ſolche auf rechnung ausgegeben werden, muß derſelben einbringen nach der metze und maſtung mit einem durchſchnitte gerechnet werden. Mit den zwang-mühlen ſind die anſchläge nach den familien nicht hinlänglich.

Anſchlag der Schwein-Zucht; Dieſe hat ihren zuwuchs vom brauweſen und guter weide. Nach abzug derer, die man ins haus brauchet, und nach gelegenheit des ortes und reichlicher abnahme, rechnet man das mandel 3, 4 bis 5 rthlr. die holtz- oder eichelmaſt wird beſonders angeſchlagen. Bey dem brauweſen iſt die ſchweine-maſt gleichfalls mit zu betrachten.

Anſchlag der Weinberge; In unſerm lande kan man auf die weinberge keine ſonderliche rechnung machen, wo aber ja welche ſind, ſo muß der nutzen nach einem durchſchnitte auf 6 jahre berechnet, und die ausgabe davon abgezogen werden.

Anſchlag der Wieſen; Dieſe werden entweder nach fudern, oder tagewercken und morgen angerechnet, und nachdem ſie 1- 2- oder 3häuig ſind, wobey auf die lage und gütigkeit des futters, und ob der heuſchlag angenehm, geſehen wird, wornach auch der preis gerichtet iſt. Wo man viehzucht in hohen anſchlag ſetzet, fället dasjenige, was auf die fütterung verwendet wird, hinweg; was aber zum verkauf übrig iſt, muß in anſchlag gebracht werden, ingleichen die fett-weiden. Dieſes alles aber muß nur nach einem mittel-jahre gerechnet werden.

Anſchlag der Zehenden; Dieſe werden auch ſtändige gefälle genennet, und dieſe rechnet man nach ihrem jährlichen ertrage. läſſet aber auch bey dem verpachten dem pachter vor ſeine mühe eine ergötzlichkeit, und erläſſet ihm etwas am pacht-gelde, dafür er rechnung führen muß, und obgleich ein pachter die in der pacht-zeit neu gemachten genieſſet, ſo werden ſie doch bey anderweitiger verpachtung in anſchlag gebracht. Die unſtändigen, worunter auch getreyde-zinſen zu rechnen, ſind nach einem durchſchnitte anzuſetzen. Ein pachter thut beſſer, wenn er beydes gegen ein ſalarium auf berechnung übernimmt.

Anſchlag bey einem Inventario; Die koſten des holtzwercks an einem pfluge und wagen beſtehen hier zu lande ohngefehr in folgenden:

ein pflug-rad koſtet	5 gr.
eine pflug-achſe	5 gr.
eine deichſel am pfluge, ſamt der leyer	3 gr.
die übrigen theile des gantzen pfluges zuſammen	18 gr.
iſt er ſtarck	20 gr.
das holtzwerck eines hackens ohne das gezünge	12 gr.
die förder-achſe eines wirthſchafts-wagens, incluſive der deichſel-arme, ſchaale und lenck-ſcheites	1 rthlr.
die hinter-achſe	18 gr.
ein unbeſchlagen wagen-rad	1 rthlr.
die ſtange, der lenck-wagen genannt, an einem erndte-wagen	5 gr.
an einem andern wagen	4 gr.
eine erndte-leiter, wenn ſie groß	1 rthlr.
wenn ſie klein	18 gr.
eine leiſtel ohne die ſcherren	1 gr. 6 d.
ein lenck-ſchemel	4 bis 5 gr.
die unterlage im erndte-wagen	5 gr.
in einem kürtzern wagen	4 gr.

So viel die übrigen inſtrumente betrift, ſo koſtet:

ein dreſch-flegel	1 gr. 3 d.
eine flegel-kappe mit dem daran befindlichen rieme	1 gr. 3 d.
eine hand-ruthe, das iſt, der ſtiel eines dreſch-flegels	9 d.
die hand-ruthen-kappe, nebſt rieme und mittel-bande am flegel	1 gr. 3 d.
ein meß-viertel, ſo aus dem gantzen verfertiget	8 gr.
eines aus tauben zuſammen geſetzt	2 gr.
erſteres, wenn es vollkommen und ſauber beſchlagen	1 rthlr. 16 gr.
eine dünger-trage	6 gr.
eine wurf-ſchauffel	1 gr. 3 d.
eine mulde	2 gr.
eine fege-mühle incluſ. des dratblats	1 rthl. 16 gr.
ein koch-rechen	4 gr.
ein anderer kleiner rechen	1 gr.
eine ſchutte-gabel	1 gr.
ein ähren-ſieb, wenn es höltzern	3 gr.
ein eiſernes	10 gr.
ein höltzern raden-ſieb	3 gr.
ein eiſernes	12 gr.
ein eiſern ſtaub-ſieb	12 gr.
ein ſchiebekarren	12 gr.
wenn er beſchlagen	1 rthlr.

Digitized by Google

ein unbeſchlagener ſchiebebock . 12 gr.
wenn er beſchlagen . . 1 rthlr.
eine heu-gabel mit dem ſtiele . 5 gr.
eine miſt-gabel dergleichen.
eine radehaue mit dem ſtiele . 6 gr.
eine ſpitzhaue oder keilhaue, eben ſo viel.
eine holtz-axt . . 16 gr.
ein beil . . . 6 gr.
ein ſägen-blatt . . 5 gr.
das gerüſte daran . . 3 gr.
eine flachs-rüffel, wenn ſie einfach iſt . 12 gr.
wenn die rüffel aufs theuerſte bezahlt wird, ſo entrichtet man vor jede zancke . 1 gr. insgemein ſind deren zwölfe.
eine breche . . 4 gr.
eine höltzerne egge mit 5 balcken, den balcken zu 1 gr. 9 d. gerechnet . 8 gr. 9 d.
eine gantz eiſerne egge wenigſtens . 1 rthlr. 16 gr.
das holtzwerck an einer waltze . 9 gr.
jeder zapfen der waltze mit ſeinen 2 federn . 3 gr.
eine waage an der deichſel mit ihren beyden ortſcheiten . . 5 gr.
deren mittelſte eiſerne kappe mit dem ringe . 8 gr.
deren 4 eiſerne kappen nebſt ſchleiff-ringe und aufſchlägen . 16 gr.
eine geſchirr-kette incl. ihres ringes . 8 gr.
eine bruſt-kette . 6 gr.
eine waage eiſen, d. i. 44 pf. eiſen wird zu denen ſchienen eines ſtarcken rades erfordert, thut . 1 rthlr. 20 gr.
eine halbe waage zu denen rade-nägeln eines jeden rades.
eine halbe waage eiſen zu denen büchſen und ringen eines jeden rades.
dem ſchmiede vor das beſchlagen eines jeden rades, incl. des ſchmiede-knechts trinckgeldes . . 17 gr.
iſt es kein mittel- ſondern ein ſtarcker wagen, ſo wird auch allenthalben etwas mehr eiſen erfordert.
ein pflug zu beſchlagen . 1 rthlr. 8 gr.
ohne dem leyer-nagel . . . 1 gr.
item ohne dem leyer-pultzen . . 1 gr.
die grundel-kette mit ihrem eiſernen nagel 10 gr.
einen hacken zu beſchlagen . 16 gr.
ein back-faß, das aus tauben beſtehet, und worinnen 1 ſcheffel eingeteiget werden kan 16 gr.
ein kleiner quarg-ſtändet . 3 gr.
ein mittler . . . . 5 gr.
ein groſſer . . . . 6 gr.
eine waſſer-kanne . . . 2 gr.
ein töpferner milch-aſch . 2 gr.
ein höltzerner . . . 2 gr.
ein ſteinerner einfacher küh-trog, incl. des ausputzens, ohne fuhr-lohn . 12 gr.
ein eichener einfacher küh-trog . 7 gr.
dergleichen von tännen-holtze . 5 gr.
ein ſcheffel-ſack, wozu 3 ellen leinwand, jede zu 1 gr. 6 d. incl. 1 gr. macherlohns . 5 gr. 6 d.
zwey pferde 1 jahr in hufſchlag im gebürge zu erhalten, indem man alle monate beſchlagen läſſet, und jährlich 2mal neue eiſen braucht . . 2 fl. bis 2 rthlr.
im nieder lande halb ſo viel.
ein neu huf-eiſen aufzuſchlagen . 3 gr.

Anſchlag, wie er publiciret wird. Wenn ein anſchlag gewöhnlicher maſſen verfertiget worden, ſo wird er an vielen orten öffentlich kund gemacht, entweder durch die zeitungen, oder durch anſchlag an denen amt- und rathhäuſern, und der termin zum öffentlichen bieten beraumet; an vielen orten iſt es gar nicht gebräuchlich, ſondern man glaubet, es ſey dem allgemeinen credit nachtheilig.

Anſchlagen, wird bey der jägerey von einem hunde geſagt, der auf der jagd ein wild mercket, davor ſtehet, und es durch anſchlagen andeutet.

Anſchovis, ſiehe Sardellen.

Anſpannen, ſagt der landmann und fuhrmann, wenn er pferde oder ochſen an einen wagen oder pflug ſpannet, deswegen heißt es im gemeinen reden: Es iſt zeit zum anſpannen.

Anſtändig, Erbar, Wohlanſtändig, ſiehe Wohlanſtändig.

Anſtecken, ſiehe Anzapfen.

Anſtecken. Dieſes wort hat eine vielfache bedeutung, denn man ſagt: Etwas mit der nadel anſtecken, den degen anſtecken, durch feuer etwas anſtecken, u. ſ. w. doch wird es hier im mediciniſchen verſtande genommen, denn es werden dadurch kranckheiten angedeutet, mit welchen es eine ſolche bewandniß hat, daß ſie, wie ein funcken feuer den zunder anſtecket, von einem leibe in den andern gehen, und daher anſteckende kranckheiten genennet werden.

Anſteckende Kranckheiten ſind alle diejenigen, welche eine eigenſchaft haben, daß ſie geſchwinder oder langſamer mit ihrer ſchädlichen und giftigen art und beſchaffenheit aus einem leibe in den andern, entweder vermittelſt der luft, kleider, betten und anderer ſachen, oder durch das berühren und anreiben, fortgehen. Wie denn die peſt, welche die allerheftigſt-anſteckende ſeuche iſt, ſo in der luft von einem hauſe in das andere und von einem orte zum andern heimlich fortſchleichet.

Blattern

Digitized by Google

Blattern oder pocken und maſern ſind gleichfalls anſteckend, nicht weniger die fleck-fieber, auch in gewiſſer maſſe die frieſel-fieber, doch ſind dieſe nicht ſo ſehr anſteckend als vorige, woferne nicht bereits ein ſtarcker anſatz zur corruption in dem cörper vorhanden, worein, als in einen zunder die feuer-funcken, der miaſma lethiferum ſich ſencket. Hierwider nun ſind die mit recht alſo genannten Bezoardica, alexipharmaca und Balſamica, ſowol zur verwahrung, als auch zur cur ſelbſten, dienlich, als die Tincturæ Bezoardicæ vornemlich Wedelii eſſentificata, eſſentia alexipharmaca, theriaca cæleſtis & andromachi, mithridatium democratis, und alles, was eine kraft hat, dem giftigen miaſmati zu widerſtehen. Das geblüte und alle andere ſäfte werden in einem guten und balſamiſchen zuſtande erhalten, daß nicht leicht etwas giftiges darinnen haften kan, wenn unterweilen vom gerechten lebens-balſam 2. 3 bis 4 tropfen, ſonderlich frühe, auf zucker genommen wird. Durchs anreiben ſind die krätze, der ausſatz, die frantzoſen und alles ſcorbutiſche weſen auf der haut anſteckend. Alle arten der anſteckung können am beſten dadurch vermieden werden, wenn man allen umgang mit angeſteckten perſonen vermeidet, und ſo viel möglich fliehet.

Anſteckende Kranckheit bey einer armee, wird inſonderheit durch die ſtrapatzen und mangel an nöthigen lebens-mitteln zugezogen.

Anſtellen. Wenn man dem geſinde, arbeitern und fröhnern, täglich befiehlet, was ſie beſtändig thun und arbeiten ſollen. Und ſo eine haußhaltung einem ſoll leichte und glücklich gemacht werden, ſo iſt nächſt göttlichen ſegen die ordnung höchſt nöthig darbey. Und ſo ſolche geſchiehet, daß nemlich eine richtige austheilung zur gewöhnlichen arbeit gegeben wird, ſo wird man gar bald den nutzen hiervon ſpühren, hingegen auch gar mercklich den ſchaden empfinden, wenn die anſtellungen confus, und unordentlich geſchehen. Man muß auch hauptſächlich des abends anſtellen, was auf den morgenden tag ſoll verrichtet werden, denn ſonſt verläſſt ſich eines auf das andere, dadurch denn die arbeit entweder unordentlich vollbracht, oder auch wol gar unterlaſſen wird.

Anſtell-Ort, nennet der jäger, einen ſolchen verborgenen ort, aus welchem man das vorbeygehende wildpret, ſo den jäger nicht gewahr wird, mit der zum feuer geben aufgezogenen flinte erlegen kan. Man ſagt deswegen, des morgens iſt es gute zeit ſich anzuſtellen. Bey verpachtung des kleinen weidewercks wird meiſtens nur das haſen-hetzen, nicht aber das anſtellen auf ſolche erlaubet.

Antheil, ſiehe Andal.

Anticipiren, heiſſet, wenn man eher gelder bezahlet, als man ſolche zu zahlen ſchuldig iſt.

Antidota, heiſſen artzeneyen, welche beſondern arten dem leibe ſchädlichen dingen, die ihm zum gift werden können, widerſtehen, und werden den bezoardicis darinnen entgegen geſetzet, weil ſolche allerley giftigen weſen abbruch thun, und ſchaden davon verhüten.

Antimonium, deutſch: Spieß-Glaß. Iſt ein mineral, ſo denen metallen ſehr gleich kommt, (indem es ſcheinet, als wenn ihm nichts mehr fehle, als daß es ſich nicht wie die rechten metallen ſchmieden, und bearbeiten läſt) es iſt gläntzend, ſchwer, ſchwartzer farbe, und beſtehet aus kleinen zuſammengeſetzten ſtückgen, die wie nadeln geſtaltet; man findet es in allen metalliſchen bergwercken, inſonderheit aber in ſilber und bley-gruben, einige künſtler und chymiſten ſind deswegen in denen gedancken geſtanden, als wenn ſolches den urſprung (principium) der metalle in ſich enthielte, das Ungariſche iſt das beſte, in Franckreich giebts in Poitouiſchen, Auvergniſchen und Bretagniſchen auch welches. Man nennet das antimonium auch markoſit oder bißmuth, und die chymiſten, die gewohnt ſind, einigen ſachen ſchöne namen beyzulegen, nennen es gemeiniglich den philoſophiſchen wolf, mannigmal den protheum, den wolf; weil es die andern metalle, ausgenommen das gold, verzehret, und den protheum, weil es nach der bekandten fabel, wie der protheus verſchiedene farben an ſich nimmet, wenn es im feuer bearbeitet wird. Wenn es aus der grube gebrochen wird, iſt ſolches mit harten ſteinigten theilen vermiſcht, den reineſten, der nicht ſo ſteinigt muß man zum gebrauch nehmen. Denn einige nehmen ihn lieber wie er erſt aus der grube kommt, als wenn er ſchon geſchmoltzen, und geläutert. Die ſtücken ſind von verſchiedener gröſſe, und gleichen faſt dem bley-ſtücken, nur daß ſie leichter und nicht ſo feſte. Im waſſer kan man das antimonium eher auflöſen, als im feuer. Ein gekochter tranck vom antimonio treibet den ſchweiß, wann aber eine ſaure ſpecies dazu gethan wird, ſo machet es erbrechen, das antimonium zu pulver geſtoſſen, und 12 gran, bis zu einem halben quentlein eingenommen, iſt auch ein brech-pulver. Man muß aber bey dem eingeben auf die natur und kräfte des krancken ſehen. Das rohe antimonium ſolte billig dasjenige heiſſen, ſo erſt aus der grube käme, allein der ſpecerey-händler ihr rohes, iſt bereits geſchmoltzen, und in groſſe oder kleine ſtücken nach dem gebrauch deſſelben bergwercks, wo es gegraben, gegoſſen. Das präparirte anti-

Digitized by Google

monium haben die chymiſten bereits gereiniget; einige theilen das antimonium in das männliche und weibliche ein, aber die rechten kenner davon haben dieſen unterſchied nicht gefunden. Das antimonium wird ſowol, zu ſchmeltzung der metallen, als auch in der artzeney-kunſt und pferde-curen ſtarck gebrauchet.

Wie das Antimonium zu reinigen.

Das rohe antimonium wird in kuchen zu uns gebracht, iſt aber ſchon durchs feuer geläutert. Man läſſet ſolches am feuer in töpfen ſchmeltzen, wirfet ſolches in einer ſchaum-kelle in andere töpfe, damit das ſteinigte zurück bleibe; wenn es hernach kalt worden, bricht man den topf entzwey. Man muß den nehmen, der ſchöne gläntzende ſtücke, wie nadeln geſtalt, und ſich leicht zerbrechen läſſet. Dieſes rohe antimonium wird denen pferden zur purgantz, wie auch den ſchweiß zu treiben eingegeben, auf einmal ein bis zwey quentlein. Ein teutſcher mönch, namens Baſilius Valentin, der den ſtein der weiſen ſuchte, gebrauchte dieſes mineral zum ſchmeltzen der metallen. Er warf den ſchweinen davon vor, weil nun ſelbige gewaltig davon purgirten, hernachmals aber auch deſto fetter wurden, ſo wäre er, wie bereits oben gemeldet, auf die gedancken gerathen, ſeinen mitbrüdern davon einzugeben, in hofnung, daß ſie dadurch recht geſund werden würden, doch dieſer verſuch ſoll ſehr übel abgelaufen u. alle davon geſtorben ſeyn, daher man den namen des antimonii herführen will, das ſo viel heiſſen ſoll, als anti-monachum, Frantzöſiſch antimoine, deutſch mönchen-gift. Es mag nun an dieſer hiſtorie ſo viel dran ſeyn, als es will, ſo iſt dennoch wahr und gewiß, daß dieſer Baſilius Valentin das geheimniß erfunden, die gefährliche ſtärcke dieſes minerals zu dämpfen, und daß er behauptet, wie ſolches vor alle kranckheiten ein vortreflich artzeney-mittel; doch es iſt erſt dreyhundert jahr nach ihm durch Paracelſum in gebrauch gekommen, bis ein befehl des Pariſiſchen Parlements es auf das ſchärffſte im jahr 1566 verboten. Im jahr 1637 war es wieder ſtarck im brauch, u. wenigſtens lies man es vor ein purgirend artzney-mittel durchlaufen, bis endlich ein befehl von 1650 den befehl von 1566 aufhub, und dem Antimonio ſeine völlige vorrechte wieder erſtattete. Seit der Zeit haben die medici völlige freyheit gehabt, es zu ihren artzeneyen zu nehmen, allen andern aber iſt es verboten geweſen, ſolches ohne vorwiſſen eines medici zu gebrauchen, und dieſes hat die ehre des antimonii völlig wieder hergeſtellet, ſo anitzo nirgends als nur in Holland, ſonderlich aber an denen Amſterdammiſchen medicis ſeine feinde hat, ſo gar, daß man ſolches in denen wenigſten apothequen findet, ob es gleich anderwerts als ein artzeneymittel angeſehen wird, ſo da hilft, wenn kein anders mehr anſchlagen will, und überhaupt anitzo faſt vor eine univerſal-medicin gehalten wird.

Antimoniſcher Safran, iſt das ſtärckſte brech-mittel, ſo in der artzeney-wiſſenſchaft zu finden. Es hat eben die kraft, als das antimoniſche öhl, und iſt eine purgantz, ſo das fieber vertreibet, man giebet ſechs gran im anfall des fiebers, entweder in pulver oder im trancke ein, jedoch muß man hauptſächlich auf die kräfte und alter des krancken ſehen. Sein ſchweißtreibender bezoar widerſtehet allen ſchädlichen feuchtigkeiten.

Das Antimonium zuzurichten.

Man ſtöſſet ſolches gröblich, wirft es in einen glüenden ſchmeltz-tiegel, vorher aber wird es mit eben ſo viel ſalpeter vermiſcht, rühret es mit einem glüenden eiſen um, hernach ſchüttet man es aus. Wenn der ſchmeltz-tiegel kalt worden, ſo nimmt man das unterſte davon, und wenn es recht wohl gerathen, ſiehet ſolches gelb aus. Das unterſte braucht man vor den harn-zwang, in pulver wird auf einmal zwey bis vier gran, in einem trancke aber fünf bis zehn gran genommen: es iſt gut vor alle abwechſelnde fieber, man nimmt ſolches in einem gelben vom ey ein, und trinckt ein glaß wein oder fleiſch-brühe darauf, nachdem man ſich zwey bis dreymal gebrochen, trinckt man noch mehr fleiſchbrühe, um das brechen deſto ſtärcker zu erwecken, doch darf es denen nicht gegeben werden, die vorher blut geſpien, noch denen, die ſchwache naturen haben, auch denen nicht, die ſich nicht leicht brechen; es kan des morgens nüchtern ſechs ſtunden nach dem eſſen, oder auch bey antritt des fiebers gegeben werden; es iſt ein allgemeines bewährtes mittel vor alle verſtopfungen, vor magendrücken, miltz-beſchwerung, fallender ſucht oder ſchwerenoth, ſchlag-flüſſen, raſerey, narrheit, peſt, frantzoſen und andere beſchwerden. Einige nehmen zwey gran mercurium dulcem präparatum und eben ſo viel von dieſem antimonio und miſchen es unter einander. Der mercurius wird präpariret, wenn man zweymal ſo viel ſcheide-waſſer nimmt und ſolches zuſammen calciniret; wenn es aufgelöſet, gieſſet man eben ſo viel ſaltz-waſſer als vorher ſcheide-waſſer dazu, gieſſet es zuſammen in ein unglaſurt irden gefäß, beſſer aber in eine gläſerne flaſche, es fället aber alles zu boden wie molcken; zwey bis drey ſtunden hernach gieſſet man das klare ab, hernach thut man anders darein, wenn ſolches drey bis

vier-

viermal geſchehen, machet man das antimonium tro-cken, näſſet es darauf wieder mit roſen-waſſer an, und trocknet es alsdenn wieder. Die doſe iſt wie bey dem antimonio vor alle kranckheiten, die vom verdorbnen geblüte und feuchtigkeiten herrühren, als krätze, waſſerſucht, geſchwulſt und dergleichen. Oder; nehmet zwey bis drey pfund raffinirten ſalpeter, thut ſolchen in einen ſchmeltz-tiegel, und ſetzet es auf glüende kohlen, machet nach gerade ſtärcker feuer an, (der ſchmeltz-tiegel muß einen deckel haben, daß man ihn mit der zange abnehmen kan) werfet ſo viel klein geſtoſſene kohlen (weyden-kohlen ſind die beſten) hinein, ſo viel ihr zwiſchen zwey finger ohngefähr halten könnet, deckt ſogleich den deckel wieder drauf, und dieſes thut ſo ofte, bis die geſtoſſene kohlen ſich nicht mehr entzünden, ſondern unverbrannt auf dem ſalpeter liegen bleiben, welches ohngefähr nach verlauf vier ſtunden geſchiehet. Nehmet dieſes fixe ſaltz, ſchüttet es in heiß waſſer, und filtriret es durch löſch-papier, oder ein leinen tuch; In dieſes filtrirte waſſer ſchüttet halb ſo viel, als ſaltz geweſen, ſehr wohl zu pulver geſtoſſen antimonium, thut es in einen reinen eiſernen koch-topf, und kochet es ſo lange bis alles waſſer ausgedünſtet. Das antimonium wird mit dem ſaltze auf dem boden liegen bleiben, dieſes werfet zuſammen in einen reinen auf glüenden kohlen geſetzten ſchmeltz-tiegel ohngefähr 2 ſtunden lang, und rühret es zuweilen mit einer eiſernen ſtange um; nachdem ſtoſſet alles zu feinem pulver gieſſet es auf ungelöſchten reinen kalck-waſſer, dieſes waſſer kochet mit dem antimonio in vorher gedachten eiſern topfe, die lauge aber davon muß roth ausſehen, dieſe filtrirt und gieſſet ſie in ein rein irden gefäß, und wein-eßig darauf, ſo wird das antimonium auf den boden fallen, und blutroth ausſehen. Auf das im eiſern topfe zurückgebliebene gieſſet ander kalt waſſer, kochet ſolches, und fahret auf obige art ſo lange und ofte damit fort, bis es ſich nicht mehr roth färbet. Das präcipitirte oder auf den boden liegende antimonium nehmet heraus, gieſſet ſehr viel brunnen-waſſer darauf, damit durch öfters auswaſchen der ſchwefel- und antimonien-geruch vergehe, und trocknet es hernach an der ſonne. Hiervon wird auf einmal zwey bis vierzehen, ja im fall der noth nach beſchaffenheit der kräfte und umſtände des krancken bis dreyßig gran mit zucker oder wein, fleiſchbrühe oder roſen-ſaft eingegeben. Es iſt gut vor das podagra, lenden-grieß, blaſenſtein, waſſerſucht, ſchwere noth, peſt und alle arten fieber, inſonderheit vor das viertägige. Man trincket ſogleich fleiſchbrühe nach, alsdenn aber muß man in vier ſtunden nicht eſſen.

Das ſchweißtreibende Antimonium zu verfertigen.

Nehmet vier untzen rohen antimonium, zwölf untzen raffinirten ſalpeter, und dreymal ſo viel waſſer, ſtoſſet das antimonium zu feinen pulver, daß es nicht mehr gläntzet, desgleichen den ſalpeter, und miſchet ſolches in einem mörſel wohl unter einander, daß alles gantz ſchwartz ausſehe, machet einen ſchmeltz-tiegel auf glüenden kohlen glüend, bedecket ſolchen mit einem dach-ziegel, daß ihr ihn mit der zange decken und abnehmen könnet, ſetzet den ſchmeltz-tiegel ſo, daß er recht feſte in denen kohlen ſtehe. Wenn der ſchmeltz-tiegel recht glüend, ſo nehmet einen löffel voll von obigem pulver, ſchüttet ſolches hinein und decket es ſofort wieder zu. Wenn ihr ſehet, daß das hinein geworfene pulver roth worden, ſo werfet einen andern löffel voll darauf, ſo dieſes auch wieder roth, werfet den dritten hinein, und fahret auf dieſe weiſe ſo lange damit fort, biß das pulver alle iſt, nach dieſen laſſet euren ſchmeltz-tiegel in den kohlen ſo lange ſtehen, biß ſie ausgegangen, und rühret die in dem tiegel befindliche materie zuweilen um, daß es auf den grund ſincke, um dieſes mit bequemlichkeit zu thun, nehme man einen eiſernen ſtab, als einen lerchen-ſpieß. Wenn das feuer ausgegangen und der ſchmeltz-tiegel noch gantz heiß, ſo laſſet brunnen-waſſer ſieden, und ſetzet den ſchmeltz-tiegel hinein, und laſſet ihn ſo lange darinnen ſtehen, biß die materie gantz aufgelöſet und zu pulver worden, alsdenn werfet das pulver in dieſes waſſer, und laſſet es noch ein wenig ſieden; wenn dieſes geſchehen, ſo nehmet euren ſchmeltz-tiegel aus dem waſſer, und trocknet ihn zu anderweiten gebrauch. Nehmet eine reine irdene ſchüſſel zur hand und wann ihr zuvor mit einem ſtocke das waſſer umgerühret, worinnen das pulver, wie vorher gedacht, gekocht, ſo gieſſet das klare davon, das gantz weißlich ausſehen wird, in die reine irdene ſchüſſel, ſolte was dickes zurücke bleiben, ſo gieſſet es nicht mit hinein, ſondern verwahret es bis zu einem andernmale, wenn ihr das pulver wieder aufkochet. Hiernächſt laſſet dieſes abgegoſſene waſſer vier und zwantzig ſtunden lang ſtehen, wenn es nun ſich geſetzet, ſo gieſſet das klare davon, doch daß nichts dickes mit abgegoſſen wird, ſo bald ihr ſehet, daß es dicke kommt, ſo höret auf mit abgieſſen. Auf dieſes zurück gebliebene dicke, gieſſet heiſſes ſpring- oder röhr-waſſer, rühret es mit einem ſtock unter einander, laſſet es wieder vier und zwantzig ſtunden ſtehen, und gieſſet es alsdenn wieder wie das vorige ab. Dieſes muß drey bis viermal geſchehen, auch wol öfters, biß das letzte abgegoſſene waſſer, weder ſchweflichten noch ſalpetriſchen geſchmack hat. Mit dem

Digitized by Google

dem wenigen waſſer, ſo darauf geblieben, (denn gantz reine läſſet es ſich nicht abgieſſen) wird alsdenn das pulver auf löſch-papier, ſo in einem ſeih-trichter geleget, gegoſſen, doch muß ein ſehr fein leinen tuch unter das papier geleget werden, damit ſolches nicht zerreiſſe, und das pulver verſchütte, wenn alsdenn das waſſer gantz abgefloſſen, ſo nimmt man das pulver mit ſamt den papiere und leinen, und leget es auf wohlgeſiebete aſche, die auf ein bret geſchüttet; die aſche verzehret alsdenn vollends die noch überbliebene wenige feuchtigkeit des papiers und pulvers. Hierauf wird dieſes pulver in eine irdene ſchüſſel gethan, und recht guter rectificirter wein-ſpiritus, einen finger hoch drüber gegoſſen, ſolcher angeſteckt, und mit einem ſtocke beſtändig herum gerühret, bis er ausgebrannt, alsdenn wird die ſchüſſel mit dem pulver auf heiſſe kohlen geſetzet, worauf ſie ſo lange ſtehen bleiben muß, bis alles von grund aus recht trocken. Dieſes iſt das wahre ſchweiß-treibende antimonium, ſo die kraft hat, die ſchweiß-löcher zu eröfnen, das athemholen und den ſchweiß zu befördern, ſo es nach obenbeſchriebener weiſe wohl zugerichtet iſt. Alle morgen kan man von dieſer ſchweiß-treibenden artzeney, alleine in waſſerſucht, ſchlag, gicht, und dergleichen eingewurtzelten kranckheiten, die ſchwere eines halben gold-gülden in oblaten einnehmen. Es iſt auch vor alle böſartige fieber gut, denn es treibet den gift durch die ſchweiß-löcher aus, und iſt ein vortreflich bewährt mittel, die ausdehnung derſelben zu befördern. Ein mehrers davon ſtehet in dem artickel: Artzeney-Mittel.

Antipathie, ſiehe Feindſchaft (angebohrne).

Antonii-Kraut, ſiehe Brunelle.

Anwartſchaft, Anwartung, ſiehe Expectantz.

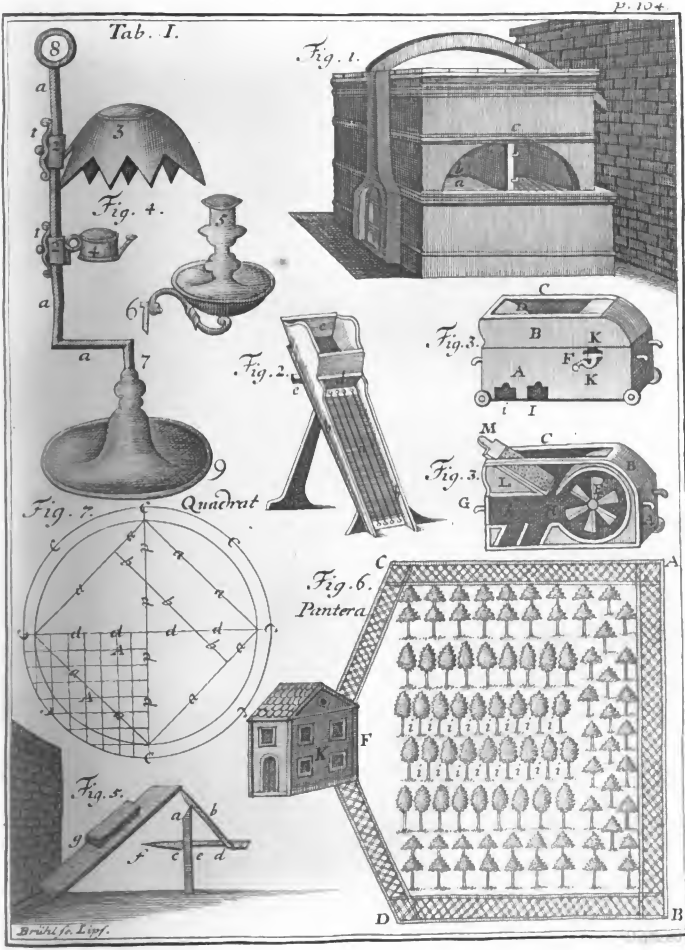
Anzapfen, ſiehe Anſtecken.

Antrug, Einſetzung, ſiehe Ordination.

Apanage, ſiehe Leibgeding.

Apfelbaum, wird in gute gepfropfte, und wilde eingetheilet. Der wilde wächſet nicht ſonderlich hoch, hat viele zweige, die in einander gewachſen. Die blätter gleichen denen blättern des zahmen apfelbaums, ob ſie gleich kleiner, die blüthe iſt ſchöner, röthlicher farbe, und hat einen angenehmen geruch; die frucht iſt klein und herbe, hat eine zuſammenziehende kraft, dienet zur nahrung des viehes, auch wol der menſchen, wenn ſie gedörret worden. Man kan auch eſſig daraus machen, und branntewein daraus brennen. Er wächſet in wäldern und auf bergichten gegenden. An manchen orten pflantzet man ihn auf die ſeiten der ſtraſſen und graben, dem viehe ſchatten zu geben. Die bienen ziehen honig aus deſſen blüthe; und es wird äpfel-moſt daraus gepreſſet, ſo ſehr wohl zu trincken. Der gepfropfte apfelbaum hat gemeiniglich einen ſtamm, der ſo hoch als breit iſt, die rinde iſt dicke, mit mooß bewachſen, auswendig weißlich oder aſchefarbig, inwendig aber gelb. Die blätter ſind nicht ſonderlich groß, rings herum ein klein wenig ausgezackt, die blüthe weiß, und manchmal incarnat-farbe, beſtehet aus fünf blättern in roſen geſtalt. Der geruch iſt lieblich. Auf die blüthe folget eine fleiſchichte frucht, der man den namen apfel gegeben, und deren ſehr viele gattungen, ſowol was den geſchmack, als auch die gröſſe und geſtalt anbetrift. Der apfelbaum ſoll in fettes und feuchtes erdreich gepflantzet werden; er blühet im April und May. Die vermehrung geſchiehet durch die ſchößlinge, die er gerne treibet, oder durch kerne, ſo geſäet werden. Die recht reifen äpfel ſind geſund und löſend, und vortreflich vor den feuer-brand, wenn ſie zerquetſchet, und als ein pflaſter aufgeleget werden. Der gekochte apfel-ſaft ſtärcket das hertze. Die äpfel, ſo frühe reif werden, werden verſpeiſet oder gebacken; die aber zu lager- oder winter-obſt dienen ſollen, werden bey trocknem wetter mit dem ſtiele abgebrochen, weil ſie ſich mit dem ſtiele länger halten. Dann werden ſie an einen temperirten orte auf horden oder auf ſtroh gelegt, und alle 8 tage herausgeſucht, was anbrüchig wird. Sie ſollen lange dauren, wenn ſie mit ſäge-ſpänen in fäſſer geleget werden. Die gekochten äpfel ſind geſünder als die rohen, und die im winter gegeſſen werden, mithin ausgelegen haben, auch geſünder als die erſt reif gewordenen. Die unreifen äpfel gegeſſen bringen üblen lebens-ſaft in den körper, vermehren die galle, erwecken kranckheiten, aber die recht reifen geben eine beſſere nahrung und lebens-ſaft; denn man kan ſie leichter verdauen, weil ſie weder zu ſauer noch zu roh ſind, die ſauren hingegen verſtopfen und ſind ungeſund: Mit einem worte, wir ſollen die äpfel mäßig genieſſen, und ihre natur und kräfte nach dem unterſchiedenen geſchmack beurtheilen. Wenn der magen durch eine allzugroſſe hitze geſchwächet, oder allzuviel feuchtigkeit bey ſich hat, ſo kan man wol ſaure äpfel genieſſen, die den winter hindurch, bis wieder zum ſommer gelegen, ſie ſind denen krancken öfters ſehr wohl bekommen. Aber man muß ſie mit einem mehl-teig aus waſſer geknetet umwickeln, und im ofen backen, oder ein wenig auf heiſſer aſche braten laſſen, oder auch ſie im heiſſen waſſer etwas mürbe machen; ſie ſind gut gleich nach dem eſſen zu eſſen; mannigmal werden ſie auch mit brod gegeſſen, den magen zu ſtärcken, wie auch den bauch derjenigen, ſo den appetit zum eſſen verlohren haben, das genoſſene fleiſch nicht wohl verdauen können,

Digitized by Google



Digitized by Google

Digitized by Google

können, oder zum brechen und bauchfluß mit und ohne blut geneigt ſind. Zu dieſen allen ſind, wie geſagt, die ſauren und herben gut, denn wenn ſie ſo, wie ich vorgeſchrieben, zu rechte gemacht, verſtopfen ſie nicht ſo leichte. Wie man mit den wilden ſtämmen der birnen und quitten, welches in denen dahin gehörigen artickeln zu erſehen, wenn ſie gepfropfet werden ſollen, verfähret, eben ſo wird auch mit den äpfel-ſtämmen umgegangen, ſie mögen aus kernen, oder wurtzeln entſproſſen ſeyn, worunter die kleinen paradies-äpfelſtämme mitbegriffen, nur mit dieſem unterſcheid, welches manchem wunderlich vorkommen wird, daß die pfropfung auf die paradies-äpfel-ſtämme, ſo ſie nur etwas ſtarck, über die maſſen wohl gerathen, wenn ſolche in die ſpalte gepfropfet werden; ſelten aber, wenn ſie oben auf den ſtamm in die höhe gepfropfet werden. Dahingegen bey denen quitten-ſtämmen das gegentheil beobachtet werden muß. Uberdem ſo ſind alle junge wilde ſtämme von apfel-bäumen geſchickt, groſſe in die höhe wachſende pfropfreiſer drauf zu pfropfen, die ſtarcke bäume werden. Sie ſind aber niemals zu zwerg-bäumen zu machen, wovon aber das gegentheil an den paradies-äpfel-ſtämmen geſchiehet, welche beſonders geſchickt, zwerg-bäume drauf zu pfropfen. Dieſe bringen bald früchte, und nehmen mit ihren zweigen nicht viel platz ein. Die andern erfordern eine ſehr lange zeit, ehe ſie ſtarck tragbar holtz anſetzen, ſie werden von den zweigen entſetzlich ſchwer, und tragen langſam früchte. Die äpfel-pfropf-reiſer, die man auf birnen und quitten-ſtämme pfropfet, gerathen auch ſehr ſchlecht, eben wie es denen birn-ſtämmen gehet, darauf man äpfel oder paradies-äpfel pfropfen will, obgleich der Poet anderer meinung zu ſeyn ſcheinet, und meiner meinung nach alle kerngewächſe ohne unterſcheid unter die ausdrückungen, Pyrus, Pyrum, Pomus, Pomum, vermiſchet. Der paradies-apfel-baum kan auch auf ſolche weiſe gezogen werden, aber das oculiren behagt ihm beſſer. Um gute art zu erlangen, ſo muß man von ſolchen ſtämmen nehmen, die gantz weiſſe äpfel tragen, die andern geben viel holtz, und wenig früchte, es müſte denn mit ihnen als gepfropften bäumen umgegangen werden. Die früchte, die auf einen paradiesſtamm geſetzet, werden groß, über die maſſen ſchön, und tragen viel. Weil ſie wenig zweige haben, muß man ſie auch nicht ſtarck beſchneiden.

Aepfel- und Birn-Bäume fruchtbar zu machen: Nehme man einen reinen ſalpeter, der kein ſaltz hat, ſolvire ihn in reinem regenwaſſer, mit dieſem begieſſe einen apfel- oder birn-baum zum öftern, ſo wird er dieſes jahr in groſſer menge die ſchönſten früchte tragen, hingegen das andere jahr wird er wenig hervorbringen, und wenn der baum nicht in einer guten erde ſtehet, wird er anfangen allmählig zu verdorren. Beſſer aber trift man es, wenn man 1 part ſalpeter und 2 part gemein ſaltz zuſammen ſchmeltzet, ſolches in regenwaſſer ſolviret, und den baum damit begieſſet, ſo wird man herrliche und viele früchte ohne ſchaden bekommen, und dieſes jährlich, wenn man nur den baum 2 oder 3mal im frühlinge begeußt. Die urſache iſt, weil die gewächſe den ſalpeter ſehr begierig und häufig zu ſich ziehen, das ſaltz aber können ſie, wegen ſeiner fixität, nicht ſo eilfertig zu ſich nehmen. Dahero weil das ſaltz die oberhand hat, ſamt der erde über den ſalpeter, ſo machet es das flüchtige, oder volatile, aus dem regen oder thau durch ſeine attraction zu einem ſalpeter, ſolchen ziehen die gewächſe zum theil an ſich, zum theil aber, figirt das ſaltz ſolches durch die irdiſche central- und ſonnen-hitze zu ſaltz, und vermehret und verjüngert dadurch ſeine magnetiſche quantität und qualität, alſo, daß es in ſteter augmentation und diminution iſt. Was das vegetabile zu ſich geriſſen, das erſetzet es wieder von unten und oben.

Eine Gelée von Aepfeln wird folgender geſtalt gemacht: Man nimmt ein dutzend der beſten äpfel, ſchneidet ſie in eine conditor-pfanne in kleine ſtückgen, gieſſet 2 maaß waſſer darauf, und läſſet ſie halb einkochen. Hernach werden ſie durch ein ſtarck tuch gedrungen, daß der ſaft alle heraus komme. Zu ſolchen thut 4 pfund zucker, und laſſet es zuſammen ſo lange ſieden, bis eine Gelée draus wird. Soll ſolche einen angenehmen geſchmack bekommen, ſo drücket den ſaft einer citrone darüber: ihr könnet auch von einer citrone die gelbe ſchaale auf einem reibeiſen abreiben, und die helfte darüber thun, es macht angenehmen geſchmack: Von dieſer Gelée könnet ihr über eure andern eingemachten weiſſe ſäfte etwas gieſſen, ſolches erhält ſie. Ihr könnet auch äpfel-Gelée machen aus der ſchaale und dem kirbſe. Wenn ihr zuvor die kernen heraus genommen, ſo laſſet alles im waſſer kochen, und ſchlaget ſolches durch ein haar-ſieb wohl durch, thut hernach ſo viel zucker darein als nöthig, welches euch die erfahrung wohl lehren wird. Man muß lieber zu viel, als zu wenig zucker darein thun, und dieſe Gelée ſo lange ſieden laſſen, bis ſie ſo dicke als eine Gallerte wird. Hernach ſchlaget ſie durch ein zart linnen tuch, in eine ſchachtel oder teller wie quitten-brod, ihr könnet ſolches nachmals in kleine ſcheiben ſchneiden, und um andere eingemachte ſachen zur zierrath herum legen. So ihr zu der einen oder andern art wein thun wollet, ſo thut zu dem apfel, der Caloille heiſſet, rothen wein mit zimmet und gewürtz-

Digitized by Google

würtz-nägelein, zu denen andern aber weiſſen wein mit fenchel, ſolches wird ihnen einen angenehmen geſchmack geben.

Man macht mit denen äpfeln auch pflaumen nachfolgender geſtalt: ſchneidet die äpfel in viertel, jedes viertel ſchneidet wie eine pflaume, hernach läſſet man ſie auſſieden, und aus der ſchaale drücket man den ſaft, daß die Gelée dicke werde, wie vorhin zu machen angewieſen. Wenn ſie gekocht ſind, ſo richtet ſie in einer ſchüſſel als eine piramide auf. Dieſes gericht fällt in die augen, wer es noch nicht geſehen hat, weiß anfänglich nicht, was er draus machen ſoll.

Man macht äpfel als eine Gelée folgender geſtalt ein: Nehmet Rennetten, Porſtorfer oder andere gute äpfel, ſchälet ſie und ſchneidet ſie in viertel, das kernhaus ſchneidet aus, und legt ſie in friſch waſſer, hernach nehmet noch 4 bis 5 äpfel, die ſchneidet auch entzwey, und kochet ſie mit der ſchaale der vorigen in ein nöſſel waſſer, ſchlaget ſolche durch ein haarſieb oder tuch, und thut darein ein halb pfund bis drey viertel zucker, ſetzet es aufs feuer, und werfet eure im waſſer liegende viertel von äpfeln dazu. Sie müſſen aber nicht zu ſtarck ſieden, daß ſie nicht zu muſſe werden. Wenn ſie genung geſotten, nehmet ſie vom feuer, ein ſtück nach dem andern behutſam heraus, und laſſet ein jedes zwiſchen 2 löffel wohl ablaufen, richtet ſie darnach in eine ſchüſſel an. Wenn dieſes geſchehen, ſo ſetzet den abgelaufenen ſaft wieder ans feuer, und ſiedet ihn ſo lange, bis er zur Gelée wird: nehmet euch aber in acht, daß er nicht anbrenne. Wenn er vom feuer genommen, und ein wenig kalt geworden, ſo rühret ihn mit einem löffel um, und ſchüttet ſolchen über die äpfel, ſie können ſich auf ſolche weiſe 4 bis 5 tage halten.

Man macht äpfel auf Portugieſiſche art auf folgende art ein: Schneidet die äpfel halb von einander, nehmet das kernhaus heraus, hernach leget ſie in eine ſchüſſel, oder torten-pfanne, und ſtreuet unten und oben zucker darüber, darauf ſetzet ſie ans feuer, und bedecket ſie mit einem torten-pfannen-deckel, auf welchen ihr auch kohlen ſchüttet. Darinnen laſſet ſie ſo lange ſchmoren, bis der zucker wie Caranetzucker geſotten, doch muß er nicht anbrennen; dieſes gericht wird ſo warm als möglich aufgetragen.

Aepfel zu kochen: Schneidet ſolche von einander, nehmet das kernhaus heraus, und leget ſie nach der ordnung in eine pfanne. Auf 8 äpfel thut ein halb nöſſel waſſer mit einem viertel pfund oder 6 loth zucker, decket ſolche mit einem deckel oder ſchüſſel wohl zu, ſetzet ſie aufs feuer, laſſet ſie ſo lange kochen, bis faſt keine brühe mehr darauf, nachdem richtet ſie an.

Gefüllte äpfel: Nimm ungeſchälte äpfel, die weder zu groß, noch zu ſauer ſind, ſchneide deckelein davon, hohle ſie inwendig aus, nimm geſtoſſene oder gehackte mandeln und weinbeer, auch roſinen, würtz mit zimmet, zucker, ſchlag eyer darein, mengs unter einander, fülls in die äpfel, mache die blätzlein wiederum über die äpfel, ſtecks mit zimmet an, daß die blätzlein nicht abfallen, laſſe das ſchmaltz in einer weiten pfanne heiß werden, ſetze die äpfel darein, thue eine ſtürtze mit glüenden kohlen oben darauf, wenn ſie angefangen weich zu werden, thue ſie heraus in eine ſchüſſel, mache mit wein, zucker und ſafran ein gelb brühlein darüber, oder trags ohne dieſe brühe auf.

Aepfel-Muß zu machen: Nimm gute äpfel, ſchäle und ſiede ſie wohl, treib ſie durch einen durchſchlag, reibe ſemmel-mehl darein mit eyern, zucker und zimmet, ſo viel du ſelber willt, und ein wenig ſaffran, alles wohl durch einander gerühret, alsdenn thue ſchmaltz in einen topf, laß es zergehen und heiß werden, ſchütte die äpfel darein, ſetze ſie auf glüende kohlen, und laß ſie kochen.

Aepfel-Moſt wird bereitet, wenn man äpfel ſtöſſet, oder auf einer hand-mühle mahlt, und ſo dann auspreſſet. Auf die hülſen wird nochmals waſſer gegoſſen, und laur daraus gemacht, indem man ſolches 8 tage lang gähren läßt.

Zum Aepfel-Wein nehmet äpfel, ſtoſſet ſie und füllet ein gefäß damit an, hernach wird die tonne wohl zugeſpündet, und wenn ſie an ort und ſtelle gebracht, wo ſie liegen bleiben ſoll, mit waſſer bis 2 quer finger unter dem ſpund gefüllt, alsdenn läſſet man es gähren, und trincket hernach von dieſem moſt, im anfange wird immer ſo viel waſſer wieder dazu gegoſſen, als abgezapft, wenn er aber zu ſchwach werden will, muß nichts mehr zugegoſſen werden.

Apologie, ſiehe Schutzrede.

Apoplexie, ſiehe Schlagfluß.

Apoſtem-Kraut, ſiehe Scabioſen.

Apothecker, iſt ein ſolcher, der die kräuter-wiſſenſchaft gelernet, als der zweyte grad der artzeney-kunſt, und in guter wohlzurichtung und vermiſchung der artzeney-mittel beſtehet.

Apothecker-Gewichte. Hierinne iſt zwiſchen dieſen und dem im gemeinen leben ſonſt gebräuchlichen gewichte ein groſſer unterſchied, weswegen auch ein jedes ſtück ſeine aparte zeichnung hat; als 1 ℔ hat 24 loth, oder 12 untzen, und wird bezeichnet ℔j. Ein halb pfund, welches mit ℔ß bezeichnet wird, hat 6 untzen, oder 12 loth. Eine untze hat 8 Drachmas oder quentlein. Eine halbe untze wird bezeichnet

Digitized by Google

mit ℨß. Ein Drachma oder quentlein, welches das zeichen ℨj führet, hält 3 ſcrupel. Ein halbes Drachma iſt alſo gezeichnet ℨß. Ein ſcrupel mit ℈j bezeichnet, hat 20 gran. Ein halber ſcrupel führet das zeichen ℈ß. Ein gran iſt eines gerſten kornes ſchwer. Ein gran wird mit gr. bezeichnet. S. oder ß. bedeutet Semis, Semiſſis, das iſt, halb ſo viel, als des gewichts, ſo dabey ſtehet. P. Pugillus, iſt ſo viel, als man mit 3 fingern faſſen kan. M. Manipulus iſt eine kleine handvoll.

Appellation, iſt eigentlich die klage, die man über ein geſprochenes urtheil führet, welches man vor unbillig geſprochen hält, und deswegen an ein höheres gerichte mit ſeiner klage ſich wendet, in hofnung, daß das urtheil geändert oder reformiret werde.

Appellations-Gerichte, iſt ein ſolches gerichte, wo die appellationen angenommen, die ſache unterſuchet, das vorhin anderwerts geſprochene urthel, dem befinden nach, reformiret oder auch beſtätiget und confirmiret wird.

Appetit: Wenn ein menſch, vermittelſt der würckung der natur, ein verlangen nach dieſem und jenem trägt. Und iſt ſolcher appetit entweder mäßig oder übermäßig, ordentlich oder auſſerordentlich.

Appios. Ein ſaame, man nennet den ſaamen einer pflantze alſo, die aus Morgenland, und inſonderheit aus der Inſul Candien hergebracht wird. Die ſtengel ſind [illegible] dünne, röthlich, und die blätter ſehen aus, wie rauten-blätter. Dieſer ſehr kleine ſaame wird von denen ſpecerey-händlern im gantzen verkauft.

Apricoſen, ſiehe Abricoſen.

April-Winde, ſiehe Winde (rauhe).

Aqua fort. ſiehe Scheide-Waſſer.

Aqua Regis, iſt ein ſcharfes dem ſcheide-waſſer ähnliches waſſer, ſo ſtarck zuſammen ziehet, und deswegen von einem vermeintlichen hölliſchen fluß alſo benennet werden.

Aquavit, ſiehe Branntewein (abgezogenen).

Aquila alba, iſt eine redens-art der Chymiſten. Es iſt eine weiſſe materie, welche, wenn ſie ſublimiret worden, ſo ſchnell als ein adler davon fliegt. Obſchon dieſe benennung allen weiſſen ſublimirten materien gegeben werden könte, ſo wird es doch nur von der verſüßten ſublimirten materie geſaget.

Arabiſch Gummi, kommt von einem fremden tannen-baume, obwol einige meinen, es flieſſe von einer Egyptiſchen [illegible]. Es muß rein, gelblicht, auch bräunlicht ſeyn, einen ſüſſen geſchmack haben, und im munde gern zergehen. Wenn es bitter, ſo iſt es alt, man pflegt es auch mit kirſchen- und pflaumen-bäumen-hartz, oder andern reſinen zu verfälſchen, welches man aber leicht erkennet, wenn man es im waſſer aufflöſet, denn das wahre zerfließt gleich, das verfälſchte aber nicht. Die mittel, die daraus bereitet werden, ſind wenig im gebrauch, ſondern man nimmt gemeiniglich an deſſen ſtelle das hartz von kirſch, oder pflaumen-bäumen, die reſinam zu dämpfen.

Arabiſche Nüſſe; Dieſe werden uns aus Mohrenland gebracht. Die frucht iſt groß und länglicht, wie eine nuß, aber ein wenig dreyeckigt, ſie hat eine zarte und dünne ſchaale, weiß-grauer farbe, die einen öhlichten und ſüßlichen kern bedecket. Das öhl, ſo daraus gepreßt wird, nennet man oleum bananium oder balanium. Die frucht verſchimmelt oder verdirbt niemals; ſie reiniget die galle und gedärme oben und unten: Die doſis iſt von einem halben bis zu einem gantzen quentlein, wird aber ſelten inwendig gebraucht, man braucht ſie vielmehr äuſſerlich vor wartzen, krätze, grind, und dergleichen haut-fehlern. Sie trocknet, führet ab und löſet.

Arack, iſt in Indien eine art von branntewein, mit welchem die Chineſer in Batavia groſſen handel treiben. Es wird aus Suri, ſo von Cocus-bäumen kömmt, deſtilliret.

Aranea, wird das ſilber, ſo nur allein in den Potoſiſchen bergwercken, und zwar eintzig und allein nur in der mine zu Catamito gefunden wird, genennet, weilen es einer ſpinnwebe einiger maſſen gleichet, und aus lauter gediegenen ſilber-faden beſtehet: Es iſt ſolches anzuſehen als ausgebrannte ſilbertreſſen: Es iſt das reichſte und ergiebigſte mineral.

Arbeit, allerley arten derſelben. Die gebäude auf dem lande ſind gantz anders als in den ſtädten anzulegen, ſollen auch wegen unterhaltung und ausbeſſerung nicht ſo groß als in der ſtadt ſeyn, maſſen ſie groſſe koſten verurſachen, und doch nichts eintragen, bey verkauf der güter wenig oder meiſtentheils gar nicht im anſchlage gerechnet werden, und vielmals eintrift: Narren bauen häuſer, und kluge leute wohnen hernach drinnen. Da nun auf dem lande weit wolfeiler, als in ſtädten gebauet werden kan, abſonderlich wo gute erde iſt, da man nicht fuhrlohn drauf wenden darf, und gleich auf der bauſtelle gegraben werden kan, da ſind in ſcheunen, ſtällen und niedrigen gebäuden die weller-wände das allerbeſte, ſie dauren auch, wegen ihrer erhaltenen feſtigkeit, durch die länge der zeit beſſer, als die mauren im feuer. Nur die aus holtz mit leim beſchmierten feuermauren und die ſtroh-dächer ſind das gefährlichſte auf dem lande in feuers-noth. Und ob man gleich hier und da anfänget, ziegel-dächer zu machen, welche noch dazu durch ihre lange dauer ſich reichlich genug, in anſe-

Digitized by Google

hung der ſtroh-dächer, verintereßiren, ſo will doch mancher es noch nicht einſehen und verſtehen lernen. Von denen zugehörungen, deren preis, arbeiter- und tagelöhner-lohn, und was überhaupt alle materialien koſten, einen gewiſſen preis zu ſetzen, gehet nach beſchaffenheit vielerley dabey einſchlagenden umſtände dieſes oder jenes landes oder ſtadt nicht wohl an; es muß daher ein jedweder, der bauen will, oder häuſer zu kaufen willens iſt, die entweder etwas alt, oder noch brauchbar, oder gantz neu ſind, nach ſeines orts und der lage umſtänden bey denen gewercken kundſchaft einziehen.

Durch grobe arbeit des leibes wird die ſeele unvermerckt alſo verwöhnet, daß ſie gar nicht weiter ſich bemühet, in dem leibe desjenigen, der ſie gleichſam wider ihren willen zwinget, unvernünftig zu handeln, diejenigen verrichtungen, worzu ſie in dem leibe iſt, auszurichten. Denn weſſen tägliche verrichtungen von jugend auf in ſtarcker arbeit beſtehen, derſelbe thut alles, wenn er ſichs auch nicht ſauer zu machen brauchet, mit gewalt. Dieſe gewaltſame verrichtungen werden der ſeele eines ſolchen unvermerckt zur gewohnheit und andern natur, zumal da ſolche leute in den erſten jahren keine gelegenheit haben, auch vielmals wegen ihres böſen willens nicht wollen, dieſe üble gewohnheit zu ändern, maſſen ſie nicht einſehen können, ob ihnen das nützlich oder ſchädlich ſey, und ſie in der bürgerlichen geſellſchaft ehrbar und höflich zu leben verbunden ſind. Und ob gleich mancher grober ehrgeitzig iſt, ſo iſt es zwar eine ausnahme von dieſer regel, es wird aber doch, ob er gleich unter den vornehmſten und höflichſten leuten ſich befindet, allerwegen der Monſieur Grobian hervorſucken. Dieſes iſt der grund, warum die leute auf dem lande grobe ſitten haben, ingleichen viele der gemeinen bürger, welche grobe und ſchwere handwercker haben, nicht viel beſſer geſittet ſind, die allerwenigſten aber von den gelehrten ſich unhöflich aufführen. Poſtknechte, z. E. und fuhrleute ſind insgemein trotzig und verwogen, weil ſie bey ihren pferden mit guten worten nichts ausrichten, und den karren, wenn er, wie man zu reden pflegt, im kothe ſteckt, nicht heraus ziehen, ſondern da muß alles mit gewalt und prügeln geſchehen; jene aber ſehen vielerley menſchen, auch zuweilen vornehme, daher ſcheuen ſie ſich nicht ſo leichte vor den leuten.

Arbeiten den Leithund, heiſſen die jäger den leithund auf die fährte eines hirſchen oder andern wildes dergeſtalt abrichten, daß er nicht nur keine fährte übergehet, ſondern auch, wo er auf dergleichen gefallen, ſelbige unverdroſſen und munter fortſuchet, und den tritt des thieres zeiget.

Arcanſon, ſonſten Brayſte oder falſche Colophone genannt, iſt eine art ſchwartz pech, ſo in denen brennkolben liegen bleibt, worinnen terpenthin-öhl abgezogen worden, in Provence und Gasconien verfertiget und hergebracht; Man darf aber nicht dencken, daß die deſtillirer gut terbenthin-öhl abziehen, dieſes würde ihnen viel zu theuer zu ſtehen kommen, und würden den terbenthin ſpiritus nicht ſo wohlfeil an die materialiſten verkaufen können, ſondern ſie nehmen eine art weiſen groben hartzes, welches ſie durch einen einſchnitt in die fichten erhalten, und ſo die Frantzoſen Barrus oder Galipot nennen, dazu. Es hat demnach nicht die kraft als dasjenige, ſo aus terbenthin gezogen, doch iſt ihm ſolches ähnlich. Das öhl muß ſo klar wie waſſer, ſtarcken durchdringenden und widerlichen geſchmacks ſeyn: Es eröfnet, löſet, iſt einfreſſend, zertheilend, und ſtärcket die nerven, doch ſolte man ſolches nur äuſſerlich gebrauchen, weilen öfters unrath in dem peche gefunden wird. Das pech an ſich, muß reine, trocken, leichte, zerbrechlich, gläntzend und ſchwartz ſeyn. Es führet ab, löſet auf, befördert die zeitigung des geſchwüres, und hilft zur verdauung, man brauchet es zu ſalben, pflaſter und überſchläge, viele handwercksleute bedienen ſich auch deſſelben zu ihrer arbeit.

Arcanum Duplicatum. Davon im anfang der fieber eingegeben, es curiret ſo gar die ſcorbutiſchen fieber. Man kan ſolches leichte auf folgende weiſe machen. Nehmet vitriol, laſſet ſolchen im waſſer zergehen, und filtrirt ihn, gieſſet tropfen-weiſe den liquor von feſt liegenden ſalpeter, nebſt dem caput mortuo, ſo werdet ihr eine verdickung erhalten, ſo ihr hernach in einem ſchmeltz-tiegel ſchmeltzen könt. Die doſis iſt 1 ſcrupel.

Archiv, dieſes beſtehet eigentlich aus ſchräncken, darinnen die alten uhrkunden documente, acten, und nachrichten eines landes verwahrlich aufbehalten werde. Dieſe benennung, kommt von den römern her, welche die örter, wo ſie ihre heilige gefäße, und uhrkunden verwahrten, alſo benannten.

Areca. Iſt eine Indianiſche frucht, in geſtalt einer nuß oder eichel. Der vornehmſte gebrauch von ſelbiger iſt dieſer: Es wird der kern in 4 viertel geſpalten, ein jedes in ein blatt des krautes bebele eingewickelt, mit einigen muſchel-kalcke beſtreuet, alſo in den mund genommen, gekäuet, und der ſaft davon, wenn man ihn nicht ausſpeyen will, genoſſen. Man nimmt es gemeiniglich nach der mahlzeit, weilen es eine zuſammenziehende kraft hat, und die dauung befördert.

Areotectonica; Iſt ein theil der architectura militari, die den angrif und ſchlachten zu liefern lehret.

Arindraro, iſt ein baum, ſo in unterſchiedenen gegenden der inſul Madagaſcar wächſet. Das verfaulte holtz davon, wenn es verbrannt wird, giebet einen angenehmen geruch von ſich. Vor dieſen, als eine Frantzöſiſche Colonie daſelbſt noch war, wurde dieſes holtz, in der unterſuchung, ſo gut als eines der köſtlichſten höltzer, ſo aus Oſt- und Weſt-Indien gebracht worden, zur ſpecerey befunden.

Arls-Baum und Beeren. Wird von vielen auch der vogel-beer-baum genennet, und wo er gut erdreich hat, treibet er einen hohen und ſtarcken ſtamm. In Thüringen wächſet er am meiſten, auch wird er in Francken und Schwaben, doch nicht ſo häufig angetroffen. Es führet auch ein ſchönes laub, welches dem ahorn, oder wein-laube faſt gleich kommt, iedoch viel kleiner und röthlicher als dieſes. An ſich ſelbſt iſt das holtz ſehr feſt und hart, und kan zu unterſchiedener arbeit gebraucht werden, weilen es dem birnbaum-holtze faſt gleich kömmt, nur daß jenes etwas brüchlicher iſt. Die wurtzel iſt hart und röthlich, und gehet tief in die erde. Es kan auch dieſer baum gar leichte durch die körner und ſchößlinge gezogen und aufgebracht werden. Da denn der ſtamm zu oberholtze gezogen wird. Und weil er auf ſtamm und ſtöcke gar leichte wieder ausſchlägt, das unter-holtz auch ſehr wenig verdruckt wird, ſo kan man ſolches gar wohl unter die nutzbare holtzung rechnen. Die beeren, ſo dieſer baum in groſſer menge trägt, werden auch arls-kirſchen genennet, ſie wachſen träublicht, und an coleur gelbröthlicht, ſind aber nicht eher zu genüſſen, als wenn ſie teig werden, auch eine braune farbe bekommen. Sie werden auch, ehe ſie noch reif ſind, in büſchel gebunden, und als etwas ſonderbares an die örter, wo keine wachſen, geſchickt. Dieſer frucht wird auch von wildpret und vögeln mehr als den vogel-beeren nachgetrachtet. Sie ſehen aus wie weißdorn-frucht, und kommen den mehl-feiſtgen oder mehl-fäßgen ziemlich gleich, führen ſtatt des korns einen harten ſtein bey ſich, aus welchen der arlsbeer baum kan gezogen werden. An dem Böhmiſchen grentz gebirge findet man ſolche auch. Wenn arme leute zahn-wehe und kinder bauch-grimmen haben, pflegen ſie ſich mit den ſtiehlen der beeren zu räuchern.

Armbänder, ſind zierrathen, von unterſchiedenen arten, nach dem geſchmack der unterſchiedenen nationen, die entweder geſittet oder ungeſittet. Alle völcker ſind faſt von einerley einbildungs-kraft in dieſem ſtücke, den menſchlichen cörper durch angehänge und zierrathen fremder cörper, die entweder ſchön, glänzend oder koſtbar und theuer ſind, auszuzieren; eben die einbildungs-kraft hat auch wegen der armbänder ſowol das männliche als weibliche geſchlecht eingenommen, um gedachte zierrathen, wenn ſie um den arm gebunden, beſtändig vor augen zu haben. Und weilen die nöthige beſtändige bewegung des armes ihnen nicht zugelaſſen, dieſe zierrathen immer in händen zu halten, ſo haben ſie ihren arm ein wenig über der hand mit dergleichen raren, glänzenden und koſtbaren ſachen zu zieren gefallen getragen. Das armband iſt demnach kurtz zu ſagen, eine zierrath, ſo auf den arm ein wenig über der hand aufgebunden wird. Geſittete völcker in Europa und Aſien haben arm-bänder von gold und ſilber, ſowol auf kettenart als andere geſtalt. Sie machen ein gewebe von gold-faden, ſilber, ſeide, bunten bändern, ſchmücken und bereichern ſolches mit perlen, diamanten und portraits in miniature. Durch eben den trieb machen die einwohner der inſul Madagaſcar, armbänder von metall. Die wilden in America von geſchirr und glaß-corallen. Die ſchwartzen auf der küſte von Guinea von denen muſcheln, ſo in Aſien cauris, in Africa bouges heiſſen, und vor dieſe ſchlechte und kindiſche zierrathen geben ſie nicht allein ihre beſten kaufmanns-waaren, ſondern verkauffen auch mannigmal, ihre eltern, weiber und kinder davor zu ſclaven.

Arme, Armuth. Diejenigen, ſo ſich in dieſem zuſtande befinden, können mit einem halben bis einem gantzen pfunde brod, und folgenden beſchriebenen geſundheits-ſuppen ſich erhalten.

Wie vor hundert arme, ſuppen und potagen, mit wenigen koſten zubereitet werden können.

1) Nehmet fünf und achtzig maaß waſſer, gieſſet ſolche in einen groſſen eingemauerten keſſel, wie die färber und bier-brauer an einigen orten haben. Das loch unter dem keſſel, darinn das feuer gemacht wird, muß auf das höchſte vierzehen zoll hoch, und zehen zoll breit ſeyn. Iſt es gröſſer, ſo gehört mehr holtz dazu; aber wenn es, wie hier angegeben, gemacht wird, kan man zwey drittheil holtz erſpahren. Das holtz, ſo recht helle brennt, iſt das beſte. In dieſem ofen muß ein roſt ſeyn, darauf das holtz geleget werden könne: wenn es auf die platten mauer-ſteine und auf die aſche geleget wird, koſtet es mehr holtz. 2) Laſſet unten an dieſen keſſel einen hahn anmachen, um die ſuppe deſto beſſer abzapfen zu können. 3) Wenn das waſſer laulicht, werfet anderthalb pfund ſaltz darein. 4) Desgleichen rühret 4 pfund mehl darein. Haber-mehl, wenn der haber vorhero, ehe er gemahlen worden, im ofen wohl getrocknet, iſt das beſte dazu. Ihr könnet auch an deſſen ſtatt 4

Digitized by Google

pfund haber-grütze, oder auch 4 pfund gerſten-graupen, dazu nehmen. Dieſes machet die ſuppe dicklich, und giebet ihr einen guten geſchmack. 5) Je mehr kräuter man dazu nimmt, je beſſer iſt es. Dieſe kräuter werden folgender geſtalt gekocht: Man nimmt drittehalb pfund geſaltzene butter, ſchmaltz oder ſpeck, thut ſolches in einen groſſen eiſernen topf, läſſet es wohl kochen, und füllet hernach den topf nach gerade mit den kräutern voll an. Die kräuter werden durch dieſes kochen weicher, geſchwinder gar, und haben einen beſſern geſchmack. 6) Je brauner ihr die butter machet, je ſchmackhafter iſt ſie und je weniger brauchet ihr dazu. 7) Die kräuter werden wie geſagt nach gerade hinein geworfen, und wohl umgerühret, ſo lange bis ſie klein und gar werden. 8) Solte dieſe wenige butter oder ſchmaltz nicht zureichen daß die kräuter in gnugſamer brühe kochen könten, ſo gieſſe man von den laulichten waſſer aus dem groſſen keſſel dazu ſo viel von nöthen. 9) Die zwiebeln werden auf eben die weiſe geſotten; kräuter, rüben, lauch, erbſen und bohnen aber müſſen beſonders gekocht werden. Man gieſſet gleich auf letztere laulicht waſſer, daß ſie ein wenig bedeckt ſeyn. 10) Wollet ihr erbſen oder bohnen in eure ſuppe thun, ſo nehmet davon 8 maaß, ſolten ſie ſich nicht gut gar kochen laſſen, ſo müſſen ſie zuvor in einem ofen gedörret und hernach geſchroten oder gemahlen werden: auf dieſe weiſe werden ſie in einer viertel-ſtunde gar werden. Es iſt auch überhaupt beſſer, ſie zu mahlen, weilen unter hundert ſuppen-portionen, es ſich zutragen könte, daß in einigen keine erbſen zu finden: der reiß ſelber, wenn er zuvor gemahlen wird, kochet hernach in einer viertel ſtunde zu brey; ſo doch viele mühe erfordert, wenn er gantz gelaſſen wird; doch ſolcher iſt vor die armen zu koſtbar. 11) Kraut, lauch, rüben, zwiebeln, auch ander hülſen-gewächs müſſen alle klein zerſchnitten werden, damit ſie beſſer unter einander kommen. 12) Es giebet ſowol ſüſſe als ſaure zwiebeln, und äpfel. Die ſauren geben einen beſſern geſchmack, man kan auch mit wenigen davon kommen. 13) Wenn kräuter und hülſen-gewächſe, zuvor in kleinen keſſeln wohl gar gekocht worden, wird alles zuſammen in den groſſen keſſel geſchüttet, und eine viertel-ſtunde lang darinnen nachgeſotten, bis alles wohl unter einander, und es einen guten geſchmack bekommen. Wolte man alles gleich in groſſen keſſel einthun, müſſe man es auf anderthalb ſtunden lang kochen; die ſuppe würde aber ſchlechter ſchmecken, und man müſſe auch mehr feuerwerck haben. 14) Wenn man anrichten will, wirft man zuvor zwey kleine löffel voll pfeffer dazu. 15) Es wird die ſuppe nach gerade in ſchüſſeln angerichtet und zuvor funfzig pfund brod, in halben zoll dicken geſchnittenen ſtücken, aber nicht in ſcheiben geſchwinde hinein geworfen. 16) Solte ſich das brod zerbröckeln und zu brey werden, ſo thut man beſſer, ſolches in die ſchüſſel zu legen, und die heiß ſiedende ſuppe darüber zu gieſſen. 17) Indeſſen je mehr das brod geweichet, und je heiſſer die ſuppe, wenn man ſie iſſet, deſto mehr ſtärcket, ſättiget und ſtillet ſie den durſt: Es wäre demnach gut, wenn es ſich nemlich thun läſſet, daß man das brod mit der ſuppe ein vater unſer lang kochen lieſſe. Um allen arten ſuppen einen guten geſchmack zu geben, kan man zwiebeln, lauch, knoblauch oder chalotten, unter die kräuter, kohl, rüben, erbſen, bohnen, und andern hülſengewächſen thun. Hiervon giebt man einem ieden armen 3 halbe ſchoppen oder nöſel zum mittags-mahl, und ſo viel zum abend-brodte, dieſes wird des tages wenig über neun pfennig tragen; viele bettelleute werden wenigſtens mit dieſer portion wohl zufrieden ſeyn.

Dergleichen ſuppen vor einen eintzelnen menſchen zu kochen.

1) Den winter über kan man vor drey bis vier tage auf einmal kochen; je öfters ſie aufgewärmet wird, je kräftiger und beſſer wird ſie ſchmecken, und zugleich viel zeit und feuerung erſparet werden. Im ſommer aber koche man nur vor 2 bis 3 tage. 2) Werden zu jeder ſuppe drey halbe nöſel waſſer genommen, ſo kommen noch eine halbe untze butter oder fett, zwey quentlein ſaltz, vier löffel mehl, und ſo viel pfeffer, als man zwiſchen zwey fingern halten kan, dazu. Man kan auf gewiſſe weiſe butter, fett, ſchmaltz, öhl ſo zu rechte machen, daß ſolches nicht allein ſchmackhafter, ſondern man auch weniger davon brauche; ja gar der ſuppe den kräuter-geſchmack gebe, welche kräuter man öfters, beſonders an kleinen orten den winter hindurch nicht haben kan, folgender geſtalt. 1) Im monat May oder Septembris, wenn man ſeine haußhaltung mit butter verſorget, muß man obgedachte butter ſtarck ſaltzen, und klein zerſchnittenen und zerriebenen thimian, majoran, zwiebeln darunter wohl miſchen, und einknäten, auf die weiſe kan man der butter bey dem auswaſchen und einſaltzen den geſchmack der kräuter geben, welchen man will, die butter theilet hernach ſolchen geſchmack der ſuppe mit. Dieſe art iſt vor die armen. 2) Vor die leckerhaften aber, laſſet auf Lothringiſche manier, eure friſche butter ſchmeltzen, die kräuter, ſo ihr verlanget, darinnen ſieden, und wenn die butter halb geronnen, wird ſie ſtarck geſaltzen, in töpfe oder

Digitized by Google

höſgen eingeſchlagen. Die auf dieſe weiſe geſchmoltzene butter verdirbet nicht, und iſt gut zu ſuppen und gebackenen. 3) Nehmet friſch ſchweine-ſchmaltz, laſſet ſolches über dem feuer ſchmeltzen und die kräuter wohl darinnen kochen, ſaltzet und würtzet es, wie die vorige butter. Dieſes ſchmaltz iſt auch gut zu ſchmaltz-gebackens. 4) Will man nicht haben, daß die kräuter darinnen bleiben ſollen, werden ſie in ein ſäckgen geſteckt, und nach dem ſieden wird dieſes ſäckgen ſtarck ausgepreſſet, der ſaft davon wird hernachmahls mit der butter geſotten. 5) Mit dem öhl verfähret man auf eben dieſe weiſe, an denen orten, wo ſelbiges gut und wohlfeil, und braucht ſolches zu ſuppen. 6) Damit das öhl nicht ſtinckend werde, muß man es ſtarck ſieden, und um ihm einen angenehmen geſchmack zugeben, das drittetheil butter oder ſchmaltz dazu nehmen; doch das ſchweine-ſchmaltz bleibet das beſte, und man hat deſſen nicht ſo viel nöthig, wenn man den vierten theil hammel-fett dazu nimmt.

Art und Weiſe wie Madame de * * * die Suppe vor die Armen zurechte machet.

Nehmet einen halben ſcheffel erbſen, weichet ſolche in einen eimer voll laulicht waſſer einen taglang, in einem eiſern topf oder keſſel ein, ſolche werden mit eben dem waſſer und in eben dem topfe gekocht. In einen andern groſſen keſſel ſetzet man drey andere eymer waſſer auf einen dreyfuß übers feuer. Wenn das waſſer kochet, werden anderthalb pfund ſaltz hinein geworfen, desgleichen anderthalb pfund braten-ſchmaltz oder butter. Kohl, lauch, rüben, rothe rüben, peterſilgen-wurtzeln, zwiebeln, entweder was von allen oder nur von einigen. Dieſes muß zuſammen anderthalb bis zwey ſtunden kochen; wenn alles gar, werden die erbſen hinzugethan, zwey loth pfeffer ohngefehr hineingeworfen, und alles wohl umgerühret. Hernach werden ſechszehen pfund brod in ſcheiben geſchnitten, und in die töpfe der armen gethan, ehe die ſuppe recht heiß aufgegeben wird. Ein pfund brod iſt faſt zu ſechs portionen genung, es muß aber alt gebacken brodt ſeyn. Der löffel muß ſo groß ſeyn, daß ein gut ſchoppen oder nöſel hinein gehet. Man kan auch drey pfund reiß dazu nehmen, aber es muß zuvor angekocht und geſotten werden, ehe er in den groſſen keſſel gethan wird.

Andere Suppen von Gerſten-Graupen, Grütze, Bohnen, Erbſen, Türckiſchen Korn, Reiß und Hirſen.

Alle dieſe arten ſuppen geben vortrefliche nahrung; man kan ſich deren mit beſondern nutzen bedienen; es wird kein brod dazu genommen, und ſie wird mit wenig koſten bereitet. Suppe von hirſe übertrift die andern, das pfund koſtet wenig und aus einem pfunde kan man ſechs ſchüſſeln voll machen. Es füllet den magen, iſt aber nicht ſo nahrhaft als die andern ſuppen. Der hirſen muß, ehe er geſtampfet wird, im ofen getrocknet werden, und im ſtampfen gieſſet man kein waſſer zu. Dieſe ſuppe ſättiget ſehr und wird geſchwinde fertig. Zur ſuppe aus türckiſchen korne wird dieſes gemahlen, und die hülſen, kleyen und ſtaub davon geſondert. Aus einem pfunde kan man zehen ſchüſſeln ſuppe machen. Dieſes mehl, und hirſe mehl unter einander gemiſcht, ſchmeckt noch beſſer. Das Türckiſche Korn-mehl ohne hirſe-mehl hat einen gar zu herben geſchmack. Reiß-ſuppe kan man aus einem pfunde vor 8 perſonen machen. Sie iſt wohlſchmeckend und nahrhaft. Wenn der reiß zu mehl gemacht wird, brauchet er nur kurtze zeit zu kochen, mithin iſt es ein wirthſchaftlich ſtückgen. Zur bohnen-ſuppe müſſen ſolche geſchroten werden, doch iſt es nicht nöthig ſie mahlen zu laſſen, wenn man nicht die ſuppe dicklich damit machen will. Die ſchwartzen, alten und harten, ſind die beſten zum ſchroten; ehe ſie geſchroten oder auch gemahlen werden, müſſen ſie 6 tage lang im heiſſen back-ofen trocknen, und werden im mahlen oder ſchroten nicht mit waſſer angefeuchtet, weilen ſie ſonſten zu brey werden würden. Die runden bohnen ſind die beſten, anderthalb ſcheffel davon werden auf 2 bis 3mal in der mühle aufgeſchüttet. Sie müſſen bey zeiten geſiebet werden, daß nicht lauter mehl daraus wird. Das geſchrotene wird in ein gefäß gethan, und die noch gantz gebliebene wieder aufgeſchüttet. Dieſes geſchiehet ſo ofte, als nöthig. Eine ſchüſſel voll rohe bohnen geben hernach, wenn ſie geſchroten, fünf groſſe ſchüſſeln voll ſuppe: ſie können auch durchgeſchlagen werden, und ſind alsdenn leichter zu kochen. Suppen von weitzen-graupen ſind die nahrhafteſten und ſchmackhafteſten, ja, ſo zu ſagen, ſo gut als reiß-ſuppen; ſie dörfen nur einen augenblick kochen: Es wird ein wenig milch mit dem rahme dazu genommen. Aus einem pfund weitzen-graupen können 5 ſchüſſeln voll ſuppen gemacht werden; ſolche zu bereiten, weiche man die graupen in heiß waſſer ein, das bereits ſiedet, oder ſieden will, ſetze den topf in heiſſe aſche, und laſſe ihn eine nacht alſo ſtehen. Den andern morgen wird es eine viertel ſtunde lang geſotten. Wenn das waſſer einſiedet, muß mehr zugegoſſen werden, und wenn es angerichtet werden ſoll, thut man ein wenig milch und ſaltz dazu. Bey ſuppen von gerſten-graupen wird wie mit dem vorigen verfahren. Ein pfund iſt genung vor ſechs perſonen; vier pfund vor 24 bis 30 perſonen,

Digitized by Google

nen, es wird hiezu auch kein brod, ſo wenig als zu andern obengedachten ſuppen genommen.

Armenier-Stein, iſt ein grünlicher ſtein, ſo aber keine gold-adern hat, man rechnet ſolchen unter die edelgeſteine. Es wird ſelbiger in Tyrol, Ungarn und Siebenbürgen gefunden, wo er, wegen ſeiner grünlichen farbe, auch bergblau genannt wird. Dieſer ſtein wird mit andern edelgeſteinen verſetzt, und weil man ihm eine kraft vor einige kranckheiten zueignet, in der artzeney zuweilen gebrauchet.

Armuth, ſiehe Arme.

Aron, lateiniſch *Arum*, ein kraut oder pflantze, ſo aus der wurtzel dreyeckigte grüne und gläntzende blätter treibet. Die blüthe beſtehet aus einem eintzigen blate, ſo mit einem ſtengel wächſet, der mitten aus den ſtame aufſchieſſet, und mit blättern bewachſen iſt. Wenn die blüthe vorbey, ſo wächſet ein ſtengel wie eine kolbichte mörſel-keule hervor, daran endlich rothe beeren in geſtalt der weintrauben wachſen. Dieſe pflantze wächſet im felde an ſchattigten orten. Die wurtzel iſt treibend und purgirend, man macht ein pulver daraus, welches vor engbrüſtigkeit, waſſerſucht, und wenn einer vor magen oder leibdrücken gantz unſinnig wird, eingegeben wird, die doſe iſt von einem halben ſcrupel bis zu ein quentlein. In hungers-noth wird aus dieſer wurtzel brod gebacken. Sie wird im Martio ausgegraben und wohl getrocknet.

Aron, (Egyptiſche) das Egyptiſche aron iſt von dem Europäiſchen darinn unterſchieden, daß es ſtärcker wird, auch breitere blätter hat, viele halten es vor die colocaſia. Die wurtzel dieſer Egyptiſchen pflantze mit honig gekocht, iſt gut vor die engbrüſtigen und mit mandel-öhl gut vor den huſten, reiniget die bruſt, eben dieſe kraft hat ſie auch, wenn ſie mit kuh-milch gekochet wird. Man leget ſolche auch auf thränende und flüßige augen, gebraucht ſie in entzündung der gurgel und wenn die goldene ader geſchwollen.

Aron, (klein.) Dieſes iſt eine pflantze, ſo aus ſeiner wurtzel drey bis vier blätter treibet, ſo der winde, oder auch der ephen-blättern ähnlich, forne ſpitzig, grün, weich, ziemlich dicke und herben geſchmacks, mit langen ſtielen. Mitten aus der pflantze wächſet ein roth geſprengter ſtengel der oben auf der ſpitze eine blüthe anſetzt, die wie eine münchs-kappe, weiß und brauner farbe geſtalt, die früchte ſind rothe beeren. Die wurtzel iſt ſo dicke wie eine olive und herben geſchmacks, auch ſtärcker als der andern aron-wurtzel, iſt weit ſchärfern geſchmacks als der andern aron-wurtzel. Um ſich freſſende geſchwüre damit beſtrichen, heilet es. Es wird eine vortrefliche augen-ſalbe, vor fiſtel-ſchaden an augen daraus gemacht. Als ein pflaſter auf die geburts-glieder eines thieres, es ſey welches es wolle, geleget, verdirbet ſolche.

Arras, iſt eine art papagoyen, ſehr groß und ſtarck, es giebet deren mit blauen und mit rothen federn.

Arſchwurtz; ſiehe Dipeam. (weiſer)

Arſenicum, **Hütten-Rauch**, dieſes iſt eine materie, ſo theils in bergwercken gemeiniglich in groſſen ſtücken, die da hart, ſchwer, leichte, zerbrechlich, ſehr weiß, gläntzend und nach cryſtallen art, durchſichtig, gefunden, theils durch kunſt gemachet wird: Es hat ſchweflichte eigenſchaften, iſt einfreſſend, und zugleich ein ſtarcker gift. Es giebt deſſen dreyerley arten, der weiſſe, welcher durchſichtig, der braune, welches der opperment, und der rothe, ſo roth arſenicum, auch roth opperment genennet wird. Der weiſſe arſenicum, ſo bey denen ſpecerey-händlern zu kauffe, wird aus den kobold gezogen, und ſchlechthin arſenicum genannt, von denen andern beyden arten wollen wir zu gehöriger zeit reden. Der weiſſe wird folgender geſtalt gemacht. Der kobold wird in einem beſonders dazu verfertigten ofen glüend gebrennet; es entſtehet dadurch ein dampf oder flüchtige theile wie weiſſes mehl, ſo in einen groſſen huth der deſtillir-kolbe, oder in einer röhre der feuer-mauer, ſo oben zugemacht, aufgefangen wird, man läſſet das feuer nicht eher ausgehen, bis nichts mehr aufſteiget, dieſe geſammlete flüchtige theile werden hernachmals in ein irden gefäß auf einem gelindern feuer, als das vorherige, geſchmoltzen, und man läſſet es dicke werden, indem es kalt wird, aus dem gefäße wird es endlich heraus genommen und in groſſen ſtücken geſchlagen, dieſer weiſe wird alſo nur wegen ſeiner vortreflichkeit, und weil er der ſtärckſte, arſenicum genennet, und von den ſpecerey-händlern verkaufet. Die alten naturkündiger ſtunden in den gedancken, als wenn ein natürlicher weiſſer arſenicum in denen bergwercken gefunden würde, aber es iſt irrig, die neuen naturkündiger haben angemerckt, daß es keinen andern giebet, als welcher auf vorbeſchriebene art, aus dem kobold gezogen wird. Mons. Homberg iſt der erſte geweſen, ſo in Franckreich den arſenicum zu machen angewieſen, der mehreſte aber kommt aus dem Meiſſnerland in Deutſchland. Die dünſte, ſo aus den kobold aufſteigen, riechen nach knoblauch, oder ſchwefel, wenn es nach ſchwefel riechet, ſo iſt es eine anzeige, daß es viel arſenicum geben wird, der beſte arſenicum muß weiß, ſchöne gläntzend und durchſichtig ſeyn, in groſſen cryſtallenen ſtücken, von dem weißlichen wird nicht viel gehalten. Wenn man den weiſſen arſenicum in einen gläſern geſchirr bearbeitet, ſo

iſt er öfters durchs feuer zu glaſe worden, daß man ſolchen von dem gläſernen geſchirre nur darinnen unterſcheiden können, daß er ſich leichter als das rechte glaß zerbrechen laſſen.

Gewaltſame würckung des arſenici.

Der gefährlichſte aller dreyer arten iſt der weiſſe; er pfleget gemeiniglich erſt eine halbe ſtunde darnach, wenn er eingenommen, ſeine würckung zu thun, weil er etwas zeit haben muß, ſein ſaltz, ſo im ſchwefel verborgen, loszuweichen, alsdenn verurſacht er groſſe ſchmertzen, zerreiſſung und entzündung im eingeweide, heftiges brechen, unruhe, convulſionen, gäntzliche abmattung, und wenn einem nicht zu hülfe gekommen wird, endlich den todt.

Mittel wider den arſenicum.

Geſchmoltzen fett und öhl in menge eingetruncken, ſo geſchwinde als möglich, dieſes iſt geſchickt die ſpitzigen theilgen dieſes brennenden ſaltzes einzuwickeln, und oben und unten auszutreiben, hernach muß viel milch nach getruncken werden, dem gift die ſtärcke zu benehmen.

Tugend des arſenici.

Man braucht ſolches, kupfer, ſilber, meßing und andere metalle weiß zu ſieden. Es macht die ſtecknadeln ſtärcker, daß ſie nicht ſo leicht zu beugen, wenn ſie damit weiß geſotten werden; Es verzehret und beiſſet das fleiſch weg, man legt es auf die hüner-augen, beitzet das wilde fleiſch aus denen wunden damit weg, innerlich aber muß es niemals gebraucht werden, man mag noch ſo viel vorſicht dabey gebraucht haben, denn es läſſet allezeit etwas ſchädliches im körper zurück.

Arteria, heißt eigentlich eine puls-ader, und iſt von der vena oder blut-ader, ob beydes ſchon canäle oder gefäſſe ſind, in welchen das Blut enthalten und in dem leibe umgeführet wird, darinnen unterſchieden, daß jene ſchlaget, an dieſer aber iſt keine bewegung zu verſpühren. Auch pfleget bey dem aderlaſſen nur dieſe, jene aber nicht geöfnet zu werden, auſſer in gewiſſen fällen, da arteriotomia, eröfnung der puls-ader, geſchehen muß, z. e. in enormen kopf-wehe, in der raſereyen, in der fallenden ſucht und an ſchweren kranckheiten mehr. Sonſten heißt das aderlaſſen, wegen ſchlagung der blut-ader, venæ ſectio. Wovon unter dem worte aderlaſſen mit mehrern zu ſehen.

Artickel, iſt überhaupt ein kleiner theil einer ſache, handlung oder geſchichte, ſowol in anſehung der kauf und handels-bücher als auch vergleichen, factors-rechnungen, inventuren, wo man einer verordnung oder ſonſtigen ordnung gedencket. Im kleinen muß ein guter buchhalter einer jeden rechnung, was ſowol verkauffung als auch verborgung anbetrift, in das groſſe handels-buch eintragen, ſo zuvor in der täglichen rechnung aufgezeichnet. In geſellſchaften ſind artickel, bedingungen, verträge, clauſuln, deren ſich gedachte geſellſchaft anheiſchig macht, handel und tractaten. In dieſem verſtande ſetzt man: Es iſt in einem artickel unſerer geſellſchaft ausgemacht, daß die bedienten unſers hauſes aus der gemeinen caſſe bezahlet werden ſollen. In dem handel, den wir geſchloſſen, iſt ein artickel befindlich, der uns zu dieſer oder jener ſache verbindet. In ſachen, ſo durch ſchieds-richter entſchieden werden, kan ein theil der partheyen ſagen: Die richter haben den artickel zu meinem vortheil entſchieden. Im handel und wandel iſt dieſe redens-art auch gebräuchlich, dieſe rechnung beſtehet aus ſo viel artickel verkauf und ſo viel verborgung. Die factors-rechnung, ſo ich euch eingehändiget, beſtehet aus ſo viel artickel, die zuſammen ſich ſo und ſo hoch betragen.

Artigkeit, ſiehe Höflichkeit.

Artillerie, iſt ein kriegs-geräthe, worunter canonen, mörſer, kugeln, bomben und dergleichen verſtanden werden. Man ſagt, ein Deutſcher habe ſolche im Jahr 1354 erfunden.

Artiſchocke. Iſt eine pflantze, ſo aus ſeiner wurtzel blätter ein fuß biß anderthalb fuß lang treibet, ſie ſind breit, dicke, und tief eingekerbet, grün-aſch-farbig oder auch weißlich, haben weder ſtacheln noch ſpitzen; mitten aus dieſen blättern wächſet ein ſtarcker dicker ſtengel heraus, ſo ohngefehr zwey fuß hoch wird, mit ausgehöhlten ſtreifen, inwendig iſt der marcks wollicht. Dieſer ſtengel wirft verſchiedene zweige, an denen die artiſchocke wächſet, die ſtachlicht und ſchuppicht ausſiehet, und zum eſſen dienlich. Sie trägt eine groſſe blume zur blüthe, ſo wie eine blume von purpurfarbenen blüthen ausſiehet, oben ausgebreitet und in ſtriefen getheilet; wenn die blüthe vorbey, kommen länglichte ſaamen-körner hervor mit federn gezieret, die wurtzel iſt mäßig lang und dicke. Es giebet deren zweyerley arten, die erſte wird allhier beſchrieben, die andere iſt darinn unterſchieden, weilen die blätter ſtacheln haben, und die ſchuppen der artiſchocke weit härter und ſpitziger. Beyde arten werden im garten gebauet; die erſtere art wird mehr als die andere in küchen gebrauchet. Sie ſind hertzſtärckend, ſchweißtreibend, eröfnend, bringen verlohrne kräfte wieder, geben gute nahrung und reinigen das geblüt. Die wurtzel der artiſchocke in wein gekocht und getruncken, iſt ein bewährtes mittel in harn-verſtopfungen, vor geſchwüre der achſeln und waſſerſucht. Sie vermehren ſich durch ſproſſen, ſo jede

jede alte wurtzel im früh-jahr gemeiniglich zeiget, und welche, wenn ſie ſtarck genug, abgenommen, und verpflantzet werden müſſen. Man läßt nur drey bis vier pflantzen an dem orte ſtehen, die die ſchönſten und am weiteſten von der haupt-wurtzel abſtehen. Man pflantzet ſie gemeiniglich in kleine runde gruben einen halben fuß tief, die man mit guter verfaulten erde anfüllet, jede pflantze drey fuß weit von der andern. Auf ein garten-beet werden zwey reihen nach der ſchnur gepflantzet, es muß ein ſolches vier gute fuß breit ſeyn, und zwiſchen dem angrenzenden ein fußſteig einen guten fuß breit gemacht werden. Dieſe gruben werden einen halben fuß breit vom rande des beetes und nach den andern beeten zu in fünffacher ordnung gezogen. Zwey pflantzen ſetzt man in gerader linie neun bis zehn zoll weit von einander. Man muß alle drey jahr friſche pflantzen, wenigſtens denen alten vor dem winter alle blätter benehmen und vor dem froſt bis zu ende des Mertzen mit ſtarcken trocknen miſte bedecken; alsdenn werden ſie wieder aufgedeckt, die ſproſſen, ſo ſie ſtarck genug, verſetzet, ſo ſie aber noch nicht ſtarck genug, wartet man noch drey bis vier wochen, darnach werden ſie wohl behackt, und mit dem beſten verfaulten miſte, womit ſie bedeckt geweſen, gemiſtet. Sie werden wöchentlich ein paarmal mäſſig begoſſen, bis zu anfang des Mayen die artiſchocken-köpfe zu wachſen beginnen; alsdenn müſſen ſie ſtarck begoſſen werden zwey bis dreymal die woche, in jede grube, ſonderlich in trocknen boden eine halbe gieß-kanne voll, und den gantzen ſommer hindurch. Wenn diejenigen, ſo im früh-jahr gepflantzet worden, wohl begoſſen werden, müſſen ſie im herbſt früchte tragen. Diejenigen, ſo aber alsdenn keine tragen, bringen doch die erſten in künftigen frühling, wenn ſie anders nicht erfrieren. Die artiſchocken verderben nicht allein vom froſt und näſſe, ſondern ſie haben auch einen gefährlichen feind an den mold-würmern oder feld-mäuſen, ſo den winter die wurtzeln abfreſſen, indem ihnen ſolche am beſten von allen garten-gewächſen ſchmecken. Es iſt demnach wohl gethan, eine reihe diſteln, woraus hernachmals kartätſchen gemacht werden, zwiſchen zwey reihen artiſchocken zu pflantzen, denn dieſer ihre wurtzeln ſind zarter die feld-mäuſe freſſen alsdenn ſolche und laſſen die artiſchocken zufrieden: Es giebt dreyerley artiſchocken, die grüne oder weiſſe art wird am erſten reif. Die violet-farbene, deren ihre artiſchocken-köpfe einer piramiden etwas gleichen, und die rothe art, die rund und eingebogen. Wenn im May die nacht-fröſte vorbey, verpflantzet man die ſproſſen, ſo von der wurtzel abgenommen, und läßt ſo viel wurtzeln, als möglich, daran, damit ſie deſto beſſer einwurtzeln; wenn ſie ſtarck genug, tragen ſie künftigen herbſt früchte. Nachdem der boden, werden ſie vier bis fünf fuß weit aus einander verpflantzet. Wenn er ſandicht, werden ſie dichte an einander gepflantzet, iſt es aber ein ſtarcker boden, weit, ſo werden die blätter ſtärcker werden, desgleichen wachſen gröſſere früchte und in mehrerer anzahl. Vor dem winter thut man weiter nichts daran, als daß man ſie fleißig behacket, damit das unkraut ſie nicht überwachſe. Sie im winter vor dem froſte zu bewahren, hat man dreyerley weiſe. Einige ſchneiden die pflantzen einen fuß hoch von der erde ab, binden die daran noch bleibende blätter zuſammen, wie man mit den hindläuften, ſo weiß werden ſollen, verfähret; ſchütten einen haufen erde als einen groſſen maulwurf-haufen drüber her, und laſſen die ſpitzen der blätter nur zwey finger hoch aus der erde heraus ragen, damit die wurtzel nicht erſticke, darüber legen ſie dicken miſt, verwahren ſie folglich ſowol vor dem froſt, als auch, daß das regenwaſſer nicht eindringe. Andere werfen die erde auf, ſo zwiſchen denen reihen, und bedecken damit die pflantzen, wie mit einem rücken, eben auch, daß die blätter zwey finger breit heraus ſtehen, wie vorher geſaget. Noch andere legen nur ſtarcke miſthaufen über jede pflantze, und bringen ſie den winter damit gut hindurch: alle drey arten ſind gut, und ein jeder weiß, um ſeine weiſe zu rechtfertigen, gegründete urſachen anzuführen. Sie müſſen ſo ſpäte, als möglich, bedecket werden, damit ſie nicht faulen, doch ſehet euch wohl vor, daß euch die kälte nicht übereile; ſonderlich wenn ihr viel zu bedecken habt. So ihr reife artiſchocken im herbſte haben wollet, ſo dürfet ihr nur den ſtengel dererjenigen pflantzen, ſo im frühling getragen, abſchneiden, daß er keine neben-zweige treiben kan, im herbſt werden dieſe verſchnittene ſehr ſchöne artiſchocken tragen, im fall ihr ſie von dem unkraute reine haltet und nach nothdurft begieſſet, auch die neben-ſproſſen alle von der wurtzel wegreiſſet, die ſonſten alle nahrung, ſo die pflantze haben ſolte, an ſich ziehen würden. Wenn der winter vorbey, ſo decket eure artiſchocken wieder auf; doch aber nicht auf einmal, ſondern nach gerade, damit ſie von der ſtrengen luft, da ſie noch zart, nicht verdorben werden. Es geſchiehet am füglichſten auf dreymal, immer vier tage nach den andern zu rechnen. Zuletzt behackt ſie wohl, nehmet die kleinen neben-ſproſſen ab, und laßt an jeder wurtzel nur die drey ſtärckſten ſtehen, damit ſie früchte bringen. Diſteln zu kartätſchen zu ziehen, dazu dienen die alten pflantzen, die ihr nicht mehr achtet, denn von fünf zu fünf jahren müſſen neue ge-

pflan-

Digitized by Google

pflantzet werden, denn die alte pflantze iſt ausgeſogen, und trägt darnach nur ſchlechte kleine artiſchocken. Wenn die erſten früchte abgeſchnitten, ſo brechet die pflantze einen halben fuß über der erde ab, und den ſtengel ſchneidet ſo kurtz als möglich weg, dadurch werdet ihr junge ſtarcke pflantzen bekommen. Wenn ſie ohngefehr drey fuß hoch, ſo bindet ſie mit langen ſtroh zuſammen, bedecket ſie nicht ſtarck mit erde, ſondern mit langen miſte, dadurch werden ſie weiß werden. Ihr könnet dieſes laſſen bis ſtarcker froſt einfället, alsdeñ ſolche ſammlen und im keller oder andern ſichern ort vor dem froſt verwahren. Artiſchocken mit einer pfeffer-brühe zuzurichten, nehmet gute weiche gekochte artiſchocken, ſchneidet ſolche in viertel; die kleinen blätter und das haarichte weſen, ſo an den boden anſitzt, reiſſet ab, und ſo, wie ihr ſie ſcheelet, ſo ſchmeiſſet ſie in friſch waſſer, damit ſie nicht bitter noch ſchwartz werden. Wenn ſie angerichtet werden ſollen, werden ſie auf einer ſchüſſel, nach art der pyramiden, gelegt, und mit waſſer angefeuchtet; man ſchüttet auf den boden der ſchüſſel pfeffer, und in waſſer geſchlagen ſaltz zuſammen. Geröſtete artiſchocken zu bereiten, ſchneidet den boden der groſſen gekochten artiſchocken in viertel, ſcheelet ſie bis aufs weiſſe rein ab, und ſchneidet ſtücke ein finger dicke daraus. Von denen blättern ſchneidet die ſpitzen ab, und ſchmeiſſet es zuſammen in friſch waſſer, bis ihr es r[illegible] wolt, hernach nehmet alles wieder heraus, w[illegible]et es im mehl herum, und röſtet es in recht heiſſen un[illegible]enen ſchmaltz, oder in gutem öhl, oder brauner butter, die gleichfalls ſehr heiß, ſo daß die blätter, wenn man ſie heraus nimmt, gleich trocken werden. Wenn es ge[illegible]ſam geröſtet, doch daß ſie nicht verbrennen, ſo nimmt man es heraus, läſſet es abtrocknen, beſtreuet es mit ſaltz, begieſſet es mit eßig, und ſtreuet peterſilge darüber, ſo zuvor gelinde in einer pfanne geröſtet. Man nimmt nur das oberſte theil der peterſilge wohl gewaſchen und abgetrocknet dazu, wirft ſolches hernachmals in die pfanne, ohne es zu zerquetſchen, und ziehet es mit der ſchaum-kelle geſch[illegible] wieder heraus, daß es nicht zu ſtarck röſte, l[illegible] es abtrocknen, und ſtreuet es über die artiſchocken. Fricaſſirte artiſchocken zu machen, nehmet den art[illegible]cken boden, reiſſet die blätter und das haarichte weſen davon ab, ſchneidet es in mäßige ſtücken oder [illegible]tel, blanchirt es, nemlich laſſet es einige mal [illegible], oder aufwellen, nachdem im waſſer mit [illegible] gar kochen mit ein wenig ſaturey und einer [illegible]; laſſet es hernachmals abtrocknen, röſtet es in brauner butter, und thut ſaltz und champignons, ſo welche vorhanden, dazu, laſſet es wohl braten und thut zuletzt weinbeeren-ſaft oder eßig, oder auch eine weiſſe brühe von eyern und eßig dazu, darnach richtet es an, und reibet muſcaten-nuß darüber. Auf andere manier ſolche zuzurichten, nehmet weichgekochte artiſchocken-boden, reiſſet das haarichte weſen und blätter davon ab, nebſt allem, was grün iſt, ſchmeiſſet es ins waſſer; nach einer viertel-ſtunde gieſſet wieder ander friſch waſſer darauf, und dieſes geſchiehet ein bis zweymal; ſo es noch zu hart, iſt gut, ſolches im waſſer mit ſaltz ein paarmal aufwellen zu laſſen; ſie werden dennoch aber nicht ſo ſchmackhaft ſeyn, man läſſet die artiſchocken in einer irdenen wohlbedeckten ſchüſſel mit butter ſieden, thut ſaltz und einige gewürtz-nägelgen dazu, wenn ſie gar, thut man weinbeer-ſaft, oder eßig dazu, einige nehmen wein und ein ſtück brod; wenn es gar, reibet muſcaten-nuß darüber. Oder wenn artiſchocken zurechte gemacht werden ſollen, ſo muß man ſie zuvor im waſſer kochen, hernachmals umſtülpen, daß das waſſer ablaufe, wenn ſie abgekühlet, daß man ſich nicht mehr daran verbrennet, ſo öfnet man ſolche, um das haarichte weſen davon wegzuthun, hernach richtet man es mit einer brühe von butter, ſaltz, eßig und muſcaten-nuß an. Oder kochet die artiſchocken ſehr ſtarck, daß ſie gleichſam zu einem brey werden, ſchlaget ſie hernach durch einen durchſchlag mit kleinen löchern wie erbſen, laſſet ſie hernachmals bey gelinden feuer in einer caſſerolle mit guter friſcher butter, ſaltz, pfeffer, muſcaten, zerſtoſſen gewürtz-näglein und ein büſchel gute kräuter gelinde kochen. Wenn das eſſen angerichtet werden ſoll, ſo thut zerſtoßne und geſcheelte ſüſſe mandeln, eingemachte citronen-ſchaale, bittere mandeln, das gelbe von hartgekochten eyern, zerſtößnen zucker, ſo viel dazu vonnöthen, dazu, miſchet alles wohl mit orangen-blüt-waſſer untereinander, und thut es zuſammen zu eurem artiſchocken-brey, laſſet es noch eine kurtze zeit auf dem feuer ſtehen, und tragt es hernach warm auf den tiſch. Solche einzumachen, ſchelet den boden und laſſet weder blätter noch haare daran, werfet es gleich in friſch waſſer, hernach laſſet es einmal übern feuer aufwellen, oder ſo lange, bis das haarichte weſen leichte abgenommen werden kan, leget es darauf in einen irdenen topf und gieſſet ſaltz-waſſer darauf, daß es drey finger breit über das eingelegte ſtehe. Einige nehmen ein theil waſſer und ein theil eßig, über dieſes waſſer gieſſen ſie zwey finger hoch gutes baum-öhl, oder zerlaſſene butter, die nicht ſonderlich mehr warm. Der topf wird im keller auf ein bret geſetzt, und mit doppelt zuſammengelegten linnen wohl zugebunden. Wenn man von dieſen eingemachten artiſchocken was heraus

Digitized by Google

nehmen will zum eſſen, ſo muß ſolches mit einem hölzernen ſtock, aber ja nicht mit der hand, geſchehen, ſonſten die lacke verdirbet. Die artiſchocken werden hierauf vom abend bis morgen eingewäſſert, daß der ſaltzigte geſchmack vergehe, hernach richtet es an, wie andere eingeſaltzene artiſchocken. Die artiſchocken-boden zu trocknen und zu verwahren, nimmt man alle blätter ab, und behält nur den boden, wirft ſolchen in friſch waſſer, daß er nicht ſchwartz wird. Hernach nimmt man ſolche wieder heraus, weltzet ſie wohl im mehl herum, legt ſie auf eine horde oder bret und läſſet ſie im ofen backen. Wenn man ſie zurichten will, ſo werden ſie erſt vier und zwantzig ſtunden gewäſſert, und alsdenn wie andere artiſchocken gekocht. Man kan ſie auch trocken verwahren, folgender maſſen: Wenn die artiſchocken reine gemacht und blanchirt, ſo legt die boden davon in ein drätern ſieb, daß ſie ablaufen, alsdenn werden ſie an der ſonne oder in einem mäßig warmen ofen, ſo trocken wie holtz gedörret. Man läßt ſie zuvor einwäſſern, ehe man ſie auf die art wie andere friſche zurichten will. Oder, wenn ihr ſie wieder aus dem waſſer genommen, ſo ſchlagt ſie zwiſchen eine ſerviette ein, damit ſie vollkommen abtrocknen, nachdem werden ſie in einen topf eingelegt und weinbeerſaft oder wein-eßig drüber gegoſſen, daß ſolcher zwey bis drey finger hoch drüber ſteht: nachdem wird ſaltz dazu gethan, und den andern tag darauf öhl, alsdenn ſetzt man es in keller. Aber die artiſchocken, die auf dieſe weiſe eingemacht werden, haben faſt keinen geſchmack, denn ſie haben ihn durch den eßig verlohren. Solche im waſſer, ſaltz und butter, ſo daß die brühe einen finger breit drüber ſtehe, abgeſotten, können ſich vierzehen tage und länger halten, man muß ſie nur im ſiedenden waſſer 5 bis 6 mal aufwellen laſſen, und hernach in der butter verwahren. Auf eben dieſe weiſe kan man die cardonen der artiſchocken, wenn ſie blanchirt, desgleichen den ſpargel nutzen und einmachen; den ſpargel kochet halb gar, packet ihn der länge nach ſchichtweiſe in ein gefäß, gieſſet butter darüber, daß ſolche zwey finger breit hoch darüber ſtehe. Man kan ſie auch noch fünf bis ſechs tage aufheben, daß ſie welck werden, nachdem legt man ſie ſchichtweiſe in die länge in ein gefäß mit ſaltz-waſſer und öhl oder zerlaſſene butter darüber, und läſſet ſie alsdenn ſtille bis zum gebrauch liegen. Auf eben dieſe weiſe werden auch gurcken und portulack drey tage, nachdem ſie abgebrochen, eingemacht. Man kan ein bis zwey muſcaten-nüſſe darüber reiben, desgleichen geſtoſſene gewürtz-nägelein und gantzen pfeffer hinein ſchmeiſſen, doch iſt es eben nicht höchſtnöthig, daß öhl darüber gegoſſen wird. Cardonen von artiſchocken zu ziehen, dazu gebraucht man alte artiſchocken pflantzen, die nichts mehr werth, denn es iſt nöthig, von fünf zu fünf jahren ein neu artiſchocken-beet anzulegen, denn die artiſchocken zehren zuletzt das land aus, und es wachſen ſchlechte artiſchocken-köpfe. Wenn demnach die erſten früchte abgeſchnitten, ſo werden die ſtengel, ſo kurtz als möglich, an der erde abgeſchnitten. Dieſes verurſachet, daß die wurtzeln eine gröſſere menge ſproſſen neben ſich auswirft, die zum gebrauch, wenn ſie drey fuß hoch, ſehr gut ſich ſchicken, man bindet ſie looſe mit langen ſtroh, und bedeckt ſie mit langen miſt. Man kan mit der bedeckung warten, bis ſtarcker froſt einfallen will, nachdem kan man ſie ausheben, und an örter, wo ſie kein froſt verderben kan, verwahren. Artiſchocken-Cardonen zu fricaßiren, werden die Cardonen-boden zu rechte gemacht, wenn das ſchlechte davon genommen, nachdem in ſtücken zerſchnitten, und wenn ſie zuvor gewaſchen und blanchiret, mit ſaltz, pfeffer und ſpeckſchnitten gekocht, und eine brühe mit im butter geröſteten mehl, ſaltz und eßig aufgetragen. Oder: Man nimmt hammel-brühe, thut ſolche in eine kaſterol mit guten kräutern und rindermarck mit pfeffer und ſaltz gewürtzet, hernach werden ſie mit eßig angerichtet. Oder: Nehmet feine weiſſe Cardonen, ſchneidet ſie handbreitlang in ſtücken, nehmet das zäſerichte oder haarichte theil davon, bindet ſie in kleine bündel, und laſſet ſie in einem topf mit waſſer und ſaltz kochen, thut ein ſtück brod-krume und ein ſtück butter dazu, damit ſie weiſſer und ſchmackhafter werden, wenn ſie wohl abgekocht und getrocknet, ſo pflegt man ſie mit einer geſaltzenen butter-brühe, eßig und muſcaten-nuß anzurichten, auch wol brod-rinde und Mayländiſchen käſe in die brühe zu thun, und alles wohl zuſammen zu kochen.

Artzt, ſiehe Medicus.

Artzeney; dieſelbe beſtehet in allem, was unſere natur verbeſſern kan: Man theilet die artzeney-mittel in äuſſerliche und innerliche, und beyde theile wieder in einfache und zuſammengeſetzte. Einfache nennet man, was alſo von der natur geſchaffen, ob es gleich auch aus einfachen theilen, wie bey der Artzeney-Wiſſenſchaft gedacht wird, zuſammengeſetzt. Das zuſammengeſetzte beſtehet aus der vereinigung verſchiedener einfachen theile, die in ihrer kraft zwar unterſchieden, aber dennoch künſtlich vermiſchet ſeyn. Die nahrung unterſcheidet ſich von der artzeney darinnen, daß ſolche innerlich genommen, die natur ſtärcket und erhält, hingegen die artzeney eine veränderung in der natur

Digitized by Google

natur verurſachet, man mag ſie äuſſerlich oder innerlich gebrauchen; jedoch giebt es auch nahrungs-artzeney ſowol, als es nahrung giebt, die man artzeneymittel nennet. Der wein unterſcheidet ſich von der artzeney darinn, weil deſſen unmäßiger gebrauch unſere natur verdirbt, dennoch kan er vor eine artzeney paßiren, wenn ihn die apothecker-kunſt zu rechte gemacht, die böſen eigenſchaften benommen, und zu einer heilſamen artzeney bereitet, ſolchen alsdenn ſowol äuſſerlich als innerlich zu gebrauchen. Die artzeneymittel unterſcheiden ſich ſowol nach ihrer art, als auch nach ihrer kraft und eigenſchaften. Die artzeneyen ſind ihrem urſprunge nach, verſchiedener arten, denn es werden ſowol aus den pflantzen, als thieren und mineralien dergleichen bereitet. Durch die pflantzen verſtehe die bäume, ſträuche, büſche, kräuter, alle ihre theile was davon abhängt, und darauf wächſet, überhaupt alles, was eine wachſende kraft hat, und ſeine nahrung durch eine wurtzel aus der erde ziehet, und ſeinen wachsthum auſſerhalb hat, oder gegen die oberfläche der erde ſowol, als die eigentlichen pflantzen, ſo unter dem namen der Vegetabilien bekannt. Man rechnet demnach unter Vegetabilien oder pflantzen, die wurtzeln, ſtengel, rinden, holtz, zweige, blätter, blühen, früchte, beeren, hülſen, ſaamen, hartze und peche, ſäfte, liquores, abgezogene waſſer, ſtiele, kelche, ſchwämme, und alles, was aus und unter der erde wächſet, als tartuffel-gewächſe, oder anderwärts ausgewachſenes, als bilſe, mooß, wollichte früchte, gall-äpfel, dornen und ſtacheln, zucker, auch ſo gar das manna, ſo von den bäumen abtreufelt, und verſchiedene andere arten der pflantzen, ſo zu weitläuftig anzuführen.

Unter den thieren verſtehe ich, flügelwerck, ſo auf dem lande, oder im waſſer, oder in beyden theilen zugleich leben, und nicht allein diejenigen, ſo gantz in der artzeney gebraucht werden, als die ſcorpionen, fröſche, würmer, ſchaben, motten, kleine hunde, ameiſen, ſpaniſche fliegen, eydexen, ſondern auch alle theile der körper der thiere, ſo in der artzeney gebraucht werden können, ja ſo gar ihren unflath und andere flüßige theile, als gehirne, ſchmeer, blut, haare, galle, und urin des menſchen, horn, männliche glieder, hoden, talck, das marck und der hertz-knochen des hirſchen, die leber und das eingeweyde des wolfes, das talck, miltz, die ſteine der leber, und der hertz-knochen des ochſen, elends-fuß, fuchs-lunge, ſperlings-gehirn, elephanten und wilde ſchweins-zähne, einhorn und naſenbein, die überbeine, horn, ſchmeer und miſt der pferde, mauleſel und eſel, moſchus, bezoar, perlen und muſchelwerck, die hechts-kinnbacken, ſcheeren, ſteine und ſaft der krebſe, bocks- und ziegen-fett und blut, das hertze, leber, körper, kopf, ſchwantz, fett und haut der natter, fett und ſaamen des wallfiſches, leber und fett der aale, kröten-ſtein, ochſen-fett, fett der kapaunen magen, federn der rebhüner und becaßinen, bibergeil, das ſchmeer und fett der ſchweine, wieſel, gänſe, enten, und verſchiedene andere thiere, miſt der kühe, hunde, mäuſe, eidexen, und vieler anderer thiere, ihre knochen, haut, ausgewächſe, haare, horn, ſchweiß und was überhaupt von denen körpern der thiere kommt.

Durch die Mineralien verſtehet man alle metalle, halbe metalle, und was den gleich, alle arten erde, alle marmor-ſteine, kieſel-ſteine, porphyre, criſtalle, jaſpis, hyacinthen, emeranden, ſapphir, granad, amethiſten, diamanten, und alle edelgeſteine, ſchwefel, alaune, vitriol, ſaltz der edelgeſteine, meer-ſaltz, waſſer, regen-waſſer, ſchnee, eiß, hagel, donnerkeile, der thau, unterſchiedene manna, gips, kalck, mauer-ziegel, oleum Petroleum, ambra, bernſtein, ſowol weiſſen als gelben, agath, ſtein-kohlen, und alles hartz, talck, kreide, bißmuth, crocodillen-wurtzel, wißmuth, gemeine erde, ſand, thon, und alles, was aus dem eingeweyde der erden und des meeres gezogen wird, oder aus der luft und unbelebten körpern zu ziehen; Einige fügen dieſen die ſchwämme und bilſe bey, andere ſagen, es wären pflantzen.

Artzeney, die man käuen muß. Dieſes ſind mittel, die, wenn ſie lange gekäuet werden, den ſchleim aus dem gehirne löſen, und abführen, daher ſie auch die Griechen Apophlegmatiſmata nennen. Sie ſind ſehr gut vor die ſchwere des geblüts im kopf, zahn-ſchmertzen, flüſſe der augen und ohren und ſchlafſucht, hingegen aber auch in flüſſen, die in den hals und auf die lunge fallen, ſchädlich. Wenn bey der ſchlafſucht der krancke nicht käuen kan, wie es gemeiniglich geſchiehet, ſo muß man ihm den gaumen mit dergleichen einfachen artzeney-mitteln zum käuen beſchmieren, die zugleich warm und ſcharf, als da ſind: Mayeran, wohlgemuth, cubeben, ingwer, ſpaniſchen kümmel, bertram-wurtzel, habichts-kraut, ſenf und dergleichen, und geſottenes honig dazu nehmen, damit durch die wärme und ſchärfe die gleichſam eingeſchläferte austreibende kraft wieder erwecket werde.

Scheiblein zum käuen: Nehmet pulver von der ſchwerd-lilien-wurtzel und läuſe-kraut, von jedem eine halbe untze, hiezu thut bertram-wurtzel, ſenfkörner und langen pfeffer, von jedem 2 quentlein, knetet ſolches mit blaſſen roſen-ſirup, ſo viel dazu vonnöthen, wohl unter einander, und machet einen harten teig daraus, und aus ſolchem kügelein oder ſcheiblein, man läſſet ſolche trocken werden, und hebet ſie zum gebrauch auf.

Digitized by Google

Artzeney=Wiſſenſchaft. Dieſes iſt eine wiſſenſchaft, ſeine geſundheit zu erhalten, und wenn ſolche alteriret, wieder herzuſtellen.

Erklärung verſchiedener Benennungen, ſo in der Artzeney=Wiſſenſchaft gebräuchlich

Wenn man in einem Recept die 5 eröfnenden wurtzeln angeführet findet, ſo werden darunter eppich, ſpargel, peterſilgen, fenchel und mauſedorn=wurtzeln verſtanden. Die erweichenden kräuter, ſo gebräuchlich, ſind: Pappeln, ibiſch, bärenklau, violenſtock, kreutzwurtzel-kraut, beta, bingel-kraut, meloten-kraut, glas-kraut, oder tag und nacht, und lilien. Durch die 5 Capillaria oder zaſerichte gewächſe verſtehet man: Das kraut venus-haar oder frauen-haar, rother wiederthon, güldner wiederthon, miltz-kraut und mauer-raute, zu dieſen füget man die ſechſte art: Hirſch-zunge. Die 4 hertz-ſtärckende blumen ſind: Ochſenzunge, roſen, borragen und violen, andere ſetzen noch nelcken dazu. Die 4 beſten kräuter, ſo die blähungen im leibe zertheilen und ſtillen, ſind: Camillen, ſteinklee, mutter-kraut und dille. Die 4 hitzigen ſaamen ſind: Anis, fenchel, römiſcher oder kram-kümmel, und feld- oder wieſen-kümmel. Die 4 kleinen hitzigen ſaamen ſind: Peterſilgen- eppich- möhren-ſaamen und kümmel, welches auch hirſchpaſtinack, wilde paſtinack, cretiſches vogelneſt, candiſches vogelneſt, genannt wird, und amey-ſaamen. Unter denen 4 groſſen kalten ſaamen wird verſtanden: Groſſer kürbiß- kleiner kürbiß- oder citrullen- melonen- und gurcken-ſaamen. Die 4 kleinen kalten ſaamen ſind: Lactucken, portulack, endivien und hindläuft-ſaamen. Die 5 fragmenta von edelgeſteinen ſind: Hyacinthen, ſmerauden, ſapphyr, granaten und ſardonich. Die 4 hertz-ſtärckende waſſer ſind: Die aus borragen, ochſenzungen-kraut, endivien und hindläuft gezogen werden, welchen man folgende zufüget, ſo aus geißbart, cardobenedicten, ſcorzonnere, teufelsabbiß, ſcabioſen, ſcordien, ſauerampfer, buchampfer, welches letztere auch ſauer-klee, hertz-klee, auch guckgucks- oder haaſen-klee genennet wird. Es werden auch verſchiedene früchte verordnet, ſo durch ♃ bezeichnet werden. Findet man verſchiedene arten kräuter oder ſaamen, in einem recept nach einander angeführet, und man findet nach einigen das wort ana oder aa, ſo heiſſet ſolches von jedem gleich viel. Durch S. A. oder ex arte muß man verſtehen nach den regeln der kunſt. Durch Q. S. wird bedeutet, ſo viel dazu vonnöthen, wenn nemlich der medicus dem apothecker überläſſet, ſo viel als vom waſſer, honig, zucker, ſpiritus zu einer jeden artzeney nöthig, dazu zu nehmen. Und weil der apothecker gleichſam die rechte hand des medici, ſowol in verfertigung als austheilung der artzeney ſeyn ſoll, ſo muß ein ſolcher ſich dahin beſtreben, daß er nicht allein ein recept leſen kan, ſondern daß er auch erlerne, wie viel zu einer artzeney von jeder ſorte genommen werden muß, damit, im fall ein fehler in ausſchreibung der doſeos, das recept mag gedruckt oder geſchrieben ſeyn, vorgegangen, oder das recept nicht deutlich geſchrieben, er alsdenn nicht allein die rechte doſin, ſondern auch, was eigentlich darunter verſtanden ſey, wiſſe, um allen verdrießlichen zufällen, die ſowol in zurichtung als austheilung der artzeney entſtehen kan, zuvor zu kommen. Es iſt eigentlich der endzweck nicht, hier eine liſte von artzeneyen anzuführen, ſondern nur nachricht zu geben, wenn ein thier oder pflantze ſchlechthin im recept angeführet, welcher theil des thieres oder der pflantze darunter begriffen. Zum exempel: Wenn des aniſes und fenchels gedacht wird, ſo verſtehet man hierunter ihren ſaamen, wird ſchwerdlilie und jalaſt angeführet, ſo verſtehen ſich hierunter die wurtzeln; bey violen und roſen ſind es die blumen; bey ſandelholtz und frantzoſenholtz das holtz; bey ammoniac und galban das gummi davon; bey zimmet und caſia die rinde, und ſo ferner; bey andern pflantzen, als bey benennung des biebers, verſtehet ſich biebergeil; unter dem bezoar den bezoarſtein; unter zibeth den zibeth, muſcus, welches nur theile oder auswürfe der gantzen pflantze oder cörper ſind, die hier unter deren benennung zu verſtehen. Es giebet auch auszüge der mineralien, da zwar die mineralien benennet, die auszüge aber verſtanden werden, als unter dem worte Lapis wird Lapis Lazuli verſtanden, unter dem worte ſaltz, meerſaltz, durch das wort ſiegel-erde, terra ſigillata der Inſul Lemnos, an ſtatt daß die andern ſteine, ſaltze und ſiegel-erden ihren beſondern zunamen haben, ohne welche man ihre benennung nicht verſtehet; diejenigen, ſo ein mehrers hievon zu wiſſen verlangen, thun wohl, wenn ſie die bücher, ſo ausführlich davon handeln, nachſchlagen, ob es gleich nicht ſonderlich vor nöthig zu halten, indem ſolches durch die recepte und den gebrauch ſattſam erhellet. Eben dieſe oben berührte autores führen auch eine lange liſte an, was nemlich, wenn eine art kräuter nicht vorräthig, vor andere an deren ſtelle zu nehmen, ſolches halte auch vor unnöthig, denn man muß ſich äuſſerſt bemühen, die rechten kräuter, ſo ein medicus verſchrieben, dazu zu nehmen, und im fall es gantz und gar unmöglich, ſo muß groſſer fleiß angewendet werden, daß wurtzel vor wurtzel, holtz vor holtz, rinde vor rinde, kraut vor kraut, blume vor blume, ſaamen vor

Digitized by Google

ſaamen, ſaft vor ſaft, frucht vor frucht, thier vor thier, ſaltz vor ſaltz, ſpiritus vor ſpiritus, öhl vor öhl, ſirup vor ſirup, und ſonderlich ſolche ſachen, die mit den rechten beſonders übereinkommen, genommen werden. Sehet ein mehrers davon bey dem worte Subſtitut.

Artzeneyen nennet man auch, wenn einer was zu purgiren einnimmt, welches aus verſchiedenen ſpecereyen zuſammen geſetzet, ſo der art der kranckheit zuträglich, davon die gemeineſten aus caßia, manna, ſenesblätter und rhabarbar gemacht.

Anmerckung über die Zeit und Weiſe, Artzeney einzunehmen.

Wenn der Medicus was zu laxiren verordnet, entweder in einer latwerge, oder tranck, und er die zeit ſolche einzunehmen zu beſtimmen vergeſſen, ſo iſt es eine gemeine regel, daß es (wo anders der krancke ſo lange warten kan) des morgens nüchtern eingenommen, und 2 bis 3 ſtunden darauf weder gegeſſen noch getruncken, noch geſchlafen wird. Wenn es im ſommer, muß es mit anbrechendem tage, da es noch am kühleſten, einzenommen werden. Wenn die artzeney allzuſtarcken geruchs, ſo muß man dem krancken entweder die naſenlöcher beym einnehmen zuhalten, oder wohlriechende ſachen vor die naſe halten, als roſen-eßig, krauſemüntzen-waſſer, gewürtznägelgen, citronen-ſchaale, und andere dergleichen wohlriechende ſachen. Iſt die artzeney bitter, oder ſehr ſtarcken widerlichen geſchmacks, ſo gebe man dem krancken überzognen zimmet, pomerantzen, anis, coriander, roſen-zucker, oder andere eingemachte ſachen. Wenn er keine ſüſſen ſachen leiden mag, ſo gebe man ihm einen apfel, birn, pomerantze, oder andere dergleichen frucht, zu käuen, doch daß er nur den ſaft daraus einſchlinge, das andere aber ausſpucke, oder der krancke kan ſich vor der einnehmung und auch nach derſelben, den mund mit branntewein ausſpühlen. Wenn dieſes geſchehen, ſo muß man den kopf des krancken in die höhe halten, daß er ſich nicht bewege, und ihm in 2 bis 3 ſtunden nichts zu eſſen geben, denn ſo viel zeit muß die artzeney gemeiniglich zur würckung haben, er müßte denn hitze im magen haben, oder Choleriſchen temperaments ſeyn, oder er wäre in heiſſem wetter ſchwach, ſo gebe man ihm ein ſtück braten in guten wein eingeweicht, oder eine gute fleiſch-brühe, gezuckerte, gekochte, getrocknete pflaumen, oder andere dergleichen gerichte, 2 bis 3 ſtunden nach einnehmung der artzeney. In kaltem wetter, wenn dem krancken die füſſe kalt werden ſolten, muß man ihm ſolche mit warmen tüchern erwärmen, eine wärm-flaſche darunter ſetzen, ihn wohl zudecken, und warme tücher um den hals und auf die bruſt legen. Solte es hingegen zu der zeit ſehr heiß ſeyn, entweder von der ſonnen-hitze, oder von einem hitzigen fieber, ſo kan man die kammer, darinnen er liegt, mit friſchem vermiſchtem waſſer und eßig beſprengen, und grüne blätter vom weinſtock, weiden, eichen, wegerich, ſeeblumen-kraut, oder andern dergleichen wäſſerichten blättern, in die ſchlafkammer thun, man kan auch naſſe tücher vor die fenſter hängen, und, ſo es nöthig, dem krancken von ferne mit einem fächer luft machen, wiewol dieſes alles mit groſſer behutſamkeit und überlegung geſchehen muß, um nicht unzuerſetzenden ſchaden dadurch anzurichten.

Wie ſich einer, der Artzeney eingenommen, dabey aufzuführen hat.

Wenn er es im vermögen hat, ſo ſoll er eingeweicht brod, oder brühe vom kalbfleiſch, federvieh oder hammelfleiſch, ſo wohl geſaltzen, und darinnen weinbeer-ſaft und gute kräuter gethan, genüſſen, und wenn die artzeney zu ſtarck gewürcket, das gelbe oder den dotter von eyern in die fleiſchbrühe ſchlagen, und wenn der krancke im ſtande zu eſſen, ſo gebe man ihm flügelwerck, oder ein gut ſtück kalb- oder hammelfleiſch, und nach gehaltener mahlzeit eingemachte flüſſige ſachen, aber er darf alsdenn nicht mehr darauf trincken, noch den magen mit mehrerem beladen. Sein tranck ſoll halb waſſer und halb wein ſeyn. Iſt er im ſtande aus dem bette zu dauren, ſo ſoll er nach dem eſſen in der ſtube herum gehen, iſt er aber ſolches zu thun unvermögend, ſo ſoll er mit jemanden 1 bis 2 ſtunden lang ſprechen, hernach, wenn er kan, ſchlafen. Wenn er wieder aufwachet und erhitzet iſt, ſo gebe man ihm brod in wein eingetunckt, oder violen-ſaft mit gerſten-waſſer, darein ſüßholtz gethan. Zum abend-brode kan man ihm hammel-braten oder von gebratenen kappaunen, hühnern, tauben, rebhühnern, eſſen laſſen, mit gewäſſerten kappern und ein paar friſche eyer. Solte der krancke vor dergleichen ſpeiſen eckel haben, ſo muß man ein Raguat aus vorgedachten gebratenen machen, und muſcatennuß und pomerantzen-ſaft darzu thun, aber er muß nicht zu viel auf einmal eſſen.

Artzeney, die gelinde purgiret.

Nehmet im Martio eine handvoll veilgen, mit einer handvoll bingel-kraut, laſſet ſolches in einem kleinen maaß-topf kochen, nachdem könnet ihr es durchſeigen und zu eurem gebrauch aufheben, wenn ihr wollet, ſo könnet ihr ein wenig pappeln und eine handvoll ſauer-ampfer dazu thun.

Vortrefliche Artzeney-Tafeln zum purgiren.

Nehmet rothe roſen, muſcaten-nüſſe und zimmet, von jedem ein halb quentlein Indiſchen hartzi-

gen

Digitized by Google

gen windig, jedes ein halb quentlein, feine ſenes-blätter 2 ſcrupel, ſtoſſet alles mit 4 untzen zucker zu pulver, und machet, nach gewöhnlicher weiſe, artzeney-tafeln daraus, wenn man nicht leichte purgiret, muß man jedesmal 40 gran davon einnehmen.

Artzeney-Mittel. Dieſes iſt eine verfertigte artzeney, die kranckheiten zu heilen, und die ſchmertzen der krancken zu lindern; Es giebt deren unterſchiedene arten, einige werden auf Chymiſche weiſe, andere durch die apothecker-kunſt verfertiget, gemeiniglich werden auch clyſtire hierunter verſtanden. Wir wollen von verſchiedenen geringen, die denen armen nützlich, reden.

Leichte Art den Spiritum, Oehl, Saltz, Tinctur und Extracte aus denen Wurtzeln, Holtz, Beeren, Saamen, Blättern und Blüthen, nach Chymiſcher Weiſe, zu ziehen.

Die Chymie beſchäfftiget ſich damit, die vollkommene tugend der vermiſchten dinge zu erkennen, wenn ſie die ſchaale, ſo ſolche beſondere gute eigenſchaften verdunckelt, davon abnimmt, das reine von dem unreinen, und das irrdiſche von dem rechten geiſte abſondert. In der that iſt die Chymie der wahre ſchlüſſel, die natürlichen körper zu öfnen, um die verborgenen eigenſchaften zu entdecken, und zum nöthigen gebrauch zuzubereiten, indem ſie zu dem ende die wurtzeln zergliedert, ſo eigentlich die ſtamm-wurtzeln und säug-ammen der pflantzen ſind, darinnen die ſeele der wachsthums kraft beſtehet.

Der wahre Crocus oder Saffran Metallorum.

Das antimonium wird gemeiniglich die ſchule der Chymiſten genannt, und wenn ſolches eine gute würckung thun ſoll, muß es nicht ohne eingezogenen rath eines geſchickten artztes gebrauchet werden. Hier habe von der gebräuchlichen gemeinen zubereitung des ſaffrans metallorum nicht reden wollen, weil ein jeder weiß, daß ſolcher aus gleich viel antimonium (ſpießglas) und ſalpeter, die in einem meßingenen mörſer gethan, worauf ein rundes tuch gebunden, oder ein irdener deckel, darinnen in der mitte ein loch, wodurch das feuer, ſo die alleinige würckung thun muß, hinein gethan wird. Aber ich will euch hier eine andere art, ſolchen zuzubereiten, lernen, welcher ungezweifelt, wenn deſſen würckung bekannt wird, von denen künſtlern nachgemacht und gebraucht werden wird, weil er nicht ſo gewaltſam, wie der gemeine, würcket, und mehr die böſen feuchtigkeiten durch den ſtuhlgang, als durch erbrechung, austreibet, wiewol er zwar auch erbrechung, aber keine gewaltſame verurſachet.

Dieſen ſaffran zu verfertigen, nehmet antimonium, ſalpeter und gemein küchen-ſaltz, von jedem gleich viel, ſtoſſet alles zu pulver, thut es in einen wohlverwahrten ſchmeltz-tiegel, darauf ein deckel, darinnen zur nöthigen ausdünſtung ein loch, ſchüttet bis oben an den deckel glüende kohlen herum, und wenn die dünſte des ſaltzes, ſchwefels und antimonii angefangen aufzuſteigen, ſo blaſet das feuer mit einem blaſebalge ſtärcker an, bis es völlig ausgedünſtet, wenn es alsdenn wieder kalt geworden, und aus dem antimonio ein rother regulus, als rother ſcharlach unter den ſaltzen, die darüber ſtehen, geworden iſt, ſo wird er mit einem hammer zerſchlagen, und zu pulver, ohne auswaſchung, gemacht, und zum gebrauch aufgehoben. Aus einem von beyden, ſonderlich aber von den letztern dieſes metalliſchen ſaffrans, als welcher der vollkommenſte, wird brechwein verfertiget; in einer pinte weiſſen wein Pariſer maaß läßt man eine untze dieſes ſaffrans an einem warmen ort, oder hinterm ofen einweichen, und wenn etwas davon verbraucht worden, ſo wird wieder ſo viel weiſſer wein zugegoſſen. Die doſis des weins iſt von zwey bis vier untzen. Doch wird es ſicherer ſeyn, ſolchen mit zwey quentlein ſenes-blättern, die in ein halb glaß ſcorzoner- oder wild cicorien-waſſer eingeweicht, einzugeben. Wenn ihr auf dem lande ſeyd, und dieſen ſafran geſchwinde gebrauchen wollet, ſo gieſſet auf zehn gran dieſes ſafrans ein halb glaß weiſſen wein, ſetzet es auf heiſſe aſche, ſeiget es darnach durch und gebet es ein. Dieſes iſt ein vortreflich artzeney-mittel in ſchlag-flüſſen, fallender ſucht und ſchlafſüchtigen zufällen, wie auch vor kopf-ſchmertzen, ſonderlich wenn ſolche durch die dünſte, ſo aus denen innern theilen aufſteigen, herrühren. Es heilet die fieber, die zuweilen abſetzen, auch die hartnäckigen, ſo durch keine artzeney zu curiren, und ſogar die täglichen, wenn ſie lange angehalten, und nicht weichen wollen; es öfnet die verſtopfung der gekröſe, der gedärme, und den gantzen unter-leib. Indeſſen kommt es mir in allen bruſt-kranckheiten gefährlich vor, es ſey denn eine alte eingewurtzelte engbrüſtigkeit, die von einer dicken ſchleimigten materie herkommt. Ihr könnet dieſen wein auch in cliſtiren gebrauchen, nebſt einem abgekochten tranck, der vor die ſchlafſucht, ſo nicht vergehen will, gut. Die portion iſt 6 untzen von dieſen wein; oder ſo ihr wollet, laſſet das pulver dieſes ſafrans in einem nappe mit den andern kräutern, ſo zum cliſtiren dienlich, kochen, und füllet ſolches zum cliſtiren.

Brechweinſtein-Cryſtallen.

Dieſes artzeney-mittel, ob es gleich aus pulver des

Digitized by Google

metalliſchen ſafrans zurechte gemacht, kan doch ohne frucht in ein wenig wein von vier bis acht gran, in eine fleiſch-brühe eingegeben werden. Man kan es auch frey und ſicher von zwey bis vier gran eingeben, und man kan in wahrheit ſagen, daß es gelinde reiniget. Inſonderheit hilft es in verſtopfung der leber, miltz und derer daher rührenden fieber. Es würde ſchwer ſeyn, unter allen arten der mineralien ein beſſer unſchuldiger mittel zu finden. Dieſe brechweinſtein-cryſtallen bereitet: Nehmet durchs feuer gereinigten weinſtein, und von dieſem metalliſchen ſaffran jeden gleich viel, ſtoſſet es klein, und miſchet es wohl unter einander, machet es darnach mit gemeinem waſſer zu einer lauge, filtrirt ſie noch gantz warm durch löſch-pappier, und laſſet ſolche langſam ausdünſten; ihr werdet den wahren weinſtein-cryſtall erhalten, der ſo gelinde reiniget, daß man ihn allen leuten von allen altern ohne gefahr eingeben kan. Wenn ihr ſpiritus und gereinigtes öhl aus peterſilgen, fenchel, anis und dergleichen ſaamen ziehen wollet, ſo müſſet ihr ſolches, wie mit denen wachholder-beeren, machen: aber wenn ihr pflantzen, ſo flüchtiges ſaltz bey ſich haben, abziehen wollet, als ſenf, weiſſen ſenf, kreſſe, garten-kreſſe, die von den vorigen nach ihrer eigenſchaft unterſchieden, muß man mit ihnen ſo verfahren, wie wir anderwerts ſagen wollen: denn die gährung muß nachbleiben. Siehe den artickel vom Deſtilliren.

Von Blättern, Pflantzen und Blüthen.

Es iſt nichts ſo leichte noch ſo gemein, als pflantzen und blüthen, die viel feuchtigkeiten haben, abzuziehen oder zu deſtilliren, aber wenn ihr ſolche deſtilliren wollet, die wenig feuchtigkeit haben, die mercurialiſch und ſchwefelicht, als die blätter von wermuth, meliſſe, müntze, klein tauſendgülden-kraut, ſtabwurtz, fenchel, mutterkraut, ſadebaum, ſcordien, linden-blüthe, und dergleichen ſorten pflantzen und wohlriechender blüthen, ſo müſſet ihr auf folgende weiſe verfahren: Die pflantze oder blüthe muß völlig reif ſeyn; das iſt, die pflantze muß genommen werden, wenn ſie blüthe hat, und nunmehr ſaamen gewinnen will. Wenn die blüthe genommen werden ſoll, ſo muß ſelbige ihren völligen ſtarcken geruch noch haben, und die blüthe und blätter noch feſte an ihren ſtielen ſitzen, auch kein thau, noch regenwaſſer vom vorigen tage darauf ſtehen. Wenn ihr ſie abgeſchnitten, ſo ſtoſſet ſie gröblich in einem mörſel, gieſſet 10 pfund fluß- oder regenwaſſer auf 1 pf. pflantze oder blüthe, und ziehet ſie ab. Wenn ihr die pflantzen durchs deſtilliren recht wohl auflöſen wollet, und die ſpiritus oder gereinigtes öhl recht guten geruch und alle gute eigenſchaften der pflantze haben ſollen, ſo machet es auf folgende weiſe, ihr erhaltet dadurch ein vortreflich artzeney-mittel, denen krancken damit zu hülfe zu kommen: Nehmet die pflantzen und blüthen, wie ſie vorher beſchrieben, füllet damit groſſe irdene flaſchen, drücket ſolche feſt ein, daß kein raum darzwiſchen bleibe, verſtopfet ſie wohl mit korck, und ſetzet ſie auf ein lager in den keller. Dieſe pflantzen und blüthen könnet ihr auf dieſe weiſe ein gantz jahr gut erhalten, ſie werden von ſich ſelbſten gähren, und ihr könnet ſie nach eurem belieben zu gelegener zeit abziehen. Auf jedes pfund gieſſet alsdenn 10 pfund waſſer: Aus dieſen auf die weiſe gegährten pflantzen bekommet ihr alle kraft, ſo vortrefliche würckung thut. Es iſt das beſte und leichteſte mittel, weil pflantzen und blüthen von ſich ſelbſt gegohren, ohne daß man zur hülfe was zugegoſſen.

Artzeney-Mittel, ſo in unſerer Himmels-Gegend die böſen Feuchtigkeiten und Schleim vollkommen austreiben.

1) Der ſaft von den zarten jungen pflantzen der ſtickwurtz oder zaunrübe, ſo ſonſten Brionia genannt wird, von 1 bis 2 quentlein eingenommen, und mit honig und pomerantzen-ſchaale dicklich gemacht, oder eben dieſe zarte ſtickwurtz oder zaunrübe, wenn ſie anfängt zu treiben, mit der wurtzel von cipergras gekocht eingenommen. 2) Die blätter von der haſelwurtzel zu 12 bis 20 gran in ein wenig wein mit krauſemüntze oder meliſſe gekocht: oder auch die wurtzel zu pulver gemacht, und 1 bis 2 quentlein eingegeben, doch verurſachet beydes oftmals ein brechen. 3) Die blätter oder ſaamen von pfermkraut oder galſter, ſo in unſern gärten wächſet, in wein mit ein wenig von der cipergras-wurtzel zu 1 bis 2 quentlein eingegeben, oder einen gekochten tranck daraus gemacht, und davon eine halbe untze ſchwer eingegeben.

Artzeney-Mittel, ſo in den zweyten Grad die böſen Feuchtigkeiten und Schleim austreiben.

1) Ein bis anderthalb quentlein hesmodacten-pulver, mit ein wenig zucker, citronen-ſchaale oder zimmet eingegeben, treibet den ſchleim aus denen gelencken, und dienet insbeſondere im podagra: fallet aber ja nicht in den irrthum, den einige land-ärtzte haben, welche an ſtatt hesmodacten-pulver, die wurtzel von der ephemerum oder wieſen-ſaffran, ſo auf den wieſen wächſet, nehmen, weil ſolche der ſaffranblüthe gleichet: denn ſolche hat nicht die geringſte kraft, als die hesmodacten-wurtzel hat. 2) Der ſaft der creutzbeeren oder deren ſaamen dienet auch

Digitized by Google

zur reinigung des geblüts, wenn man 2 löffel davon im wermuth-wein einnimmt, oder man kan einen ſirup daraus machen, mit honig und wermuth-blättern vermiſchet, davon man 1 bis 2 untzen einnimmt: oder man kan ſtatt der wermuth-blätter geſtoßnen zimmet, oder trockene citronen-ſchaalen dazu nehmen.

Artzeney-Mittel vom dritten Grad, die die Feuchtigkeit des Gehirns und Gelencke ſehr ſtarck abtreiben.

1) Die blätter vom lorbeer-kraut, ſo die kräuterhändler Daphonides nennen, 1 bis 2 quentlein gekocht, und davon 12 gran, bis zu einen ſcrupel eingenommen, man kan ſolche mit citronen-ſchaale oder ſtickwurtzel angenehm zum einnehmen machen. 2) Von dem fleiſche der coloquinten, ſo ſonderlich in ſchlagflüſſen und ſchlafſucht 10 bis 12 gran mit zimmet eingegeben, oder mit getrockneten pflaumen, auch mit oblaten. Wenn ihr zuſammengeſetzte artzeney machen wollet, ſo verfertiget einen gekochten tranck von ſalbey, meliſſe, fenchel oder bethim: in dieſen tranck könnet ihr die obigen artzeney-mittel einnehmen.

Artzeney-Mittel vor die Armen, wider die melancholiſche Feuchtigkeiten im erſten Grad.

1) Rohen weinſtein ein quentlein, oder durchs feuer gereinigten weinſtein, in fleiſch-brühe zu 2 quentlein zerlaſſen. 2) Eichen-ſaft zu einer halben untze oder 1 loth mit hopfen oder guten äpfeln gekocht, vertreibet gelinde die melancholie.

Artzeney-Mittel vor die Melancholie im zweyten Grad.

1) Die wurtzel von der rechten ſchwartzen nieſewurtz, ſo nach Mathioli meinung rothe blüthe hat, dieſe wurtzel laſſet in rothen wein, oder laulichten ſcharfen eßig weichen, und hernach wieder trocken werden, daß ein pulver daraus gemacht werden kan, und gebet davon 15 gran bis zu einem quentlein trocken, oder am beſten mit einem gekochten tranck von guten äpfeln und zimmet ein. Wenn ihr das gekochte durchgeſchlagen, ſo nehmet ein halb quentlein bis zu einem quentlein auf einmal dazu. Wenn ihr dieſes artzeney-mittel noch leichter einnehmen wollet, ſo ſtecket die präparirte nieſe-wurtz in einen rohen guten apfel, laſſet ſolche einen tag darinnen ſtecken, alsdenn nehmet ſie wieder heraus, und eſſet den apfel alleine ohne die nieſewurtz. 2) Wenn ihr einen artzeney-tranck vor die melancholiſchen zufälle machen wollet, ſo nehmet eine halbe untze engelſüß und hopfen, oder renetten-äpfel, in ſcheiben geſchnitten, thut 3 quentlein ſennes-blätter mit citronen-ſchaalen oder anis dazu, und wenn ihr ſehr ſtarck purgiren wollet, ſo nehmet funfzehn gran nieſewurtz dazu.

Artzeney-Mittel vor Arme, ſo die Galle im erſten Grad reinigen und abführen.

1) Erfriſchende kräuter und im frühjahr ohngefehr 20 fahle roſen, im herbſt eben ſo viel weiſſe roſen abgekocht, oder laſſet die roſen eine nacht lang zuvor in ein wenig waſſer auf heiſſer aſche weichen, und gieſſet dieſes den andern tag zu dem kräutertranck. Dieſes wird die galle gelinde abtreiben. 2) Den ſaft von oben angeführten roſen mit ein wenig gerſten-waſſer zu 1 bis 2 untzen eingenommen, thut eben die würckung: oder thut die eingeweichte roſen in eine flaſche, daß ſelbige voll wird, und gieſſet ein wenig oliven-öhl darüber, damit ſie länger gut bleiben. Oder weichet dergleichen roſen 9mal nach einander ein, und machet hernach einen ſaft oder ſirup daraus: dieſen könnet ihr zu aller zeit verwahren, und davon auf einmal eine untze ſchwer einnehmen. Einige nehmen nur eine halbe untze ſchwer davon ein, und trincken einen kühlenden tranck darauf, ſo gleichfalls ſeinen guten nutzen hat. 3) Nehmet kirſchen- oder pfirſich-blüthen, als man mit 2 fingern faſſen kan, laſſet ſolche eine nacht in ein wenig waſſer ſtehen, und den andern tag thut ſie in fleiſch-brühe, und nehmet ſie ein, reinigen den leib. Man kan dergleichen blüthe auftrocknen, um ſie im winter zu haben. 4) Die mittlere rinde des ſtrauchs, ſo hundsbeer-ſtaude auch faulbaum und zapfholtz heiſſet, ſo hier und dar im walde wächſet, an einem ſchattichten orte getrocknet, ein pulver daraus gemacht, auf einmal ein quentlein bis anderthalb eingenommen, oder in tranck oder ſaft zwey quentlein ſchwer und mit ein wenig citronen-ſchaale angenehm gemacht, treibet die galle gantz gelinde ab. 5) Das pulver von getrockneten violen oder violen-ſaamen in einem tranck von erfriſchenden kräutern, oder in der erſten aufwallenden erbſen-brühe auf einmal 1 bis 2 quentlein ſchwer genommen, reiniget den bauch. 6) Friſche milch des frühjahres morgens 1 bis 3 oder mehr ſchoppen, d. i. nöſel, getruncken, treibet die galle aus dem ausgetrockneten körper. Der ſaft von gekochten trockenen pflaumen, vor dem eſſen getruncken, thut eben die würckung.

Artzeney-Mittel, ſo die Galle im zweyten Grad ſtärcker austreiben.

1) Rhabarber-wurtzel, ſo in unſern gärten gebauet wird, welche die autores Hippolapathum rotundum oder Pſeudoram recentiorum (Pſeudoram auf deutſch, halb-pferd) nennen, deren blätter gröſſer als die beten-blätter. Ob ſie nun gleich von eini-

Digitized by Google

gen nicht vor ſo gut, als die rhabarber-wurtzel, ſo aus fremden ländern kommt, gehalten wird; ſo haben uns doch erfahrne und berühmte Medici die verſicherung gegeben, daß ſie die galle austreibet, im ſtärcken und zuſammenziehen, wenn in bauchflüſſen und durchfällen 1 bis 2 quentlein in ſaft, oder getrocknet und zu pulver gemacht, ein quentlein davon eingegeben wird. So viel als dabey angemercket worden, ſo purgiret ſie nicht ſtarck, ſondern hält mehr an als die ausländiſche, deswegen kan man mehr davon nehmen. 2) So viel blüthe von dem kraute klein tauſendgülden-kraut, als man zwiſchen 2 fingern halten kan, in 2 maaß friſche milch gethan, und halb eingekocht, und ein quentlein ſüßholtz zuletzt darzu gethan, die bitterkeit zu vertreiben, oder auch das pulver gedachter pflantze ein quentlein in ſüſſen gebackenen pflaumen eingenommen. 3) Die blätter des krauts gottes-gnade genannt, werden ſonſt ſehr hoch gehalten; ſie thun ein wenig ſtärckere würckung als die ſennes-blätter, vielleicht iſt dieſes die urſache, weil wir ſie friſch bey uns bekommen können, dahingegen die ſennes-blätter nur dürre zu haben. Trocken oder auch grün giebt man von dieſen blättern ein halbes bis zu einem gantzen quentlein ein, und in ſäften 1 bis 2 quentlein. Dieſe doſis kan ſicher und ohne alle gefahr in dreytägigen oder alltägigen, und ſo gar viertägigen fiebern gebraucht werden. Meines theils, ſagt ein gewiſſer Medicus, habe allezeit gute würckungen von dieſer pflantze gemercket. Denn ob ſie auch ſchon zuweilen brechen verurſachet; ſo iſt doch ſolches gelinde und nicht gewaltſam: Einige gebrauchen es im winter nützlich zu clyſtiren, indem ſie unter die andern kräuter einige blätter dieſer pflantze miſchen. 4) Aus eben dieſem kraute gottes-gnade kan man durch eine gelinde abkochung dieſer blätter, in gnugſamen waſſer, einen ſaft ziehen, wenn ſie nemlich nach dem kochen ſtarck ausgepreßt werden, und das abgekochte mit honig oder zucker verdicket, und annehmlich gemacht wird. Zwey löffel von dieſem ſafte reiniget die galle zur gnüge, ein eintziger löffel-voll davon iſt vor ein kind genung. Vor die würmer könnet ihr es gut zu bereiten, wenn ihr zugleich ſcordien-blätter mit dieſen blättern abkochet und auspreſſet.

Artzeney Mittel, ſo die Galle im dritten Grad reiniget und austreibet.

1) Scammonien werden gemeiniglich durch die dünſte des ſchwefels zu rechte gemacht, welches Scammonium ſulphuratum heiſſet, und von 6 bis 15 gran eingegeben, aber die erfahrung lehret, daß ſolche den magen und die eingeweyde wegen der ſchärfe angreift und beſchädiget, und durch ihre hitze das fieber verurſachet: Es iſt alſo beſſer, die ſcammonien mit ſüßholtz zugleich abzukochen, welches ſchärfe und hitze lindert. Wenn ſie alſo zurechte gemacht, ſo gebt ſie in roſen-ſaft oder mit einem glas hindlauft-waſſer ein. Oder nehmet von derſelben pulver 12 gran, mit einem halben quentlein im feuer präparirten weinſtein, in einem gebratenen apfel ein, und laſſet eine kühlende fleiſch-brühe nachtrincken. Hitzigen und ausgezehrten leuten muß ſie aber nicht eingegeben werden. Sie dienet inſonderheit, die ſchärfe der galle aus den weiteſten theilen des leibes abzuführen. 2) Wenn ihr eine abgekochte artzeney vor die galle machen wollet, ſo kochet wilde cichorien- oder hindläuft-wurtzeln mit runden ſauerampfer-blättern, und ſo viel blüthen vom kleinen tauſendgülden-kraut, als ihr zwiſchen 2 fingern halten könnet, ab, und laſſet roſen-blätter darinnen einweichen. 3) Ihr könnet auch ein anderes artzeney-mittel von 2 quentlein von der pflantze gottes-gnade, ſo noch mehr purgiret, auf folgende art machen: Laſſet ſolche mit ſüſſen getrockneten pflaumen abkochen, und drücket hernach den ſaft daraus. Dieſes mittel iſt gut vor diejenigen, die aus eckel keine Artzeney einnehmen wollen.

Anmerckungen. Dieſe purgirende artzeney-mittel, ſo wir hier beſchreiben, reinigen zwar, doch aber nicht alleine, ſondern es müſſen ihnen clyſtire zu hülfe kommen, damit der leib geſchickt werde zu ihren würckungen: Sie dienen inſonderheit nur zur abkühlung, und treiben die groſſen unreinigkeiten aus, die viel ungelegenheit verurſachen. Denn nach der meinung Hippocratis macht der faule und träge magen eine unordnung in der natürlichen wirthſchaft, verhindert alle andere geſchäfte, und ſtiftet einen aufruhr unter den gliedern an. Wenn man alſo in hitzigen zufällen nur erfriſchungen nöthig hat, ſo gebrauchet man ein clyſtir von einem ſchoppen oder néſel waſſer, darinnen 6 löffel voll wein-eßig gethan. Wenn man purgiren ſoll, und doch dabey erfriſchen, ſo kochet man einen tranck aus pappel-blättern, violen- und bingel-kraut mit friſcher milch, und thut 2 untzen honig oder lein-öhl dazu. Wenn der leib ſtarck verſtopfet, ſo menget unter den vorher beſchriebenen tranck, wenn es im ſommer, 6 löffel voll bingelkraut-ſaft, und wenn es im winter, eine halbe untze wohlgekochte ſennes-blätter. In den colicken, ſo durch winde und ſchleim verurſachet werden, kochet ein clyſtir ab, von ſalbey, wermuth, fenchel und camillen-blumen, thut 6 untzen brechwein dazu,

Digitized by Google

dazu, ſonderlich wenn die ſchmertzen ſehr heftig, und nicht nachlaſſen wollen. Wenn nach purgirenden clyſtiren die ſchmertzen noch anhalten, ſo kochet obgedachte blätter und blumen in einer pinte oder in einem halben maaß reinen wein halb ein, und thut 4 untzen camillen-öhl oder 4 untzen nuß-öhl dazu. In colicken, die von dem nieren- oder lenden-ſtein herrühren, machet man ein clyſtir vom glaskraut, tag und nacht genannt, kreutzwurtz, violen und fenchel, und thut 2 untzen bingelkraut-ſaft, oder 6 quentlein terpenthin, im gelben vom ey zerlaſſen, dazu. Im anfange des bauchfluſſes muß man ein abführendes clyſtir ſetzen, ſo aus gerſte, kleyen und camillen-blumen abgekocht, und worinnen 2 untzen geſotten honig zerlaſſen. Wenn aber das clyſtir ſtopfen ſoll, ſo kochet weiſſe und rothe roſen ab mit löſch-waſſer, und laſſet geſottenes honig mit dem gelben von 2 eyern hinein thun. Währendem durchlauf ſetzet, zu ſtillung der ſchmertzen, ein clyſtir von einem ſchoppen milch, darein ihr ſo viel lein-ſaamen, als man auf 2 bis 3mal zwiſchen den fingern halten kan, gethan, und worinnen das gelbe von zwey eyern zerlaſſen worden. Die ſtuhl-zäpflein werden von einer untze dick geſottenem honig, in welches, wenn es kalt worden, ein wenig ſaltz gethan wird, verfertiget: Ihr könnet auch den ſchaum des zuckers, ſo durchs ſieden dick geworden, dazu gebrauchen. Wenn dieſes noch nicht genung purgiren will, ſo müſſet ihr 24 gran coloquinten-pulver dazuthun. Vor die kinder iſt ein ſtück ſeiffe, oder ein ſtück birne mit butter beſchmieret, oder auch nur ein ſtückgen ſpeck ſchon genung.

Artzeney-Mittel vor arme Leute, die wäſſerichten Feuchtigkeiten im erſten Grad auszutreiben.

1) Den ſaft von ſchwerdt-lilien und violen, die in unſern gärten wachſen, friſch ausgezogen, und mit 2 untzen zimmet oder citronen-ſchaale, nebſt ein wenig zucker vermiſchet, eingenommen: oder man kan es mit etwas honig dicke machen, und einer untze ſchwer eingeben. Eben die wurtzel dieſer pflantze in waſſer abgekocht, und des morgens getruncken, vertreibet auch die wäſſerichten feuchtigkeiten: Einige gieſſen ein wenig weiſſen wein dazu. 2) Die Indianiſche jalapp-wurtzel, ſo in unſern gärten gebauet und gemeiniglich mirabilis Peruviana genannt wird, ſowol an ſich ein quentlein, oder in ſäften, oder in weiſſen wein abgekocht 2 quentlein eingenommen, vertreibet auf gelinde weiſe die wäſſerichten feuchtigkeiten.

Artzeney-Mittel, ſo die wäſſerichten Feuchtigkeiten im zweyten Grad ſtärcker abtreiben.

3) Der ſaft der kreutzbeer-ſtaude iſt ein gutes mittel wider die wäſſerichten feuchtigkeiten, wenn ihr 1 bis 2 untzen davon in weiſſen wein eingebet: Er wird aus gleich viel kreutzbeeren-ſaft und attichſaft mit honig gemacht, auf ein jedes pfund aber werden 2 quentlein cyper-graß-pulver oder zimmet dazu gethan. 4) Die ſtick-wurtzel Bryonia, wenn ſie hohl und im keller eingeſetzt wird, giebt ein vortreflich waſſer, welches man mit honig verdicken, und 2 untzen davon einnehmen kan, oder man machet aus dieſem ſaft einen extract. Dieſes artzeneymittel iſt beſſer, als wenn es aus den blättern dieſer wurtzel gemacht wird.

Artzeney-Mittel, ſo die wäſſerichten Feuchtigkeiten am ſtärckſten im dritten Grad austreiben

1) Die wurtzel vom wilden eſels-kürbiß getrocknet, und in pulver 20 gran bis zu einem halben quentlein, oder in ſaft zu ein- oder anderthalb quentlein, mit ein wenig geſtoſſenem zimmet oder getrockneter citronen-ſchaale eingenommen, es wird auch mit weiſſem wein, oder mit wermuth-wein eingegeben: Doch der ſaft dieſer wilden kukumer wird mehr in der artzeney gebraucht, und wird dicke zu pillen gemacht, davon werden auf einmal 4 bis 10 gran eingegeben, in einer gekochten getrockneten pflaumenbrühe. Es iſt eines der beſten und ſtärckſten artzeney-mittel, das waſſer aus dem körper abzuführen, und weil es die mündungen der adern öfnen kan, ſo muß man ſolches mit ein wenig roth roſen-pulver dämpfen. 2) Die körner oder den ſaamen vom kraute Mezereum ſ. Laureola, kellerhals genannt, in den apothecken unter dem namen Sem. coccognidi bekannt, zu 8 bis 10 körnern, wie auch der ſaamen von dem kraute wunderbaum, welches in unſern gärten gebauet wird, werden zwar häufig auf dem lande gebrauchet, alleine dergleichen artzeney-mittel ſollten billig nicht eingenommen werden, denn die erfahrung hat gelehret, daß der ſaame von dem wunderbaum die gurgel entzündet, und die mündungen der adern öfnet, der ſaame von purgir-körnern aber iſt dem magen höchſt-ſchädlich und ziehet üble folgen nach ſich. Es iſt demnach nicht genung, daß man ein leicht und wohlfeil artzeney-mittel vor die armen finden kan; ſondern es muß auch von einem erfahrnen Medico verordnet werden, damit es keine theile des leibes in der würckung zu ſtarck angreiffe, und beſchädige. Man kan auch zur weinleſe-zeit

Digitized by Google

einen guten artzeney-wein vor alle kranckheiten der armen machen, ſo aus den wäſſerichten feuchtigkeiten entſpringen. Man füllet nemlich eine kleine flaſche halb mit creutz-beeren und attich, gieſſet weiſſen moſt, ehe er gähret, darauf, bis ſie voll iſt, ſtopfet ſie hernach feſte zu, und gebraucht auf einmal ein glaß voll davon, nachdem es nemlich der medicus vor gut befindet, denn dieſer wird ohne zweifel ſo gutherzig ſeyn, und euch vorſchreiben, was euch dienlich.

Artzeney-Mittel, ſo den Urin treiben.

Die ſchweiß- und harntreibende mittel ſtimmen zwar wohl mit einander überein, denn die ſchweißtreibenden treiben den urin, wenn die nieren erhitzt, und erwecken den ſchweiß, wenn die haut verdünnet und die nieren erkältet. Wir wollen aber dennoch eines von dem andern abſondern. Es giebet zweyerley harntreibende mittel, eigentliche und uneigentliche. Die eigentlichen ſind im dritten grad warm und trocken, dringen bis in die adern, und theilen das reine geblüth von dem groben unreinen, welches ſie durch den urin austreiben, als die wurtzeln vom fenchel, peterſilge ochſenbrech, lat. ononis, auch ſpargel, die blätter von ſaturey und quendel, die ſaamen von kümmel, ſtein-ſaamen, oder ſtein-hirſe und eppich. Die uneigentlichen haben nicht ſo viel wärme, noch ſo durchdringende eigenſchaft, doch dienen ſie in verſtopfungen, ja gar in fiebern: als die wurtzel von der erdbeer-ſtaude, und ſauer ampfer, die blätter vom mauerbrech und den zäſerichten gewächſen (capillaria) kürbis- und melonen-kern, und das mineraliſche cryſtal; von allen dieſen ſachen kan man einen abgekochten tranck, ſo viel nöthig, machen.

Artzeney-Mittel, ſo die Schmertzen lindern und ſtillen.

Diejenigen ſchmertzlindernde artzeney-mittel haben den vorzug vor andern, welche wegen ihrer angenehmen und der natürlichen gleichkommenden wärme eine gemäßigte feuchtigkeit, und ſubtiles vermögen beſitzen, dadurch ſie in die theile des cörpers eindringen, ſolche in ruhe ſetzen, und durch die darinnen verurſachte wärme, die ſchmertzen lindern und ſtillen. Dieſer art artzeney-mittel werden äuſſerlich auf die ſchmertzhaften theile geleget, als lilien, zwiebeln, ibiſch-wurtzel, pappeln, violen und hollunder blätter, lein-ſaamen in milch gekocht, das gelbe vom ey, thier-lunge warm aufgeleget, der dicke ſaft oder ſchleim, ſo aus lein-ſaamen und flöh-ſaamenkraut gequetſchet, wie auch das öhl, ſo aus den blättern des weiſſen wull-krauts gepreſſet wird. Die von der andern gattung, ſo ſchlaf bringende genennet werden, erwecken ruhigen ſchlaf, mäßigen die ſchärfe der dünſte, als lactucken- und haus-wurtz-blätter, violen- und ſee-blumen-blüthe, aus welchen ein tranck gekocht wird, den man beym ſchlafen gehen einnimmet.

Schlafbringende Artzeney-Mittel.

Schlafbringende artzeney-mittel, die die ſchmertzen und ſchmertzhafte empfindung in den gliedern durch den ſchlaf lindern, ſind bilſen-kraut oder ſaubrod-wurtzeln, alraun-wurtzel, weiſſe mohn-blätter, ſchlaf-beeren-blätter, auch die blüthe vom bilſen-kraut oder ſau-brod, ingleichen weiſſe mohn, daraus ein ſaft gemacht zu werden pfleget, welcher den namen Diacodion führet, wovon eine untze ſchwehr in einem tranck von lactucken und ſee-blumen-blättern, oder in dem weiſſen vom ey eingenommen wird, um den ſchlaf dadurch zu befördern. Unter allen dieſen ſchlafbringenden mitteln finde ich vor die armen nichts wohlfeilers als das opium, welches, wenn es präpariret, laudanum genennet wird. Dieſes thut vortrefliche würckung, denn es erwecket einen ſanften ſchlaf, iſt gut vor trockenen huſten, ſtillet das blut-ausſpucken, und die übermäßigen blutflüſſe, wie auch allzuſtarckes erbrechen, bauchflüſſe und durchlauf, und iſt ſo ſtarck, daß es das anſehen hat, als wenn es gleichſam die allerheftigſten ſchmertzen bezaubere, die ſonſten von keinem artzeney-mittel weichen wollen. Jedennoch aber iſt mit deſſen gebrauch über die maſſen behutſam zu verfahren, und ſoll ohne rath und genehmhaltung eines erfahrnen medici, nicht in den leib gegeben werden, ſonderlich bey anweſenden kranckheiten, weil ſonſten gar leicht ein toden-ſchlaf darauf erfolgen kan.

Wie das Opium, ſo den Schlaf befördern ſoll, verfertiget wird.

Nehmet eine untze recht gutes alexandriniſch opium, welches unter dem namen opium thebaicum bekannt, laſſet ſolches auf einer heiſſen pfannen, oder in einer blechernen ſchüſſel über einem kohlfeuer ſo lange trocknen, bis es gar nicht mehr rauchet, hernach thut ſolches in eine blecherne oder zinnerne ſchüſſel, und gieſſet zwey finger hoch über ſolches roſen-eßig, dieſes digeriret bey gelindem feuer, und thut, wenn das digeriren vorbey, ein quentlein angelicken-wurtzel-pulver, oder cyper-wurtzel-pulver dazu, und machet pillen, zwey, drey bis vier gran ſchwer, daraus. Dieſes artzeney-mittel wird in letztgedachter doſi bey ſchlafengehen mit eingemachten kirſchen, gekochten pflaumen oder nur roſen-conſerve eingenommen. Dieſes alſo gefertigte laudanum iſt ſehr

Digitized by Google

gut zum gebrauch, denn ſowol die darinnen befindlichen ſchwefel, als auch das unreine des opii, welches ſonſten alle gefährlichen zufälle, die zu befürchten, verurſachet, werden dadurch ausgetrieben. Uberdem ſo wird das flüchtige ſaltz, durch die ſäure des eſſigs, beybehalten, und die bitterkeit deſſelben, durch wegnehmung ſeines geſtancks, vermindert; es erhitzet auch alsdenn nicht ſo ſehr, wie ſonſten geſchiehet. Aber weil das opium nicht allezeit die güte hat, ſo ein künſtler verlanget; ſo machet man ein opium oder laudanum aus einer einheimiſchen pflantze, vor die armen, ſo dem ausländiſchen nichts nachgiebet, vielmehr unſerm temperamente zuträglicher und ſicherer zu gebrauchen, weil es den verhaßten ſchwefel nicht bey ſich führet, und auch auf keinerley weiſe verfälſchet werden kan.

Verfertigung des Mohn[illegible] an ſtatt des Opii.

Brechet am ende des monats Maji ohngefehr funfzig mohn-köpfe ab, zu der zeit, da der mohn mit rothen und bunten farben die blüthe zu öfnen pfleget, ſtoſſet ſolche in einem marmornen mörſel mit einer höltzernen keule, thut ſolche in einen napf, und gieſſet zwey finger hoch guten weiſſen wein darüber, laſſet ſolchen vierzehen tage in balneo mariæ oder in warmer aſche weichen und digeriren, bis es eine rothe farbe bekommt, hernach preſſet ſolches durch einen kleinen ſack oder durch ein tuch, und ſetzet es in einen ausdünſtungs-kolben, ſo werdet ihr ein hartzigt weſen finden, ſo zu euren abſehen, als ein vortreflich opium dienlich iſt, welches ihr ſicher gebrauchen, und davon auf einmal fünf bis ſechs gran eingeben, und die doſin nach befinden verſtärcken oder verringern könnet. Auch kan ſolches äuſſerlich, zu ſtillung der ſchmertzen, aufgeleget werden.

Unterricht vor die Herrn Prediger und andere Leute, die Mitleiden mit den Armen haben.

Eine mitleidige perſon, die ſich ſehr angelegen ſeyn laſſen, dem armuth beyzuſtehen, nachdem ſie geſehen, daß arme öfters nicht allein viel ausſtehen, ſondern auch aus mangel des beyſtandes, vielmal an ihren kranckheiten dahin ſterben müſſen, zudem gemercket, daß diejenigen, welche die artzeney-mittel verfertigen, allzutheuer damit ſind, und zu viel von den armen leuten davor nehmen, und zwar dergeſtalt, daß ſelbige mit ſammt den ihrigen, ein gantz jahr von demjenigen manchmal leben könten, was ſie in kurtzer zeit auf artzeney-mittel in die apotheque verwenden müſſen. Dieſe mitleidige perſon, ſage ich, der das elend der armen zu hertzen gegangen, hat einen berühmten artzt ſehr gebeten, ein univerſal-artzeney-mittel zu erſinnen, ſo den armen, allerley alters, wider vielerley kranckheiten mit wohlfeilen koſten zu bereiten und einzugeben, und dieſer berühmte artzt hat auch beſondern fleiß, in verfertigung eines ſolchen artzeney-mittels, angewendet, welches einige monat nach einander ausgetheilet worden, und bey vielen leuten beſondere gute würckung gehabt, wie aus der liſte der geſundgewordenen zu erſehen. Es hat dieſes mittel eine beſondere kraft, die natur zu ſtärcken, und die böſen feuchtigkeiten aufs beſte auszutreiben. Die beſchreibung davon iſt folgende:

Allgemeines Artzeney-Mittel des berühmten Herrn Dubé Med. Doct. wie er ſolches in ſeinem Buche, ſo die Aufſchrift führet, medicin des pauvres, beſchrieben, wovon er ſich folgender maſſen hören laſſen:

Ich habe geglaubt, ſowol meine pflicht als das mitleiden, ſo ich gegen die armen, ſonderlich die auf den platten lande leben, und die in ihren unglückſeligen krancken-zuſtande verlaſſen ſind, trage, verbänden mich, einige äuſſerliche und innerliche mittel kurtz zu entdecken, damit diejenigen, denen GOtt das hertze gegen die armen lencket, gelegenheit haben, dergleichen artzeney-mittel, ohne koſten, vor ſelbige verfertigen zu können.

Verfertigung des Artzeney-Teiges.

Eines der vornehmſten artzeney-mittel, ſo entdecken will, iſt der artzeney-teig, welcher bisher von eigen perſonen zwar ausgegeben, jedoch dabey als ein groſſes geheimniß, ſo man nicht entdecken wollen, gehalten worden. Solchen zu verfertigen, nehmet thon, welchen die töpfer zu töpfen gebrauchen, ohngefähr anderthalb untzen, vermiſchet damit eine halbe untze präparirtes und pulveriſirtes antimonium, ſo der ſafran metallorum genannt, und laſſet hernach dieſen teig im ſommer an der ſonne, oder im winter an einem gelinden feuer trocken werden.

Art und Weiſe, wie dieſer Teig zu gebrauchen.

Schlaget dieſen teig in ein doppeltes leinwandtuch, leget ſolches in einen irdenen topf, gieſſet ein halb maaß weiſſen wein, oder auch claret, welches ein gewürtzter wein iſt, den man ſonſt Hippocras, potum Hippocraticum, nennet, darauf, und laſſet ſolches, ohne es ans feuer zu bringen, 24 ſtunden weichen, hernach gebet jedem nach ſeinen kräften davon ein, einem kinde von 1 bis 2 jahren einen löffel voll, von 3 bis 5 jahren 2 löffel voll, von 7 jahren vier löffel voll, und alſo von jahren zu jahren verſtärcket, 7 löffel voll denen, die funfzehen jahr alt, endlich

lich den ſtärckſten 10 löffel voll, ſo ohngefähr die helfte eines halben nöſels ausmachet, oder vier untzen ſchwehr, doch wird denen letztern noch zwey löffel voll davon eine ſtunde darnach in fleiſch-brühe eingegeben: Unter dasjenige, was den kindern gegeben wird, kan ein wenig zucker gemiſchet werden. Dieſer wein, der nicht nur durch brechen, ſondern auch durch den ſtuhlgang wircket, kan ſehr wohl 2 ſtunden vor dem anfall der alltägigen, dreytägigen, doppelt dreytägigen und viertägigen fieber eingegeben werden, in den hitzigen fiebern aber muß er nicht ehe, als bis das fieber nachläßt, gebraucht werden, aber niemals beym anfall deſſelben. So er ſ rechten nutzen ſchaffen ſoll, muß die ader zuvor, der hitze zu widerſtehen, geſchlagen werden, ſonderlich in hitzigen fiebern: nächſtdem muß der leib durch kräuter-träncke, ſtuhl-zäpflein und clyſtire offen gehalten werden. Auſſer dieſen kranckheiten ſtillet auch dieſer wein kopf-ſchmertzen, ſchwindel, convulſionen, ſchlagflüſſe, lähmung und fallende ſucht, inſonderheit aber heilet er die kranckheiten, die in dem untern leibe ihren ſitz haben, als die colique, ſo von ſchleimigten weſen oder von winden entſtehen, die gelbe-ſucht, und verſtopfung der leber und miltz. Er tödtet die würmer des eingeweydes und magens, befördert den frauens-perſonen die monatliche zeit, und treibet nach der entbindung das unreine geblüte ab: Ubrigens könnet ihr dieſen teig, in leinwand gewickelt, immer in dem weine liegen laſſen, er verhindert, daß der wein nicht ſauer wird, ſondern daß er ſich ein gantzes jahr hält, und kan auf dieſe weiſe mehr als 300 armen krancken davon gegeben werden. Doch kan man zu zeiten ſolchen aus dem topfe nehmen, und im kühlen wieder trocknen. Der wermut-wein hat eben die kräfte. Man läſſet, ſolchen zu bekommen, wermut-blätter in weiſſen wein auf heiſſer aſche einweichen. Das pulver oder das klein-zerriebene von den ſennes-blättern kan zärtlichen leuten zum purgieren eingegeben werden, als den kindern, alten leuten, und ſchwangern frauen, bey leichten und nicht viel auf ſich habenden kranckheiten. Die hauß-rhabarber kan im garten gebauet, und die wurtzel zum nutzen der armen, aufbehalten werden, man erkennet deſſen kräfte auf die weiſe, als man die kräfte der ſennes-blätter unterſuchet.

Unterricht, wie das Artzeney-Mittel, ſo die Frantzoſen Paſtorale nennen, weil es vor die Pfarrherren erfunden, zu gebrauchen.

Diejenigen ſo ein brechen davon befürchten, oder ſonſten reiſſen davon im leibe bekommen, müſſen eine ſtunde vorher, ehe ſie es einnehmen, etwas fleiſchbrühe, und 2 ſtunden, nachdem ſie es eingenommen, wiederum trincken. Wer ſehr kranck iſt, kan nur gewöhnliche fleiſchbrühe genüſſen, ich ſage deswegen, wer ſehr kranck iſt, denn kan man dieſes mittel auch aus vorſicht, und einer kranckheit vorzubeugen, gebrauchen, oder auch, wenn man nur eine kleine unpäßlichkeit ſpüret. Wenn man keine fleiſch-brühe hat, ſo muß man Ptiſane trincken. Wenn das brechen nöthig, oder man ſolches gerne thun will, ſo nimmt man 2 bis 3 löffel laulichte fleiſchbrühe, oder laulichte ptiſane; wenn der teig ſehr hart, wird er zuvor in fleiſch-brühe eingeweicht, oder in den ſaft, damit man ihn einnehmen will, damit er bequem könne genommen werden. Wenn man mit dreytägigen, doppelt-dreytägigen, viertägigen, hitzigen oder andern fiebern beladen, ſo muß man es vor dem anſtoß nehmen, oder auch, wenn die hitze nachgelaſſen: Wird man das erſtemal nicht davon geſund, ſo geſchiehet es doch bey dem zweyten oder drittenmale. Wenn die kranckheit zu heftig, oder ſo die artzeney nicht leichte bey einem würcket; ſo kan man wol noch eine halbe, ja wol gantze portion, folglich 2 doſes ohne furcht auf einmal nehmen. Dieſes mittel iſt vortreflich, und bewährt vor die waſſerſucht, ſchlagflüſſe und angehende gicht. Es vertreibet und heilet alle arten kopf-ſchmertzen, ſchwindel, flüſſe, ſchnupfen, grind, krätze, und die kranckheiten kleiner kinder und frauens-leute. Es iſt bewährt in reinigung des geblüts befunden, und hat man das aderlaſſen dabey nicht nöthig. Doch darf es denen, die in letzten zügen liegen, nicht gegeben werden, denn dieſes wäre eben ſo viel, als wenn man alsdenn, wenn das hauß ſchon völlig abgebrannt, erſt waſſer zum löſchen holen wolte.

Aeuſſerliche Mittel.

Diejenigen, ſo aus mitleiden den armen artzeney austheilen wollen, müſſen allezeit in ihrem keller ein höltzern fäßgen, ſo den dritten theil mit ungelöſchten kalck angefüllet, und wo dreyßig maaß ohngefähr flieſſendendes waſſer gegoſſen, bis es voll wird, ſtehen haben, damit mit dieſem abtropfnenden waſſer, die geſchwüre und anſteckenden flecken der haut gewaſchen und geheilet werden können. Solten ſich aber geſchwüre finden, die dadurch nicht zuheilen, ſo nehmet eine pinte oder ein gutes halbes nöſel von dieſem kalck-waſſer, und thut ein quentlein ſublimirten mercurium dazu, und gieſſet ſolches zum gebrauch in eine wohl verſtopfte irdene flaſche:

Digitized by Google

Dieſes heilet nicht allein die gefährlichſten geſchwüre, ſondern ſo gar den krebs. NB. muß ſehr behutſam gebrauchet werden. Ihr könnet auch noch ein ander präparirt waſſer machen von 2 quentlein weiſſen vitriol, und ein quentlein klein zerſtoßnen und durch ein ſieb geſchlagenen grünſpahn, welches zuſammen in einen irdenen topf gethan, und 3 pinten ſiedendes waſſer darauf gegoſſen wird. Wenn es hernach ſoll gebraucht werden, ſo wird es mit einem ſpahn umgerühret. Dieſes waſſer heilet alle wunden und geſchwüre, den brand, ſchwindung, wartzen, rothlauf und grind. Tuncket ein tuch in dieſes waſſer, und leget es auf den ſchadhaften theil, und darüber noch ein bis 4mal zuſammen gelegtes und naß gemachtes tuch, welches ihr immer wieder anfeuchten müſſet, wenn es trocken wird. Wenn das erſtere tüchlein an dem geſchwüre angebacken, ſo müſſet ihr es mit einem andern lappen, in erſteres waſſer getunckt, losweichen, ehe ihr es wegnehmet, die wunde vom friſchen zu verbinden, auf dieſe weiſe dürfet ihr es nicht los reiſſen. Dieſes waſſer iſt auch ſehr heilſam in entzündungen und flecken der augen, indem man die augen-lieder damit wäſchet, auch einige tropfen davon ins auge, mit der ſpitze vom finger, tröpfelt: Solte es vor augen und geſchwüre zu ſcharf ſeyn, kan man ſolches mit gemeinem waſſer temperiren. Die wunden anlangend, ſo waſchet ſelbige, die noch friſch, mit zapfen- oder topf-wein und laulichten oliven- oder baum-öhl, von jedem gleich viel, rein aus, und hernach brauchet ein zeitigendes pflaſter, ſo aus zwey löffel voll honig, zwey löffel voll weitzen-mehl, und dem gelben von zwey eyern wohl vermiſchet, gemacht, welches die geſchwüre gut heilet: Dieſes dienet auch an ſtatt eines pflaſters, die ſchmertzen der geſchwulſt zu mäßigen, und ſolche zu zertheilen, ſonderlich denen weibern an den brüſten. Alles dieſes, ſo hier berühret, kommt von dem bewährten und berühmten Doctore Medicinä Monſ. Duret her, welchem man ſicher trauen darf.

Artzeney-Mittel vor die Kranckheiten, ſo einer jeden Profeßion zuſtoſſen.

Vor die Kupferſtecher und Buchdrucker.

Die kranckheiten, ſo ſich die kupferſtecher zuziehen, ſind ſehr gefährlich, denn an ſtatt daß die verrichtung der buchdrucker in zuſammenſetzen der buchſtaben ſtehend geſchiehet, ſo müſſen dieſe beſtändig ſitzen, und ihre augen auf zeichen und buchſtaben gleichſam heften, dieſerwegen ſie auch denjenigen kranckheiten, ſo aus vielen ſitzen entſtehen, unterworfen, und können leichte ſchaden am geſichte leiden. Die andern, die da drucken oder preſſen, und allezeit ſtehen müſſen, bekommen ſchwachheit der nieren, und mattigkeit aller glieder des leibes. Uberdem da ſie an einigen orten dem winter durch nicht ohne kohl-pfanne arbeiten können, ſo ziehen ſie ſich ſeitenſtechen, entzündung der lungen mit ſchweren athem und hitzigen fiebern, auch andere bruſt-kranckheiten zu. Dieſen zuvor zu kommen, müſſen ſie nicht allzuſtarck arbeiten, einige ſtunden ausruhen, und niemals ohne einem guten um ſich geſchlagenen mantel ausgehen. Die ſchriftſetzer können conſerven gebrauchen, dann und wann die augen hin und her werfen, und mit der hand gelinde über die augen ſtreichen, um die lebens-geiſter rege zu machen, ſich auch zuweilen mit augentroſt-waſſer, violen-waſſer, und dergleichen, die augen waſchen.

Allgemeines Artzeney-Mittel.

Man gieſſet auf 2 untzen des paſtoral-pulvers, deſſen oben gedacht worden, wein in eine bouteille, man darf ſich nicht befürchten zuviel davon zu nehmen, denn es iſt beſſer viel als wenig zu nehmen, ein anders iſt aber mit dem brech-wein, denn, wenn man von ſolchem zu viel nähme, müſte man berſten.

Unterricht, wie dieſes allgemeine Artzeney-Mittel zu gebrauchen, welches alle Kranckheiten, denen auf mögliche Weiſe zu helfen, heilet.

1) Vier ſtunden nach dem abend-eſſen, nehmet eine pille von dieſem paſtoral-mittel in einem gebratenen apfel, in ſaft, honig, brey oder oblaten ein; Eine halbe ſtunde hernach ſetzt ein clyſtir, darinnen 6 gran von dieſer artzeney in einem halben ſchoppen, oder in ein halb nöſel gethan, man läſſet ſolches laulicht werden, und rühret es fleißig in der ſpritze um, damit ſich das pulver nicht darinnen anſetze, wenn das clyſtir gebraucht wird. Es iſt zu mercken, daß man zwar ohne das clyſtir geſund wird, aber nicht ſo bald, als wenn man ſich ſolches ſetzen läſſet. 2) Eine ſtunde nach dem clyſtir, wenn ſolches oder das pulver ſeine würckung gethan, ſo trincket fleiſchbrühe, überſchlagen waſſer, oder waſſer mit wein darauf. 3) Den andern tag nehmet 8 löffelvoll von dem wein, ſo oben beſchrieben, 2 ſtunden darauf eine fleiſch-brühe, wieder eine ſtunde hernach 4 löffelvoll von erſtgedachtem wein, und endlich 2 ſtunden darauf wieder fleiſch-brühe.

Ein anderes allgemeines Artzeney-Mittel.

Nehmet den ſaft vom bingel-kraut, gemeine pappel-blüthe, oder ſaft von pfirſich-blättern, unreifen weinbeer-ſaft, jedes 8 untzen, 4 untzen violen- und borragen-ſaft, wenn ihr dieſes zuſammen über

Digitized by Google

dem feuer gereiniget, ſo thut ein halb pfund ſennes-blätter, zwey untzen rhabarbar, eine untze lerchen-ſchwamm, 2 untzen zerſtoſſen engelſüß, oder baum-farn, 2 untzen pulveriſirtes weinſtein-ſaltz, 1 untze fenchel, 2 quentlein zimmet darzu. Dieſes laſſet zuſammen in einem wohlzugedecktem topf eine gantze nacht in warmer aſche weichen, den andern morgen gieſſet das klare ab, drücket es ſtarck aus, und werfet 2 pfund zucker oder anderthalb pfund honig darein, ſetzet es ans feuer, und kochet es zu einem ſaft. Die doſis iſt 1 bis 2 untzen, entweder ſo, wie der ſaft iſt, oder in molcken, oder ptiſane zerlaſſen, eingenommen. Diejenigen, ſo da verlangen, daß dieſe artzeney noch ſtärcker würcken ſoll, können 2 quentlein ſennes-blätter oder 2 quentlein rhabarbar einweichen, und damit vermiſchen, oder auch einen tranck, von 2 untzen tamarinden, kochen, oder auch 2 glas molcken, oder eine ptiſane, ſie mag präpariret ſeyn von was ſie will, dazu nehmen, und alſo ſich nach dem alter und den kräften des krancken richten. Indeſſen kan man verſichert ſeyn, daß dieſes mittel gelinde und heilſam, und ſowol kindern, als auch ſchwangern frauen ohne gefahr einzugeben.

Artzeney-Mittel, ſo die Schmertzen auf eine ſichere Weiſe lindert und ſtillet.

Nehmet ein halb pfund bey gelindem feuer calcinirtes vitriol, ſtoſſet ſolches zu pulver, gieſſet 30 untzen guten wein-ſpiritum darüber, vergrabet es einen monat lang im miſt, ſchneidet die hefen davon, deſtilliret es in warmen waſſer (Balneo Mariæ) ſo lange, bis ihr auf dem grunde einen öhlichten und gelben ſaft erblicket, den ihr verwahren, und auf einmal 12 tropfen in einem ſafte eingeben könnet.

Schmertzen-lindernde Artzeney des Königs von Engeland.

Nehmet anderthalb untzen recht gutes opium, ſchneidet ſolches in ſcheiben, hollunder-rinde, ſaſſefraß-rinde, jedes eine halbe untze, ſtoſſet es zu pulver, thut es in eine gläſerne flaſche, gieſſet ein pfund wein-ſpiritum dazu, und bindet die flaſche mit vielmal zuſammen gelegtem papier wohl zu, ſtechet mit der nadel verſchiedene löcher ins papier, ſetzet es von weitem ans feuer, oder an die ſonne, wenn ſie am ſtärckſten brennet, laſſet es alſo 4 bis 5 tage weichen, ſchürtelt es ofte um, alsdenn filtrirt es, und verwahret es wohl. Dieſer ſaft ſtillet die ſtärckſten ſchmertzen in hitzigen fiebern, wenn der ſchlaf mangelt, ſchmertzen der bruſt, kopfſchmertzen, huſten, colicke, ſchnupfen, podagra und in ſchmertzhaften wunden, überhaupt bey allen zufällen, die den ſchlaf verhindern, aber nicht in ſchlag-flüſſen. Hievon werden gemeiniglich 15 bis 16 tropfen, in ſpaniſchen wein oder ſcorzonner-waſſer, klapper-roſen, meliſſen-waſſer oder dergleichen, auf einmal eingenommen. So es ſeine würckung nicht thut, ſo nimmt man, nach verlauf 24 ſtunden, noch einmal davon ein, und vermehret die doſin mit 2 bis 3 tropfen, 3 ſtunden zuvor, ehe man ſchlafen gehet, denn die abend-zeit iſt die beſte dazu, wenn anders es die noth nicht dringet, denn ſonſten kan es zu allen ſtunden eingegeben werden, nur daß man 3 ſtunden darauf nicht ſchläft. Will es noch nicht anſchlagen, kan man von 24 zu 24 ſtunden damit fortfahren, und die doſin bis auf 42 tropfen verſtärcken.

Artzeney-Tafeln; wird in der wiſſenſchaft, artzeneyen zu bereiten, eine latwerge oder dergleichen genannt, ſo gantz trocken gemacht werden, und die man hernach auf art der kleinen tafeln rund und viereckigt ſchneidet. Man löſet ſie in zucker, pulver, confect, eingemachten, geſtoſſenen früchten, öhle, ſaltz und ſpiritus auf, woraus man dieſe tafeln machet. Demnach giebt es hertz-ſtärckende, magen-ſtärckende, eröfnende, auch welche, ſo vor die leber geſund, und dergleichen.

Bruſt-Tafeln.

Man nimmt eine untze von dem inwendigen der ibiſch oder heilwurtzel, pulver von der florentiniſchen viol-wurtzel, friſch geſchnitten ſüßholtz, von jedem 2 quentlein, 2 ſcrupel flüchtigen ſchwefel, 1 ſcrupel benzoes-blumen, und 8 untzen zucker, dieſe tafeln werden nach der kunſt mit gummi tragant verfertiget; ſie löſen auf der bruſt beym huſten; man nimmt auf einmal die helfte von einer tafel ein, alle ſtunden bey tag und nacht, ſind ſehr gut, nur daß man lange zeit darnach nicht ſchläfet.

Hertz-ſtärckende Tafeln.

Man ſtöſſet 1 pfund feinen zucker klein, läſſet ſolchen in 4 untzen pomerantzen-blüth-waſſer auflöſen, und ſiedet es bey einem gelinden feuer etwas länger, als ſonſten gewöhnlich, zu einer dicken latwerge; hernach läſſet man ſolches verkühlen, daß es weder zu heiß noch zu kalt, und thut eingemachten kermesbeer-ſaft, friſche dünn geſchnittene citronenſchalen, ſchweiß-treibendes antimonium, von jedem 2 quentlein, einen tropfen zimmet-öhl mit 2 quentlein fein geſtoſſenem zucker dazu. Hernach wird es auf eine zinnerne platte gegoſſen, oder auf ein blatt weiß papier, und tafeln daraus gemacht.

Eigenſchaft dieſer Hertz-ſtärckenden Tafeln.

Dieſe artzeney-tafeln erhalten die natürliche wärme, und ſtärcken vortreflich hertz und hirn, ſind gut vor böſe luft, vertreiben den geſtanck des mundes,

Digitized by Google

des, machen einen angenehmen athem, ſtärcken und erwecken alle theile des leibes, und beleben ſie gleichſam von neuen. Man kan zu allen ſtunden des tages davon einnehmen, nur daß man nicht ſo gleich darauf ſchläfet. Die doſis iſt 1 bis 2 quentlein, auch wol eine halbe untze.

Magen-ſtärckende Artzeney-Tafeln.

Man zerſtöſſet in einem marmornen mörſel mit einer höltzernen keule eine eingemachte muſcatennuß, und 6 quentlein abgeſchälte piſtacien, ſchläget ſolches durch ein zerlöchertes leder, hierzu thut man die äuſſern ſchaalen der citronen und pomerantzen, von jedem 2 quentlein, welche ſehr fein zerſchnitten, zimmet aber und muſcaten-blüthe eben ſo viel, ſehr klar zerſtoſſen. Nächſt dem zerläſt man ein pfund feinen zucker in 4 untzen deſtillirtem citronen-ſaft, und ſiedet es ein wenig ſtärcker als ſonſten zu einer dicken latwerge. Miſchet ſodann alles wohl unter einander, und machet artzeney-tafeln daraus, ſo man zum gebrauch aufhebet.

Eigenſchaften dieſer Artzeney-Tafeln.

Dieſe tafeln ſind angenehmen und lieblichen geſchmacks, ſie werden deswegen magen-ſtärckende tafeln genennet, weil ſie ſolchen vortreflich ſtärcken, ſie machen luſt zum eſſen, befördern die dauung, und theilen von ihren guten eigenſchaften demſelbigen mit, ſie zertheilen auch die verhaltenen winde, und verhindern die fäulung oder ſtockung des geblüts. Man nimmt davon ſowol morgens nüchtern, als auch nach dem eſſen auf einmal 2 quentlein, und fähret damit ſo lange fort, als man es vor nöthig befindet.

Artzeney-Tafeln, die Würmer des Magens und Eingeweydes zu tödten.

Nehmet gute rhabarbar, ausgehülſte citronenkerne, ſemen cinæ, ſonſt würm- oder zitwer-ſaamen genannt, portulack-kraut-ſaamen, pfriemen-krautſaamen, jedes 3 quentlein, 2 quentlein vom mercurio dulci, und 6 untzen recht feinen zucker, ſtoſſet alles zu recht kleinem pulver, vermiſchet es mit gummi tragant, gieſſet orangen-blüth-waſſer darauf, und machet tafeln daraus. Den kindern kan man 1 bis 2, nachdem ſie gröſſer oder kleiner, des morgens nüchtern davon geben, und denen ältern 3 bis 4, man pflegt es gerne in den 3 letzten tagen des monden zu thun. Es muß aber behutſamkeit bey dem eingeben dieſer artzeney-tafeln gebraucht werden, denn der mercurius greifet das zahn-fleiſch an, erwecket den ſpeichel, und machet die zähne ſchwartz. Man muß ein wenig zucker dazu nehmen, und es mit einem löffelvoll erbſen eingeben, oder auf art einer latwerge.

Artzeney-Tranck. Dieſe träncke ſind eigentlich latwergen, ſo mit ſaften angemacht; Es geſchiehet dieſes zuweilen, die artzeney zu erweichen, und ſolche zu kochen, zuweilen auch ihr einige widrige eigenſchaften zu benehmen, und ſolche zu verbeſſern: Doch die meiſte urſach, warum ſolches geſchiehet, beſtehet hauptſächlich darinnen, die kraft der artzeney einem ſafte beyzubringen, und in dieſem ſafte die eigenſchaften verſchiedener artzeney-mittel zu verſammlen. Das einweichen iſt demnach von denen artzeney-träncken unterſchieden, ſowol der wärme halber als auch der zeit wegen, die zum kochen erfordert wird; Das einweichen geſchiehet mannigmal ohne feuer, oder ſo ſolches ja dabey nöthig, ſo muß es doch ſehr gelinde ſeyn, daß alſo mannigmal lange zeit zu deſſen verfertigung erfordert wird, ja öfters viele tage: Hingegen kan ein artzeney-tranck zuweilen in einer viertel-halben- oder wenigſtens in einer gantzen ſtunde fertig werden, die aber, welche am längſten gekocht werden müſſen, erfordern doch nicht mehr als 5 bis 6 ſtunden. Weil aber das einweichen dem trancke ſehr nahe kommt, ſo werden ſie mit einander vermenget, zumahlen öfters die träncke, wenn die materie zu ſelbigen feſte und hart, und ſich nicht leichte auflöſet, ehe man ſie kocht, eingeweicht werden müſſen. Dieſe träncke ſind unterſchieden, nach verſchiedenheit der vermiſchten ſpecierum, die man kochen will, diejenigen, ſo harte ſind, und ſich nicht leicht auflöſen laſſen, müſſen länger als die zarten, die bald erweichen, gekocht werden, es wird auch nach gemeldeter beſchaffenheit mehr oder weniger ſaft dazu gebraucht: Denn zu denen, die lange kochen müſſen, wird mehr genommen, als zu den andern, denn das lange kochen verzehret mehr feuchtigkeit. Wir haben ſchon bemercket, daß manche artzeney-mittel, oder vielmehr ſpecies hart und feſte, mithin länger als die, ſo nicht ſo feſte, kochen müſſen, ja es giebt einige, welche nicht einmal ſtarck feuer vertragen können, und die, welche ſehr zart, dürfen gar nicht gekochet werden. Auch giebet es ſpecies, ſo nicht ehe, als bis der tranck vom feuer genommen, dürfen dazu gethan werden: Wiederum finden ſich andere, die nur bloß eingeweicht werden, und dennoch ihre kraft dem ſafte mittheilen. Deswegen muß ein verſtändiger artzeney-bereiter oder apothecker ſchlechterdinges die verſchiedenen eigenſchaften der ſpecierum verſtehen, damit er wiſſen möge, was er kochen und was er nur einweichen müſſe. Denn öfters ſchreiben die recepte weder die art, wie es gekocht werden ſoll, noch die [illegible] des feuers, noch wie viel zeit es kochen [illegible] vor, [illegible] es

alſo

alſo der überlegung des verfertigers überlaſſen. Um aber eine ordnung in kochung derſelben zu beobachten, ſo muß man bey den dichten und harten dingen den anfang machen, als nemlich vor erſt das holtz, darnach legt man wurtzeln und rinden ein, hierauf die früchte, kräuter, beeren und ſaamen, endlich die blüthe; man raſpelt oder ſchneidet das holtz, wurtzeln und rinden ſehr klein, die früchte ſpaltet man, die kräuter werden mit einer groſſen ſcheere eingekerbet oder zerſchnitten, die beeren und ſaamen zerknickt, die blüthe aber, wie ſie iſt, gelaſſen, doch iſt auch dieſe regel nicht ohne ausnahme: Denn ein ſchwammicht holtz darf nicht ſo ſtarck als eine dichte wurtzel gekocht werden; die gantze gerſte kan das kochen ſo lange als das holtz vertragen, aber das balſamiſche holtz und dergleichen wurtzeln können wegen ihrer bey ſich habenden flüchtigen theile dergleichen nicht lange dulden, weilen anderergeſtalt die beſten kräfte verlohren giengen. Balſamiſche rinden, früchte und ſaamen werden nur eingeweicht. Die ſüßholtz-wurtzel wird erſt nach den kräutern hinein gethan, oder wenigſtens gleich darauf: Die kalten ſaamen zugleich mit denen blüthen: Die ibiſch-blüthe muß ſo lange als die kräuter kochen: Dieſe ordnung muß auch bey kochung der theile von thieren beobachtet werden, denn horn und knochen müſſen länger kochen, als das fleiſch, rind-fleiſch länger als hammel-fleiſch, dieſes wieder länger als kalb-fleiſch und hühner, und beydes letztere wieder länger als junge hühner. Hin und wieder werden in dieſem buche die allgemeinen regeln mehr erläutert werden, indeſſen wollen wir hier einige gekochte träncke beſchreiben.

Hertz-ſtärckender Artzeney-Tranck.

Nehmet 1) gantze gerſte, ſcorzonner-wurtzel, borrage, ochſen-zungen-kraut, von jedem 1 untze. 2) Scorzonner, borragen, ochſen-zungen-kraut, endivien, hindläuft und buch-ampfer-blätter, welches letztere auch ſauer-klee, hertz-klee, guckgucks-klee oder haaſen-klee genannt wird. 3) Eine halbe handvoll vom kraute frauen-haar genannt. 4) Zwey quentlein geraſpeltes ſüßholtz. 5) Von den 4 kalten gereinigten ſaamen, jedem ein halb quentlein. 6) Von den 3 hertz-ſtärckenden blüthen, von jeder halb ſo viel als man zwiſchen 2 fingern halten kan. Auf alle dieſe ſpecies gieſſet 6 pfund flieſſend waſſer, laſſet es bey hellem feuer ſtarck bis zum dritten theil einkochen, wie hiernächſt deutlicher beſchrieben. Man wäſchet nemlich die gerſte recht reine, läſſet ſie in den 6 pfunden waſſer eine viertel ſtunde kochen, alsdenn thut man die wurtzeln, wohl gewaſchen, das harte, den kern und die äuſſere rinde zuvor hinweg gethan, zerſchnitten hinzu, und läſſet es mit der gerſte wieder eine viertel ſtunde lang ſieden, hernach werden die blätter vom ſcorzonner, borragen, ochſen-zungen-kraut, endivien und hindläuft hinzugethan, und wird wieder eine kleine viertel ſtunde lang geſotten, alsdenn thut man das geraſpelte ſüſſe holtz, buch-ampfer und frauen-haar zerſchnitten hinein, läſſet ſolches einige mal aufwallen, und füget endlich die kalten ſaamen und hertz-ſtärckenden blüthen hinzu. Wenn dieſe den tranck wohl untergekocht, nimmt man ſolchen vom feuer, und filtrirt ihn entweder durch den manicam Hippocraticam, oder durch ein ander tuch, nachdem er vorerſt was abgekühlet.

Artzeney-Tranck vor die Bruſt und vor den Magen.

Nehmet 1) eine halbe untze gereinigte gerſte. 2) Rothe bruſt-beerlein oder jujubas, und ſebeſten oder ſchwartze bruſt-beeren, ſo eine art pflaumen aus Aſien iſt, jedes ein dutzend. 3) Sechs quentlein wein-beeren, daraus die kerne genommen, oder zibeben. 4) Ein halb dutzend gute, reife und fleiſchichte feigen, desgleichen datteln ohne die kernen, eben ſo viel. 5) Scabioſen- und lungen-kraut-blätter, jedes eine handvoll. 6) Eben ſo viel vom iſop, wiederthon und huflattich-blättern. 7) Zwey quentlein ſüßholtz; miſchet alles wohl unter einander, und gieſſet darauf 4 pfund brunnen-waſſer, und kochet es auf folgende beſchriebene art, bis zum dritten theil, ein. Die gereinigte gerſte muß erſt eine viertel ſtunde lang kochen, hernach thut man die datteln ohne kerne, die wein-beeren ohne kerne, die feigen und bruſt-beerlein beyderley hinein, läſſet ſolches vom friſchen eine viertel ſtunde lang kochen, hernach wird das wohlgeraſpelte ſüßholtz, wiederthon und huflattich dazu gethan. Wenn es eine kleine weile aufgewallet, ſo nehmet es vom feuer, und gieſſet es ab, nachdem es vorher ein wenig abgekühlet.

Artzeney-Tranck, ſo die Leber eröfnet.

Nehmet von den 3 eröfnenden wurtzeln, erdbeer- und ochſen-zungen-kraut, jedes 6 quentlein; endivien, hindläuft, hopfen, oder-mennig, bibernell, kärbel und pfaffen-blatt, jedes eine handvoll; frauenhaar-kraut, wiederthon, jedes eine halbe handvoll; eppich-ſaamen, ſtein-ſaamen oder meer-hirſe, von jedem 2 quentlein; von den gereinigten 4 kalten ſaamen, jedes ein quentlein; 2 quentlein ſüßholtz; ochſen-zungen-kraut-blüthe, borragen-blüthe, pfrimen-kraut oder gerſten-blüthe, vom jeden ſo viel als man zwiſchen 2 fingern halten kan, gieſſet nach

Digitized by Google

voriger art 8 pfund brunnen-waſſer darauf, kochet es bis auf den dritten theil folgender geſtalt ein: Die wurtzeln müſſen wohl gewaſchen werden, man nimmt oben die hertz-volle und die harte äuſſere rinde ab, zerſchneidet ſie, und läſſet ſie eine halbe ſtunde im waſſer ſieden, darauf thut man die endivien, hindläuft, oder-mennig, und pfaffen-blatt, lat. Taraxacum, bibernell und kärbel dazu, laſſet ſolches wieder eine viertel ſtunde mit den wurtzeln ſieden, hernach thut man den eppich und meer-hirſen-ſaamen dazu, ſo zuvor wohl zerſtoſſen. Wenn es alsdenn ein wenig aufgewallet, ſo thut man das ſüßholtz, und einen augenblick darnach die kalten ſaamen und blüthen hinein, nimmt es vom feuer ab, wenn es halb kalt, wird es abgegoſſen, und ehe es verdirbet, gebraucht.

Artzeney-Tranck, ſo beſonders gut vor das Haupt.

Dieſen zu verfertigen, nehmet 1) Florentiniſche ſchwerdt-lilien-wurtzeln und miſtel von eichen, jedes eine halbe untze. 2) Betonien, ſalbey, maioran, wilde katzen-müntze, gamanderlein, jedes eine handvoll. 3) Rauten-ſaamen, ponomien-ſaamen, wachholder-beeren, jedes 2 quentlein. 4) Roßmarien-blüthe, ſtöches-kraut-blüthe, lavendel, ringelblumen, wilde lilien-blüthe, jedes ſo viel als man zwiſchen 2 fingern halten kan. 5) Eine untze rohen weinſtein. Auf alle dieſe ſpecies gieſſet 6 pfund brunnen-waſſer, und laſſet bey hellem feuer den 4ten theil einkochen. Der rohe weinſtein wird deswegen darunter genommen, damit er ſowol die eigenſchaften eines jeden ingredientis unter einander vermiſche, als auch ihre flüchtigen theile in währendem kochen aufzuhalten. Der pononien-ſaamen, die ſchwerdt-lilien-blüthen, eichen-miſtel und der rohe weinſtein müſſen wohl geſtoſſen und geſchnitten und mit der quantität vorgemeldeten waſſers in einem glaſurten topfe, verdeckt gekochet werden bey gelindem feuer. Und wenn ſolches eine viertel ſtunde lang geſchehen, ſo ſchüttet man die kräuter dazu, und läſſet es zugedeckt noch eine viertel ſtunde ſieden. Hierauf werden die wachholder-beeren und ſaamen hinein gethan, und wieder zugedeckt, und wenn es 4 bis 5mal aufgewallet, ſo wird die blüthe darunter gerühret, der topf zugedeckt, und von dem feuer abgeſetzt. Wenn es halb kalt, wird es abgegoſſen, und ausgedruckt, und alsdenn zum gebrauch verwahret.

Artzeney-Tranck, das Lenden-Weh oder die Hüft-Schmertzen zu heilen.

Nehmet eine untze ſaſſaparill, eine halbe untze meer-zwiebel-kraut, ſchneidet beydes ſehr klein, thut eine viertel untze oder ein halbes loth ſaſſafraß-holtz und eben ſo viel geraſpelt ſandel-holtz, und feil-ſtaub darzu, laſſet ſolches zuſammen 24 ſtunden in zehen pfund brunnen-waſſer in einem glaſurten topfe, wohl zugedeckt, auf glüender äſche ſtehen, hernach kochet es bis zum dritten theil ein, und thut zuletzt ein wenig geſtoſſen ſüßholtz dazu, alsdenn ſeiget es ab, füllet es auf flaſchen, und trinckts ſtatt des weins zwölf tage nach einander. So lange als ihrs nun gebrauchet, müſſet ihr weder ſehr geſaltzene ſpeiſen, noch auch zwiebeln und dergleichen ſcharfe dinge genüſſen, ſondern nur ſuppen, wohl gebratenes und gut gekochtes fleiſch. Ihr müſſet auch darbey weder des tages in die ſonnen-hitze, noch des abends in die kühle abend-luft gehen. Von 3 zu 3 tagen weichet in ein glas von dieſem tranck eine nachtlang 2 quentlein gute Orientaliſche ſennes-blätter, 1 quentlein wohl geſtoſſene hermodatteln, (rad. hermodactyl.) und ſeiget ſolches durch ein tuch, des andern morgens trincket es nüchtern, und gehet den tag nicht aus dem hauſe, hütet euch darneben vor allem exceſſe.

Artzeney-Tranck vor den Huſten, und wenn man nicht ausſpucken kan.

Nehmet ſo viel iſop als ihr zwiſchen 2 fingern halten könnet, 4 blätter huflattich, ein blatt braunen kohl, einer nuß groß friſche butter, laſſet es zuſammen mit einem ſchoppen oder nöſel waſſer, in einem reinen irdenen töpfgen halb einkochen, ſeiget es ab, und gieſſet es in eine flaſche. Der krancke nimmt davon mittags 2 ſtunden vor dem eſſen ein klein glasvoll, des abends, wenn er zu bette gehen will, und des morgens beym aufſtehen wiederum, jedesmal eben ſo viel. Es kan auch ein wenig zucker darzu gethan werden. Man kan auch an ſtatt dergleichen trancks einen ſaft aus obgedachten ſtücken machen, wenn man die butter davon läſſet, und davor ein halb pfund zucker und 2 untzen honig auf einen halben ſchoppen des trancks nimmt.

Artzeney-Tranck aus Myrobalanen vor die rothe Ruhr.

Nehmet eine untze ſchaalen von myrobalanis chebulis, und eine halbe untze von myrobalanis citrinis, auch kleine roſinen 2 untzen, kochet es mit 2 pfund oder einem maaß waſſer bis zum dritten theil ein, und thut eine untze zucker in das abgeſeigte, balſamiret es mit 2 quentlein zimmet, und machet 4 doſes, ſolche abends und morgens einzunehmen. Doch muß dieſes artzeney-mittel nicht eher, als bis man ſich ein clyſtir ſetzen laſſen, und eingeweichte rhabarbar gebraucht, genommen werden. Die rothe

roſen-

Digitized by Google

roſen-tinctur, 2 bis 3mal des tages eingenommen, iſt ein vortreflich mittel vor die rothe ruhr, iſt auch vor leber-flüſſe, und die, ſo auf die lunge und in die gurgel fallen, dienlich.

Schweiß-treibender Artzeney-Tranck, wider die zuweilen nachlaſſenden dreytägigen, unächten und böß artigen Fieber, welche der Heil. Ambroſius erfunden haben ſoll.

Nehmet von den hülſen gereinigten hirſen, laſſet ſolchen in genugſamen erdrauch- oder brunnen-waſſer kochen, bis er weich wird, alsdenn nehmet 4 untzen von dieſem abgeſeigten tranck, und 2 untzen weiſſen wein, gebet es alſo warm dem krancken ein, der im bette bleiben und ſchwitzen muß. Dieſer tranck treibet den ſchweiß, ſtillet den durſt, und treibet in den böß artigen fiebern den gift aus.

Den Artzeney-Tranck, ſo Alexitere genannt wird, zu verfertigen.

Kochet in einem pfunde waſſer 6 quentlein wilder bertram-wurtzel. Wenn es halb eingekocht, ſo drucket es durch ein linnen, und gieſſet auf die ſpecies noch einmal ein pfund waſſer, kochet es wieder halb ein, und thut am ende 12 gran cochenille dazu. Nachdem ſeiget es ab, und vermiſchet es mit dem erſtern. Wenn es noch warm, ſo thut eine untze honig, eine halbe untze theriac dazu, decket den topf wohl zu, und wenn es kalt, filtrirt es. Dieſes vortrefliche hertzſtärckende mittel verhindert die verdickung, und fäulung des geblüts, und ſetzet ſolches in ordentlichen umlauf. Es iſt vortreflich in magen-ſchmertzen, und vor die würmer. Es öfnet zuweilen den leib, widerſtehet den gift, und iſt heilſam in täglichen fiebern zu gebrauchen; auf einmal werden 2 bis 3 löffel voll von 3 zu 3 ſtunden eingegeben.

Wegfreſſende beiſſende artzeneyen ſind die mehreſten arten der gifte. Ein durch kunſt zubereneter ſtein in der ſchmeltz-kunſt, den die frantzoſen pierre infernale nennen, iſt ſehr beiſſend.

Einen wegfreſſenden ſaft zu machen, der das wilde und faule fleiſch, auch alle auswächſe, ſonderlich in veneriſchen kranckheiten wegbeitzet: Setzet einen mörſel in glüende kohlen, und machet ſolchen ſehr heiß, hernach ſtoſſet 8 untzen ſalpeter, und 14 untzen grünſpahn ſehr klein, miſchet es wohl unter einander, ſchüttet es in mörſch, ſetzet ſolchen in keller, und laſſet es darinnen auflöſen.

Aruchkuhn, iſt ein Virginiſch thier, welches dem bieber ſehr ähnlich, nur daß es nach art der eichhörner auf die bäume herum klettert, und ſich wie ſolche ernähret. Die Engeländer halten viel auf deſſen peltz, und beſtehet darinn ein theil ihrer handlung mit denen wilden, ſo an ihre colonie gräntzen.

Asbeſtiſche Leinewand, ſiehe Amiant.

Aſche. Die aſche wird aus holtz, und andern verbrennlichen ſachen, ſo das feuer verzehret, gemacht; man bedienet ſich derſelben zum laugenmachen, ſeifenſieden und glaßmachen, zu düngung der wieſen, felder und gärten. Man ſchüttet ſolche an die ſtämme der feigen und anderer bäume, wenn ſie noch nicht ausgelaugt iſt: ſie thut vortrefliche würckung. Wenn ſie auch gleich ſchon gebraucht, und dadurch ihre kraft verlohren, ſo darf ſie nur von einem ſichern ort, wo ſie kein regen treſſen kan, geſchüttet werden, ſo bekommt ſie neue kräfte, und wird gleichſam wieder lebendig, und kan noch einmal zur lauche gebraucht werden: Eben auf dieſe weiſe als die ſalpeter-erde, die, ob ſie gleich ſchon ausgelauget, wenn ſie an die luft kommt, und gantz unfruchtbar und trocken, dennoch ein neu ſaltz durch den univerſal-geiſt an ſich nimmet. Aſche aus ſtroh mit regen-waſſer vermiſcht, und ſaamen-getrayde von der art, wovon das ſtroh geweſen, darinnen geweicht, ſoll deſſen fruchtbarkeit vortreflich vermehren. Weinſtein-aſche wird aus dem getrockneten und calcinirten weinſtein gemacht.

Aſch-Lauch, ſiehe Schnitt-Lauch.

Aſiatiſche Waaren, ſind allerhand arten des gewürtzes, herrlicher gummi, ſeiden- und baumwollen-zeug, allerley früchte und materialien, fürnemlich aber giebt Aſien an etlichen orten gold, ſilber und edelgeſteine, wie denn dieſe letztere deswegen zum unterſcheid orientaliſche genennet werden, weil ſie alle andre an ſchönheit übertreffen. Man bringt auch aus Aſien elephanten-zähne und helfenbein, ſeide, baum-wolle, ſchaaf-wolle, ſonderlich von Schmirna, Türckiſch garn, eine groſſe menge von cattun, ſeidenen atlas und andern ſtoffen, Indianiſchen tüchern, ſchnupftüchern, gyngany, koſtbare tapeten, kameel- und cammel-haare, biſam und allerhand andre manufacturen, ſonderlich ſchöne laquirte, geflochtene, verſetzte, ausgelegte und geſtickte waaren, ingleichen aus China und Japan porcellain, welche in Schmirna, Conſtantinopel, Batavia, Goa, Tranquebar it. in Alexandria, Tripolis in Syrien geladen, und über die Mittelländiſche See, durch Engeländer, Frantzoſen, Holländer, Genueſer und Venetianer, ja zuweilen durch die Türcken ſelbſt in Europa geführet werden, und heiſſet man diejenigen, welche nach jetzt bemeldeten

örtern fahren, und daſelbſt handeln, levante-fahrer.

Aslau, werden bey den Türcken die Burgundiſchen creutz- und abſonderlich die Holländiſchen löwenthaler genennet, welches bey ihnen das beſte geld iſt.

Aſpe, Eſpe, iſt einiger maſſen vor eine art der pappel-bäume zu halten, weil deren blätter an einem dünnen und langen ſtiele hangen. Hat runde, dicke, fette blätter, theils etwas gekerbet, träget zapfen gleich den pappel-weiden und haſel-ſtauden, hat ein gantz weiches holtz, ſo wegbrennet, wie ſtroh, giebt wenig hitze und aſche, es arbeitet ſich aber ſchöne, und iſt ſehr weiß, daß es von denen drechslern und tiſchern ſtarck gebraucht wird: auch machen die moldenhauer molden und backtröge daraus. Die kohlen werden von denen pulmachern gebraucht. An feuchten orten kömmt er am beſten fort.

Aſper, eine kleine ſilber-müntze in der Türckey, nach welcher alle beſoldungen gerechnet werden. Sie hält im werth einen Holländiſchen ſtüber, weil deren 50 auf einen reichs- oder albertus-thaler gehen. Dieſer name iſt Griechiſch, und heißt ſo viel als ein weißpfennig, auf Türckiſch heißt ſie actſche, welches eben die bedeutung hat als ein aſper. In dem letztern kriege, der ſich durch den Carlowitziſchen frieden geendet, hat man ſie aus kupfer zu ſchlagen angefangen. Sind zweyerley, groſſe und kleine.

Aſphaltum oder Juden-Hartz. Dieſes hartz erhält man aus der aſphaltiſchen ſee, ſo auch das todte meer heiſſet im gelobten lande. Dieſe ſee, ſo in der heil. ſchrift ſo berühmt, und noch heutiges tages ein erſchreckliches denckmahl der gerechten beſtrafung der ſtädte Sodom, Gomorra und anderer, die durch feuer vom himmel verzehret worden, ernehret keine fiſche, vielmehr tödtet ſie, wegen ihrer greulichen ſtinckenden ausdünſtungen, die vögel, ſo darüber wegfliegen. Aber auf der oberfläche dieſer ſee ſchwimmet eine ſchwärtzliche fette materie, die die Araber ſammlen, ſolches iſt geſchickt die Europäiſchen ſchiffe an ſtatt theer, hartz, pech zu verpichen und zu vertheeren, dieſes hartz quillet flüßig aus dem grunde dieſer ſee hervor, wird aber wie alle fette materien, wenn ſie auf dem waſſer ſchwimmen, hart, ſowol durch die wärme der ſonne, ſo ſolches verdicket, als auch durch das ſaltz, ſo ſich daran hänget. Die einwohner des landes ſind gezwungen dieſes hartz auszufiſchen, eines theils, weil ſie es mit nutzen verkauffen können, andern theils, weil durch die menge deſſelben, wenn es auf dem waſſer ſchwimmen bleibt, die luft ſtinckend wird, welches ihnen nicht allein an der geſundheit ſchadet, ſondern auch ihr leben verkürtzet. Dieſes hartz iſt das eigentliche aſphaltum, welches die juden zu balſamirung ihrer todten körper gebrauchten, und welches noch jetzo ſtarck gebraucht wird, ſowol in der artzeney, wo es unter den theriac mit kommt, als auch zur ſchwartzen glaſur, ſo der Chineſiſchen ſehr ähnlich, genommen wird. Es muß recht reine, ſchwartzglänzend, dichte, härter als pech ſeyn, und wenn es ans feuer gebracht wird, keinen geruch von ſich geben, noch mit pech vermenget ſeyn, welches der geruch verräth und künſtliches piſaſphaltum genennet wird. Es ſtärcket, widerſtehet der fäulung, löſet auf, verdinnet, reiniget und heilet die wunden, es wird äuſſerlich und innerlich gebraucht.

Aſphaltum, iſt auch eine art ſtein oder mineral ſo im thal Sidim in Aſien nahe bey der alten ſtadt Babilon gefunden wird. Seit dem 18 ſeculo hat man eine dergleichen mine in der grafſchaft Neufchatell in der Schweitz gefunden: Dieſes mineraliſche aſphaltum hat verſchiedene eigenſchaften. 1) Mit andern materien vermiſchet, machet man eine vortrefliche kütte oder ciment daraus, ſo weder die luft verdirbet, noch das waſſer durchdringet. 2) Aus dem öhl, ſo man leichte daraus ziehen kan, machet man theer, die ſchiffe und kähne, ſo im meer und in flüſſen gebraucht werden, zu calfatern: Es iſt beſſer vor die würmer als die andere materie ſo gemeiniglich dazu genommen wird, und läſſet nicht ſo leichte, weder ſaltz noch ander waſſer eindringen. 3) Das öhl gantz alleine, oder mit lindernden mitteln verſetzt, hat beſondere kraft und würckung vor unterſchiedene zufälle, inſonderheit wird ſolches in der artzeney und chirurgie vor geſchwüre und alle geſchwulſt der haut gebrauchet. Es iſt ſehr wahrſcheinlich, daß das bitumen, deſſen Herodotus gedencket, und nach ihm alle alte autores, womit die mauren zu Babilon gebauet ſeyn ſollen, die man unter die ſieben wunder-wercke gerechnet, nichts anders als dieſes aſphaltum von Sidim geweſen, ſo man wegen ſeiner hartzigen und öhlichten eigenſchaft bitumen genennet.

Aſphodel-Lilie, iſt eine pflantze, ſo einigermaſſen der lilie ähnlich, die blätter ſind eingebogen; es giebt deren verſchiedene arten, es giebt groſſe mit rothen blüthen, an einer andern iſt der ſtengel kleiner, und hat weniger blüthe. Alle dieſe aſphodel-lilien verlangen einen guten boden. Man pflantzet die zwiebeln eine ſpanne tief in die erde, und

nimmt

nimmt ſie nicht eher wieder heraus, bis man ſie ſogleich verpflantzet, auch nicht eher, bis die blüthe völlig abgefallen. Die zwiebel vertrocknet ſehr leichte, deswegen werfen einige in heiſſen wetter etwas friſche erde darauf, und bedecken ſie mit etwas.

Aſpic, iſt eine art aſchgrauer oder auch röthlicher ſchlangen, die nach proportion ihrer dicke, auch ſehr lang. Sie hat 24 zähne: die augen funckeln im kopfe, die haut iſt rauch, ſie ziſchet erſchröcklich, und iſt ſehr giftig. Die augen desjenigen, der von ihnen geſtochen wird, werden trübe, das geſichte bleich, und fället in ohnmacht. Das beſte mittel wider dieſen ſchlangen-ſtich iſt, den geſtochenen theil ſofort abzuſchneiden, oder mit feuer zu brennen. Kan man die ſchlange, ſo geſtochen, fangen, ſo muß man den kopf zerquetſchen und auf den ſtich legen; das hertz und leber aber in weiſſen wein zerlaſſen, und einnehmen. Die rinde der eſchen geſtoſſen, und in weiſſen wein eingenommen, iſt auch ein vortreflich mittel davor. Die chirurgi pflegen auch das ſchröpfen und theriac einnehmen zu gebrauchen, gemeiniglich ſchläget dieſes mittel ſehr wohl an.

Aſſecurantz. Ein gewiſſer handel oder verſicherung, da einer um eine verglichene vergeltung, die man premie nennet, alle gefahr, ſchaden und verluſt der verſenckten ſchiffe und güter übernimmt. Es werden ſowol die güter, als das ſchif und deſſen zubehör, abſonderlich verſichert.

Aſſel Wurm, Eſſel-Wurm, Keller-Eſſel, Keller-Schabe, iſt ein ungeziefer, ſo graulichter farbe, und 14 beine hat. Das pulver, ſo davon gemacht wird erfriſchet und reiniget das geblüte. Es wird auch in colicken, die von lenden-grieß herkommen, und blaſen-ſtein kranckheit gebraucht: Im harnzwang, gelber ſucht, verſtopfungen, und verſchiedener andern kranckheiten. Sie hecken unter den ſteinen und holtze, ſo auf der erde lieget, auch in mauren und kellern. Solches zu verfertigen, thut eine genugſame menge aſſel-würmer in ein irden gefäß, laſſet ſie darinnen 2 bis 3 tage hungern und ſterben: nachdem waſchet ſie in weiſſen wein zu 3 verſchiedenen malen reine ab, und laſſet ſie in einen kleinen conditor-ofen trocknen. Reibet ſie zu pulver, weichet 1 bis 2 ſcrupel in 4 untzen weiſſen wein oder waſſer ein, und laſſet es einnehmen: Man kan auch dieſe doſin zu einer latwerge machen, wenn man zu dem pulver etwas ſaft von denen zugerichten gewächſen thut. Es muß des morgens nüchtern, und 4 ſtunden nach dem eſſen eingenommen werden; die mahlzeiten kan man zu gewöhnlicher zeit halten, nur daß man nach dem gebrauch der medicin allezeit eine ſtunde lang faſtet; es muß damit ſechs monat fortgefahren, und dabey aderlaſſen, purgiren, und andere artzeney-mittel zu gebrauchen, nicht vergeſſen werden, nachdem es nemlich die umſtände der kranckheit erfordern. Die aſſel-würmer, die unter dem holtze liegen, ſind beſſer als alle andere; man kennet ſolche an ihren rücken, welcher gold- und ſilberfärbig ausſiehet, ſie ſind auch kleiner wie die andern.

Aſſiette. Es iſt eine ſchüſſel, jedoch etwas gröſſer als ein ordinairer teller. In ſolche werden ſallat, wie auch eingemachte ſachen angerichtet.

Aſſiento Tractat, ſiehe Sclaven-Handel.

Aſſigniren, anweiſen, iſt unter kaufleuten ſehr gebräuchlich, und gereicht zu ihrer groſſen commodite, um des vielen geld auszahlens überhoben zu ſeyn, indem derjenige, ſo von einen andern etwas zu empfangen, und hingegen an einen andern wieder auszuzahlen hat, dieſen auf jenen verweiſet, welche anweiſung von ſolchen hernach weiter und auf andere fortgehet, biß endlich einer die gelder paar empfängt, der andere aber auszahlet. Solchergeſtalt werden, indem ſie einander gute rechnung darüber halten, viel ſchuld-poſten mit leichter mühe richtig gemacht. Ein ſolches aßigniren wird in meß-zeiten ſcondriren und reſcondriren genennet, und ſonderlich in den zahlwochen da zu dem geldzahlen nicht viel zeit übrig iſt, von den kaufleuten mit groſſen nutzen practiciret. In Leipzig geſchiehet es in den 3 erſten tagen der zahlwoche, vormittags von 11 bis 12 uhr; nachmittags aber im ſommer, von 6 bis 7 uhr. Und im winter von 5 bis 6 uhr.

Aſt, iſt der theil eines baumes, welcher an der ſeite des ſtammes herauswächſet, und woraus, wenn derer viele zuſammen kommen, das haupt, oder die crone eines baumes formiret wird. An einem obſtbaum ſind vielerley äſte, als: 1) Holtz-äſte, 2) frucht-äſte, 3) falſche äſte, und 4) ſchwache äſte. Die erſten, nemlich die holtz-äſte, ſind die ällergröſten äſte an einem baume, welche von dem vielen ſaft deſſelben herkommen. Dieſe äſte ſtehen alle aufrecht hoch an dem baum, und treiben mit gewalt vor ſich. Sie haben etwas groſſe augen, welche eng bey einander ſtehen, und dieſe äſte ſind es, die dem baum eine rechte art geben, und eine anſtändige figur machen. Aus dieſen entſpringen 2) die frucht-äſte, die theils lang, theils kurtz und ſchwach, etliche gerad, etliche ein wenig gebogen ſind; der eine treibet ſtarck, der andere gemach, einer treibet holtz,

Digitized by Google

holtz, der andere frucht, und füllen alſo mit ihnen blättern und früchten den baum; ſind dahero die beſten äſte, welche, weil die frucht von ihnen herkömmt, deswegen frucht-äſte genennet werden. 3) Die falſchen äſte, welche auch den namen waſſeräſte, oder waſſer-ſchoſſe führen, entſtehen von dem überflüßigen ſaft des baumes; befinden ſich meiſtens an denenjenigen bäumen, welche ſchon etliche jahre geſtanden, und ſtarck gewachſen ſind; haben flache ziemlich weit von einander ſtehende augen, und wachſen aus dem alten holtze gerad in die höhe; ſind groß wie die holtz-äſte, doch ſtehen ſie niemalen bey denenſelben, nur wo der baum überflüßigen ſaft hat, da brechen ſie heraus, tragen nicht gerne früchte, und benehmen hingegen dem baum ſeinen ſaft. Uber jetzt gemeldte art falſcher äſte finden ſich im erſten oder andern jahre noch andere, ſo denen holtz-äſten gantz ähnlich ſehen. Sie werden auf folgende weiſe erkannt: Wenn ein junger baum ſeine ſtarcken holtz-äſte oben ſtehen hat, und unter ſolchen zween, oder mehr äſte ſtehen, deren einer kleiner, als der andere iſt, es folget aber unter dieſen kleinen noch ein ſtarcker aſt, ſo iſt derſelbe falſch: Oder, ſo unten an dem ſtamm die holtzäſte ſeyn, und über denſelben die kleine ſtehen, über dieſen aber ein ſtarcker kommt, ſo iſt er ebenmäßig falſch, und kommt von dem überflüßigen ſaft des baumes; dieſe falſchen äſte werden alle hinweg geſchnitten. 4) Die ſchwachen äſte ſind die, ſo nach denen frucht-äſten ſtehen, haben aber nicht ſo viel ſaft als dieſe, daher ſie ſchwächer und an der ſpitze des holtzes ſchwartz werden. Dieſe bleiben ſtehen, und werden zu frucht-äſten geſpart. Uber dieſe erſterzehlte vielerley arten finden ſich noch zweyerley gattungen, davon die erſtern weder frucht- noch holtz-äſte genennet werden können, indem ſie zu jenen zu ſtarck, zu dieſen aber zu ſchwach ſind, haben aber doch mehr ſaft als die frucht-äſte, und wachſen unterhalb der holtz-äſte hervor. Die andern kommen erſt nach den hunds-tagen, und zwar von vielem ſaft an unterſchiedlichen orten des baums, bringen keine früchte, und werden glatt hinweg geſchnitten.

Aſtrolabium, iſt ein ſternſeher-inſtrument, worauf verſchiedene circul bemercket, um die höhe, gröſſe, bewegung und entfernung der geſtirne zu beobachten.

Aſtrologia. Dieſes iſt diejenige ungegründete kunſt, wenn mans anders eine kunſt nennen darf, nach welcher aus dem geſtirne allerley weiſagungen hergenommen werden, und iſt von der aſtronomia, welche den himmels-lauf und aller am himmel ſich findenden körper eigenſchaften, ſo weit ſie zu erkennen, lehret, auch alle am himmel ſich ereignende veränderungen erkläret, gantz und gar unterſchieden, indem dieſe vollkommen gegründet, da jene nur auf lauter muthmaſſungen beruhet: Doch muß dieſes ungedacht nicht bleiben, daß das wort aſtrologia in alten zeiten eben dasjenige angezeiget, was heut zu tage aſtronomia bedeutet, und daß aſtrologi diejenigen geweſen, welche ſich mit ſachen beſchäfftiget, die unſere aſtronomi, als weiſe himmels-kundige, zu ihrem objecto haben.

Aſtronomie, ſiehe Sternmeſſer-Kunſt.

Athanor, iſt ein gröſſer chymiſcher ofen, ſo auf einem ort feſte gebauet, und nicht von einem orte zum andern getragen werden kan, von thon oder ziegelſcheunen, in der mitte hohl, darum die kohlen geſchüttet werden, die ihre hitze denen an der ſeide des heerdes angelegten röhren, mithin vielen gefäſſen auf einmal mittheilen, folglich kan vielerley arbeit auf einmal damit geſchehen.

Athem. Vor kurtzen athem oder engbrüſtigkeit; nehmet 1 halben ſcrupel ſafran in einer halben untze baſilicum ſaft ein. Ein mehrers ſiehe Engbrüſtigkeit. Vor ſtinckenden athem ſtoſſet gleich viel myrten, körbel, und ringel-blumen zu pulver, machet mit weinbeer-muß pillen daraus und nehmet ſie in wein ein. Oder: Nehmet ein halb pfund abgezogenen brauntwein, ein pfund gereinigten honig, drey untzen aloeholtz, muſcaten-nüſſe, ſpicke, calmus, cubeben, gewürtz-nägelein, lavendel, von jedem 3 quentlein, ambra zwey quentlein, ſtoſſet und meliret alles ſehr wohl, und ziehet es in einer deſtillier-kolbe ab. Wenn der ſtinckende athem aus dem magen herkommt, ſo nehmet eine untze pulveriſirte ſalbey, eine halbe untze gewürtz-nägelein, 3 untzen roßmarienblüthe, 2 muſcaten-nüſſe, 2 gran muſcus, und 2 quentlein wohl zerſtoſſenen zimmet. Wenn ihr alles zuvor pulveriſiret, knetet es wohl zuſammen, und thut eine genugſame menge gereinigten honig dazu, hernach ſtellet es 5 bis 6 tage in einem irdenen gefäß an die ſonne, und nehmet abends und morgens nüchtern, jedesmal eine halbe untze, davon ein, dieſes mittel ſtärcket den athem, und vertreibt in kurtzen den geſtanck.

Athemholen, lat. reſpiratio. Es geſchiehet das athemholen vermittelſt der lungen, wenn ſolche ſich von einander giebet, daß die luft hinein fallen kan, und zuſammen ziehet, wodurch ſie wieder heraus gepreſſet wird. Dieſe function, ob ſie wol zum leben der menſchen und der thiere an ſich nicht abſolut nö-

nöthig, weil kinder und andere thiere im mutterleibe nicht athemholen und dennoch leben, gleichwol aber, wenn nach ankunft zur welt das athemholen einmal geſchehen iſt, ſo kan ſolches auch nicht ferner ohne lebens-verluſt unterbleiben; denn es trägt ſolches ſehr viel, zum umlauf ins geblüte und auch zu deſſen abkühlung bey, damit es nicht verderben oder ins ſtecken gerathen möge. Zur rede aber, oder zu formirung der ſtimme, iſt das athemholen unumgänglich vonnöthen. Daß taucher eine geraume zeit unter dem waſſer, ohne athem zu holen, leben können, rühret von der gewohnheit her, welcher ſie von kindheit an ergeben geweſen; weil das foramen ovale und der ductus oder canalis brevis arterioſus, durch welche der umlauf des geblüts bey kindern im mutter-leibe, nach dieſem aber durch die ſubſtantz der lungen geſchiehet, ſich wieder erweitern, daß das geblüte durch ſelbige hinlaufen könne, und nicht nöthig hat, durch die wege der lungen zu dringen, wozu das athemholen, die lunge auseinander zu ſpannen, vonnöthen wäre.

Atlas, iſt eine art ſeiden-zeug, von beſondern ſchönen glantz und ſpiegel, ſo in Indien verfertiget wird. Es giebt deren verſchiedene arten und namen. Atlas cotonis wird deswegen alſo genannt, weil der aufzug baumwolle und der einſchlag ſeide. Cancancas wird eine art genannt die kettenweiß geſtreift. Quemkas heißt die art cancancas, die reicher von ſeide als die andere; Calquiers heiſſen die, ſo mit einer Ungariſchen oder Türckiſchen ſpitze. Bouilles cotonis und bouilles charmai ſind ſeidene ſtoffe, nach art der grosdetours, darein hüneraugen gewürcket. Man muß bekennen, daß die fabriquen aller dieſer arten atlas zu bewundern, und was beſonders an ſich haben, ſonderlich darein blumen gewürcket. Gold und ſeide ſind auf eine ſo künſtliche art darein gewürcket, daß es kein Europäer nachmachen kan; jedoch fallen ſie aus den Italiäniſchen und Frantzöſiſchen fabriquen gar fein. Die atlas-ſtücke ſind von verſchiedener länge und breite.

Atmoſphæra. Unter dieſer benennung wird die unſere erde umgebende dünſtige luft verſtanden, aus welcher thau, ſchnee und regen hernieder fallen, den erdboden dadurch zu befeuchten. Auch entſtehen in ſelbiger die gewitter, hagel und ſchloſſen und andere luft-begebenheiten, als der nord-ſchein, regen-bogen, ſonnen- und monden-höfe, morgen- und abend-röthe, fallende ſterne und anderes mehr. Wie davon der länge nach gründlich handelt Herr D. Börners phyſica cap. 5.

Atreti, werden diejenigen kinder genennet, die mit verſchloſſen- oder zugewachſenen hindern oder uneröfneten harn-gange oder geburts-gliede zur welt kommen, welcher umſtand daraus erkannt wird, wenn etliche tage nach der geburt kein urin gelaſſen, oder kein unrath durch den maſtdarm ausgeworfen wird. Beyden dieſen übeln iſt manchmal durch chirurgiſche hand und operation zu helfen, und durch inſtrumenten die öfnung zu verſchaffen, unterweilen aber hat es damit eine ſolche bewandniß, daß gar keine hülfe geſchehen kan. Hiervon iſt des berühmten Herrn D. Heiſters chirurgia ſowol pag. 653 als pag. 763 ſeqq. zu ſehen.

Attich, Acker-Hollunder, iſt eine art hollunder oder flieder, ob es gleich einem kraute ähnlicher als einem baume. Der ſtengel iſt viereckigt mit vielen äſten oder abſätzen; die blätter ſehen wie flügel aus, rings herum ausgezackt, ſtachlicht und fleckicht; blüthe und beeren gleichen der hollunder-blüthe und beeren. Dieſe pflantze wächſet auf alten eingefallenen mauren und an den grabens; ſie blühet im Junio und Julio und im Auguſt und Septembr. hat ſie reife beeren. Sie hat alle eigenſchaften die die hollunder hat. Sie iſt gut die wäſſerichten feuchtigkeiten des körpers auszutrocknen und auszutreiben, ſie ſchadet aber dem magen. Von der gekochten und mit zucker eingemachten frucht, von 3 zu 3 tagen 1 quentlein eingenommen, treibet das waſſer der waſſerſüchtigen ab. Ein quentlein wohl gewaſchene, und zu pulver geſtoſſene beeren eine nacht in wein weichen laſſen, heilet die waſſerſucht, denn es treibet nicht alleine das waſſer durch den ſtuhlgang ab, ſondern verurſachet auch ſtarckes brechen, wodurch das waſſer ausgetrieben wird. Der aus der wurtzel gepreſſete ſaft eine zeitlang eingenommen, verwahret vor das podagra; ein pflaſter von attich-blättern und neſſeln gemacht, und aufgeleget, heilet das zipperlein und podagra; Wenn die blätter in das bette geleget werden, tödtet es die wantzen. Man machet auch vor obbemeldete ſchmertzen eine vortrefliche ſalbe daraus. Sie laxiret, treibet den ſchweiß und harn. Die blätter im ofen gedörret, und wenn man im bette liegt, warm aufgelegt, iſt gut vor ſchnupfen und podagra. Die blüthe wärmet, trocknet, zertheilet, erweichet, löſet und treibet den ſchweiß ſowol als hollunder-blüthe aus. Die blätter haben eben dieſe kraft: aufgeleget ſtillen ſie die ſchmertzen im podagra, zertheilen die wäſſerichten geſchwülſte. Weil es ein vortreflich und kräftig artzeney-mittel, ſo gar in den allerſchwereſten und unheilbaren kranck-

Digitized by Google

krankheiten thut man wohl, ſolches im garten zu haben. Denn er thut noch beſſere würckung als hollunder, weil er balſamiſcher iſt.

Auction, iſt ein öffentlicher verkauf an den meiſtbietenden gegen baare bezahlung. Solches geſchiehet entweder freywillig z. e. mit büchern und andern mobilien, oder gerichtlich, mit ausgeklagten, oder verfallenen unbeweglichen gütern, mit verpfändeten, oder um ſchulden willen eingezognen fahrniß. ꝛc. Der ausrufer, ſo zu ſolchem verkauf beſtellet, wird auctionator genennet. Ihr honorarium iſt entweder was gewiſſes für die auction überhaupt, oder von jedem thaler oder gülden, ein oder mehr ſchilling, groſchen und kreutzer.

Aue. Wird dasjenige ſtücke land genennet, ſo in einem grunde oder thale liegt, oder auch, wenn ſolches an einem fluſſe und bache liegt, und mit einer höhe umgeben iſt. Solche auen können entweder zum ackerbau, oder auch zur vieh-weyde gebraucht werden. Die art der auen-felder iſt bald naß, bald feſte, weswegen man mit derſelben beſtellung die mittel-zeit wahrnehmen muß.

Auerhahn. Ein anſehnlicher wilder vogel, welcher ſich in hohen wäldern und ſumpfichten örtern, ſonderlich wo es ſtarcke rothe buchen giebet, aufzuhalten pfleget. Der kopf, bruſt und bauch ſind ſchwartz, der halß aber hat aſchengraue ſchwing-federn, davon die langen mit ſee-grünen, die kleinen aber mit caſtanien-braunen flecken beſprenget ſind. Unter den flügeln erſcheinen theils weiſſe, theils graue und gläntzende federn, der rücken ſiehet caſtanien-braun und ſchwartz geſprengt aus. Der ſchwartze ſchwantz aber hat weiſſe flecken, deren er je älter, je mehr bekömmt. Seine länge vom ſchnabel bis zum unterſten ſeiner füſſe trägt nicht über 5 ſpannen aus, ſeine ſchwehre auch niemals über 14 pfund. Die henne iſt etwas kleiner als der hahn, jedoch gröſſer als eine groſſe hauß-henne. Der gantze leib iſt bunt, wie eine ſchnepfe, aber mit ſchwartzen flecken hin und her beſprenget. Das übrige, ſonderlich unter dem halſe bis an die bruſt, iſt fahlroth, der regenbogen in den augen iſt gelb, der aug-apfel blau-ſchwartz. Hinterwärts um den augen hat ſie etwas rothes, am bauche viel weiſſes. Die füſſe und zehen ſind wie an dem hahne. Sie niſtet auf ſchlägen, wo zimmer- und wellen-geniſte zu finden, leget von 6 bis 12 eyer, und brütet ſie in 4 wochen aus. Wenn der auerhahn faltzet, welches im Februario und Martio geſchicht, gehet er auf den dicken äſten der bäume hin und her, ſpreitzet die flügel niederwerts, und ſtreubt die federn auf den rücken und im ſchwantze, wie ein kalekutiſcher hahn, macht auch ein faſt gleiches kollerndes geſchrey, welches aber länger anhält. Solch faltzen fängt nach mitternacht an, währet bis gegen den tag. Indem er faltzet, höret er nichts, wiewol er ſonſt ein leiſes gehör hat, und ſo ſchüchtern iſt, daß er von dem geringſten geräuſche aufſtößt, und davon fliegt. Wenn der jäger ihm nachgehen will, muß er 2 oder 3 ſtunden vor tage auf ſeyn, und, wo er ihn von weiten faltzen hört, auf ihn zugehen. Wenn er ihm auf ein paar büchſen-ſchüſſe nahe kommen, muß er ſich genau vorſehen, daß, ſobald der vogel ſtille wird, er auch ſtehen bleibe und ſich im geringſten nicht bewege. Wenn aber der vogel wieder anfänget, darf er kühnlich fortſchreiten, und wenn er ihn auf den ſchuß gebracht, hurtig anſchlagen und feuer geben. Denn ob er ſchon, indem der vogel noch faltzet, einen fehlſchuß thäte, wird er ſich nicht daran kehren. Vielmals wird er auch auf den heyden mit drath-ſchlingen und andern fallen ertappet. Er gehört unter das hohe wildpret, wird aufgebrochen, wenn ihm das geſcheide aus dem leibe genommen wird, hat nicht klauen, ſondern füſſe. Sein geäſe oder nahrung ſind im ſommer wacholder- heidelbrom- und andere beere, oder auch das kraut, im winter rothbuchene knoſpen und fichten-nadeln. Sein fleiſch iſt trocken, ſchwartz und hart, und wird er, gar wohl gebraten, aufgeſetzt, er iſt aber beſſer zu genieſſen, wenn er eingepeitzt, und in paſteten geſchlagen wird.

Auer-Ochs. Ein wildes thier, den gemeinen ſtieren ähnlich, wiewol an gröſſe, ſtärcke und geſchwindigkeit weit überlegen, dunckelſchwartz vom haar, mit ſchwartzen dicken und kurtzen hörnern. Zwiſchen denſelben mögen zwey menſchen gemächlich ſitzen. Das haupt iſt kurtz und dicke, die augen groß und grimmig, das haar vor der ſtirn krauß, und am geruch dem moſch nicht ungleich, der haltz zottig, und am obern ende des rückens ein groſſer hocker. Er iſt ſo wilde, daß er auf keine weiſe kan gebändiget werden, es iſt ihm auch nicht beyzukommen, es ſey denn, daß er in gruben gefangen, und darein entweder gelockt, oder durch feuer hineingetrieben, und ſodann durchs geſchoß erleget werde. In Litthauen wird er von wohlberittenen jägern mit pfeilen angeſchoſſen, da er denn ſeinem feinde nachläuft, bald aber von einem andern getroffen wird, auf dem er ſich von jenem wendet, bis ihn ein dritter verwundet, auf den er denn loß gehet, und dieſes wird ſo lange getrieben, biß er ermüdet liegen bleibt. Sein fleiſch iſt mittelmäßig, zart und gut zu eſſen.

Digitized by Google

Seine zunge iſt ſcharf, wie eine feile, die haut, ſonderlich auf den rücken, ſehr ſtarck, aus den hörnern pfleget man trinck-geſchirre zu machen. Er ſoll eine ſolche ſtärcke in ſeinem halſe haben, daß er roß und mann auf die hörner nehmen, und in die luft ſchleudern kan, und wenn er einen baum umzureiſſen angefangen, läſſet er nicht nach, bis er ihn niedergelegt. Vormals hat er ſich in wüſten wäldern Deutſchlandes aufgehalten, nunmehro aber iſt er nur in Litthauen und Reußland anzutreffen.

Aufblähen, iſt ein fehler an einem pferde, welcher aus übler gewohnheit daraus entſtehet, daß, wenn man ein junges pferd gleich anfangs zu ſtarck gegürtet hat, ſolches ſich leicht überwirft, und ſich angewöhnet, daß es ſich allezeit aufblähet, ſo oft es geſattelt oder gegürtet wird.

Aufbrechen, iſt ein weydmänniſcher terminus, welcher ſowol bey dem hohen wildpret, dergleichen an hirſchen, thieren und ſchweinen u. d. m. pfleget genennet zu werden, da der jäger dergleichen thieren den wanſt aufſchneidet, und das eingeweyde heraus nimmt.

Aufeiſen. Solches pflegt man bey zugefrornen teichen oder fiſchhältern zu thun, wenn die fiſche anders ſollen luft bekommen, und je dicker das eis nun wird, je öfter muß ſolch aufeiſen geſchehen, es wären den quellen vorhanden, welche das waſſer ſtets offen hielten, daß es nicht zum zufrieren käme. In ſolche eis-löcher werden ſtroh-bündel geſteckt, damit, wenn es auch gleich wieder zufrieret, dennoch die fiſche luft behalten.

Auffenblatt, Hockerblatt, Zapfen-kraut, Zungenblatt, iſt eine pflantze, deren blätter wie manſedorn-blätter ſehen. Die früchte ſitzen an dem orte, wo ſeine rothe blätter ſitzen, ſo groß als eine kicher-erbſe, die zweige liegen auf der erde und ſind einer ſpanne oder etwas mehr lang. Die wurtzel gleichet der manſedorn-wurtzel iſt aber weit ſtärcker, weicher und wohlriechender. Es wächſet deren eine groſſe menge auf dem berge Ida um Heraclea de Pont herum. Dieſe pflantze iſt ſehr erwärmender eigenſchaft, ſcharfen und bittern geſchmacks; wenn daher ein tranck daraus gekocht wird, ſo treibet er den urin, und befördert die monatliche reinigung. Er hilft denen weibern in der geburts-ſtunde vortreflich, ſo daß ſie bald entbunden werden, wenn ſie von der wurtzel 6 quentlein in ſüſſen wein einnehmen. Es hilft auch vor den harn-zwang, verurſacht aber blutpiſſen. Die blätter zerquetſcht, und auf den weſpen- oder bienen-ſtich gelegt, ſtillet die ſchmertzen und heilet; als einen tranck in laulichten waſſer eingenommen, machet brechen. Der ſaame erwärmet noch mehr als die blätter, er iſt gut vor kalte flüſſe, ſo auf die bruſt gefallen, und vor engbrüſtigkeit, wenn man ſolchen ſtöſſet und mit honig vermiſchet. Der ſaft dieſes ſaamens mit eben ſo viel alten wein und roſen-öhl vermenget, ſtillet die ſchmertzen des ohren-zwangs, und curiret die taubheit. Endlich iſt es ein gegen-gift, vor ſchlangen- ſcorpionen- und ſpinnen-ſtiche. Man ziehet auch ein öhl daraus, ſo eben die würckung hat. Uber dieſes erweichet, zertheilet, und öfnet ſie, deswegen vertreibt ſie alle kalte flüſſe der bruſt, gelencke und rückgrad. Iſt gut vor gicht, zittern der glieder, leber, miltz, nieren-kranckheit und mutter-beſchwerung. Unter das cliſtir mitgenommen, ſtillet die colicke ſo von enthaltenen winden herkommt. Er ſoll nicht allein niemalen von donner beſchädiget werden, ſondern die häuſer, um welche er gepflantzet, ſollen auch vor donner-ſchaden frey ſeyn, und welches noch wunderbarer, wenn man 2 zweige davon gegen einander ſchläget oder reibet, ſo giebet ſolches eine flamme von ſich, damit ſchieß-pulver angezündet werden kan.

Auffüllen, iſt eine ſehr nöthige verrichtung in den kellern bey wein und bier, ſo auf dem lager liegen; denn wie der wein in den fäſſern ſich verzehret, das bier durch das gähren und aufſtoſſen weniger wird, der leere raum aber ihm höchſt ſchädlich iſt; alſo müſſen ſolche fäſſer, die nicht zu zapfen gehen, immer voll gefüllet, auch dabey um den ſpund wohl abgewiſchet und reine gehalten werden. Es geſchiehet aber das auffüllen mit einem unterſcheid: Denn bey dem weine braucht man zur fülle iedesmal wieder wein, wenn er ſchon nicht der allerbeſte, oder in ermangelung deſſen ſcheuret man weiſſe kieſel-ſteine und läſſet deren ſo viel durch das ſpundloch hinein fallen, biß der wein daſelbſt faſt überläuft, wiſchet mit einem reinen lappen das faß ſowol als den ſpund ſelbſt rein ab, und ſchlägt es wieder zu: Das bier hergegen und ſonderlich das lager-bier wird anfangs, biß es keine hefen mehr auswirft, immer mit friſchen bier, hernach aber mit wohlſchmeckenden brunnen-waſſer allezeit über den andern tag aufgefüllet, und iſt wohl acht zu geben, damit es nicht überlaufe, denn ein ſolches faß verwindet es in vielen tagen nicht; darbey muß man aber bedencken, daß auf ſolche art aus dem waſſer ſich kein bier brauen laſſe, wenn man ohne noth mehr von dieſer fülle in ein faß gieſſen wolle, als ſich ordentlich gehöret. Das ſchenck-bier, wenn es nicht hurtig weggetruncken und daher übel ſchme-

Digitized by Google

ckend wird, pfleget man bey ſolchen umſtänden mit ein wenig junger würze aufzufüllen, daß es wieder aufſtoſe.

Aufgehen, iſt eine redensart der gärtner von ihren geſäeten ſaamen, wenn ſie nemlich ſagen, mein lactucken-ſaamen iſt wohl oder gut aufgegangen; meine hindläufft iſt nicht aufgegangen, und dergleichen.

Aufgelaufner Koch, heißt in der küche eine art von ſpeiſe, welche aus verſchiedenen dingen, z. e. äpfeln, erbſen u. d. wovon ſie auch den namen führen, zubereitet wird, indem aus dergleichen klar geſiebten zucker und eyern ein teig gemacht, und dieſer hierzu verfertigten reif gethan, und im back-ofen wohl ausgebacken wird.

Aufgeld, Agio, Aufwechſeln, unter den kaufleuten heiſſet es agio, und iſt dasjenige, ſo bey umſetzung der müntze oder ſchlieſſung eines wechſels dem wechsler als ein gewinn bezahlet wird. Das aufgeld iſt ungleich, und richtet ſich theils nach innerlichen werth des geldes, theils nach dem gebrauch und gang der müntz-ſorten, theils nach dem lauf der handlung. Der erſte hat ſeinen grund in der ſache ſelbſt, dieweil dadurch der werth der leichten müntze gegen eine ſchwere erfüllet, und gleich gemacht wird. Die letztern fälle ſind äuſſerlich, und werden durch die zeit und umſtände gemäßiget. Noch deutlicher kan man ſichs als eine zugabe vorſtellen, welche auf ſchlechteres, gegen beſſer geld, muß gegeben werden. Und dieſer überſchuß iſt mancherley, nachdem nemlich der kaufmanniſche cours der müntz-ſorten zu gewiſſen zeiten ſich verhält. Denn dieſer letztere zufall iſt capable, auch die innerliche bonität der müntzen zu degradiren, und dargegen ſchlechtere müntzſorten einen ausſchlag zu geben, oder wenigſtens ſie ſo gültig zu machen, daß der geringe gehalt derſelben nicht ſonderlich attendirt wird. Hingegen wenn die ſchlechten müntz-ſorten häufig werden, und das gute geld deſto rarer und beynöthiger, ſo concurriren beyderley urſachen, wodurch der ordinäre preis devalvirt, und dargegen der agio deſto höher geſetzt wird. Gleiche beſchaffenheit würcket auch der agio, welcher in realen wechſeleyen, die in wechſel-briefen geſchicht, beſtehet, da nicht allein die innerliche bonität oder valeur des hier abzugebenden geldes, gegen der, an ausländiſchen orten wieder dargegen zu empfangenden müntz-ſorten, ſondern auch die anzahl der geber und nehmer, welche die andere von beyden übertreffen, conſideriret wird.

Aufheben iſt, eine gewiſſe anzahl ſchocke getreydes in ſtroh, als korn, weitze, haber, gerſte ꝛc. welche ausgedroſchen, das getreyde in körnern reine gemacht, und das gute von geringen abgeſondert wird. Die ſumma dieſes ausgedroſchenen getreydes nun wird ein aufheben genennet. Bey groſſen haußhaltungen werden etlicher orten eine gewiſſe anzahl ſchocke denen dreſchern zu einem aufheben vorgeſchrieben, da ſie z. E. zu einem aufheben korn 20 ſchock, zu einem aufheben gerſte, 10 ſchock, und zu einem aufheben haber, 8 ſchock nehmen müſſen. Wenn hiernächſt der hauß-vater, verwalter, oder kornſchreiber ꝛc. ſolchen ausdruſch auf der tenne in beyſeyn der dreſcher, ſo ihr dreſcher-lohn zugleich davon empfangen, meſſen, in die ſäcke faſſen, und durch gedachte dreſcher ab- und auf den boden tragen läſſet, heiſſet ſolches gleichfalls aufheben.

Aufjagen, wenn das wildpret mit den hunden aus ſeinem ſtande und lager getrieben wird.

Aufkaufer, der eine waare, abſonderlich korn- und eß-waaren, nicht zu eignen gebrauch, ſondern auf wieder-verkauf einkauft. Dieſes iſt auf gewiſſe maaſe nicht nur zuläßig, ſondern oft nütz und nöthig. Wenn es aber auf eine wucherliche weiſe geſchiehet, und auf eine theurung, oder unmäßigen gewinn angeſehen, iſt es in gött- und weltlichen rechten verboten, und wird in einem wohlbeſtellten regimente mit aller behutſamkeit abgeſtellet, dahin denn die marckt- und andere ordnungen zielen. Wo auch dergleichen durch gewohnheit, herkommen, oder abſonderliches privilegium etwan eingeführet, muß es aufs genaueſte eingeſchränckt, und ja nicht erſtreckt werden. Wie denn gewiſſe umſtände vorkommen, da entweder dem gemeinen weſen ein nutzen zuzuwenden, oder eine handlung oder gewerbe empor zu bringen, der allgemeine kauf und verkauf gewiſſer waaren, entweder der obrigkeit vorbehalten, oder gemeinen perſonen verliehen wird, welches abſonderlich ein monopolium, einig-kauf oder zwang-kauf heiſſet. Wiewol nun dieſelbe insgemein verhaſſet, und ſchädlich geachtet werden, können ſie doch in ſolchen fällen gut und zuläßig ſeyn.

Aufkündigung, Aufſagung, Loskunte. Aufſagung eines geſchloſſenen handels, kaufs, miethe, darleyhns u. d. g. In den erſten fällen hat dieſelbe nicht allezeit ſtatt, in den letzten beyden aber, wenn keine gewiſſe zeit verglichen, kan ſie allezeit geſchehen, dergeſtalt, daß derſelbe nach einer gewiſſen friſt, welche gewöhnlich auf 3 monate hinausgeſetzet wird, nachgelebet werden müſſe.

Auflader, ſind diejenigen arbeits-leute, welche der kaufmannſchaft mit auf- und abladen ihrer güter bedienet ſind. Man nennet ſie in einigen ſtädten lützenbrüder, von denen am halſe hangenden lützen oder trage-riemen, träger, karnführer.

Digitized by Google

Auflage, Steuer, iſt in einem lande die anlage, welche der landes-herr aufleget, wenn geld ſoll gegeben werden.

Aufleſen, dergleichen arbeit wird in weinbergen verrichtet, wenn die reben zum brenn-holtze zuſammen geſuchet werden. Und ſolches geſchiehet gleich nach dem ſchnitte.

Aufliegen, wird von einem liederlichen geſinde, welches wegen ſeinen übeln verhaltens aus den dienſten gejaget wird, oder von freyen ſtücken darvon gelauffen, geſagt, welches alsdenn, wegen mangel einer andern gelegenheit, bey andern auflieget.

Auflöſen, beſtehet darinnen, wenn harte materien flieſſend gemacht werden.

Auflöſend, iſt diejenige materie, die da auflöſet, die körper in kleine theile zertheilet und flieſſend machet.

Auf- oder ablöſen, ſagen die jäger, wenn einer etwas an einem thier auf- oder abſchneidet.

Aufnahme unter die eingebohrne des landes, ſiehe Naturaliſiren.

Aufquellen. Solches thun die böſen und gewinnſüchtigen leute, die das getreyde, ſonderlich aber den haber anfeuchten, damit ſie mehr im meſſen herausbringen, andern theils geſchiehet auch ſolches auf eine erlaubte art; wenn man nemlich die pferde mit korne füttert, muß ſelbiges erſt angefeuchtet werden.

Aufreiben. Wenn das getreyde, vornemlich aber der weitzen mit einem ſtroh-wiſche, ſo man an einen rechen, und zwiſchen den zincken hängt, hin und her aufgerüſſelt wird.

Aufreiſſen im Weinberge, geſchiehet, wenn man bey dem räumen um die ſtöcke, auch zugleich die ledigen plätze zwiſchen den ſtöcken, und alſo den weinberg über und über mit der hacke aufreißt, damit das erdreich den regen deſto beſſer an ſich ziehen könne.

Aufrüſſeln, ſiehe Aufreiben.

Aufruhr, Aufſtand, Tumult, ſiehe Rebellion.

Aufſatz, heiſſen bey waſſer-künſten gewiſſe ſtücke, ſo auf die röhren der ſpring-brunnen geſetzet werden, dem ſpringenden waſſer allerhand figuren zu geben.

Aufs blat laufen, iſt eine weidemanniſche redens-art, die ſie von dem reh-bocke ſagen, er läuft aufs blat, wenn derſelbe im Auguſt die reh-ziege ſucht, und dieſe der ſtimme ſeines rehes nachgehet, welcher ruf ſo ſubtil ſchallet, als ob man auf einem blatte pfiffe.

Aufſchärffen, heiſſet bey den jägern dem wildpret den balg abziehen.

Aufſchläge, werden diejenigen höltzer bey denen ſowol groſſen vogel- als auch nur fincken-herden, mit welchen die netze ausgeſpannet werden, genennet, da denn durch derſelben rücken gar oft eine groſſe anzahl vögel gefangen werden.

Aufſchneiden, heiſſen die wintzer, bey dem ſchnitt das holtz ſo lang, als es am ſtocke gewachſen, ſtehen laſſen, bis man es zur ſencke braucht.

Aufſchütteln, heiſſen die dreſcher, wenn ſie das ausgedroſchene getreyde mit der hand, oder mit einer ſchütt-gabel, damit keine körner in ſelbigen bleiben, wohl ausſchütteln.

Aufſchütten, nennet man, wenn ein vorrath von getreyde auf denen böden geſammlet und aufbehalten wird. Ein guter hausvater iſt hauptſächlich darauf bedacht: Und alsdenn ſollen dergleichen böden vor allerley ungeziefer, wie auch anderm ſchädlichen vieh wohl verwahret ſeyn, doch müſſen ſie überall genugſame luft haben. Bey dem aufſchütten ſelbſt nimmt er in acht, daß auf dem boden ein raum übrig und unbeſchüttet bleibe, damit das getreyde bequem umgeſtochen werden könne, wie denn dergleichen zum öftern geſchehen muß, ſoll es nicht ſchadhaft werden.

Aufſchwäntzen. Die köche bedienen ſich dieſer redensart, ſonderlich bey hechten, wenn ſie ſelbigen die bäuche aufſchneiden, hernach das eingeweyde heraus nehmen, alsdenn ihnen den ſchwantz durch das maul ziehen und krümmen. Es wird auch von den ſtall-knechten und andern fuhrleuten geſagt, wenn ſie bey garſtigem wetter ihre pferde entweder mit ihren eignen haaren, oder ſtroh-ſeilen aufſchwäntzen.

Aufſetzen, ſagen die jäger, wenn einem hirſche oder reh-bocke das abgeworfene gehörne oder geweyh wieder wächſet.

Aufſtehen, ſiehe Abſtehen.

Aufſtößig werden, ſagt man ſowol von lebloſen dingen, wenn ſie ihre gute eigenſchaft und beſchaffenheit verändern, und ſich zum verderben neigen wollen, zum exempel vom weine, als auch vom viehe, wenn es einige anzeigen, woraus man eine bevorſtehende kranckheit vermuthen kan, von ſich giebt, indem es nicht freſſen will, und ſonſten wider gewohnheit unluſtig iſt, ohne daß man noch die eigentliche kranckheit deſſelben gewiß entdecken kan. Wider das aufſtoſſen des weines darf man nur von den ſtengeln abgeſtreifte roßmarin-blätter in das faß werfen: Oder, man nimmt berg-alaun, ſtöſſet ihn klein, thut ihn in das faß, und rühret ihn wohl mit dem wein unter einander. Oder nehmet je zu 2 eymern weins einen apfel, ſchneidet ſelbigen mitten durch in 2 ſtücke, thut den kriebs ſamt den kernen heraus, ſchnüret die beyden ſtücke an einen faden, und bindet zu unterſt ein kieſelſteinlein daran, laſſet ſie alſo durch den ſpund ins faß, bis auf den boden,

Digitized by Google

boden, und ſchlaget das faß hier auf, ſo wird der aufgeſtoſſene wein bald wieder zurechte kommen. Wenn ein pferd aufſtöſſet, und nicht freſſen will, ſoll man demſelben alſobald den dritten kern ſtechen, und ziemlich wohl bluten laſſen, auch das maul und den gaumen wohl mit ſaltz und wohlgemuth reiben, und endlich ihm in jedes naſen-loch ein wiſchlein heu ſtecken, damit es brauſend werde. Oder, man nehme auch nur eine handvoll fœnum græcum, geſtoſſen, in wein wohl geſotten, und gieſſe es dann dem pferde laulicht ein. Wenn ein ſtücke rind-vieh, oder auch ein pferd, ſchaaf, oder ſchwein aufſtößig wird, ſo nehme man groſſen roß-ſchwefel und antimonium oder ſpieß-glas, jedes gleich viel, ſtoſſe oder ſchabe jedes gar klein und klar, laſſe ſich aber den ſtaub vom ſpieß-glas nicht in den mund gehen, miſche es unter einander, und gebe einem pferde, ochſen, oder kuh auf einmal davon zwey loth; einem jungen gälte-ſtücke aber ein loth; einem kalbe, ſchaaf, oder ſchwein ein halb loth, und einem lamm ein viertel loth, unter einer handvoll naßgemachten haber, damit es anklebe, und von dem vieh nicht verblaſen werde. Es muß aber demſelben früh morgens nüchtern zu freſſen gegeben werden, und nach verlauf dreyer ſtunden kan man ihm erſt ſein gewöhnliches freſſen und sauffen geben; doch muß man es, wenn es nemlich ein pferd, einen tag lang zugedeckt in ſeinem ſtande halten; auf den dritten tag thut man wieder dergleichen, und fähret ſo fort, bis beſſerung geſpüret wird, ſodann giebt man es ihm alle acht tage einmal, hernach in vierzehen tagen, endlich alle monate. Wenn das aufſtößig gewordene vieh nicht davon freſſen wollte, ſoll man das pulver unter honig und vitriol gemiſcht, dem vieh auf der zunge geben, damit ſie es in ſich lecken. Sonſt darf man auch einem ſchaaf, wenn es aufſtößig wird, nur bald etwas ſaltz mit grüner wermuth vermiſcht zu lecken, oder zu freſſen geben, und ihme in die ohren ſchneiden. Einem ſchwein aber mag man ſchaaf-blut unter das futter geben, und ihme denſelben tag kein ander freſſen koſten laſſen. Oder, man kan rocken-mehl zu einem brey kochen, und ihnen 3mal nach einander vorgeben, doch muß man ſie vorhero einen tag faſten, und dieſelben, da ſie dieſe artzeney eingenommen haben, gleichfalls nichts anders freſſen laſſen. Denen hünern, welche im Junio gerne aufſtößig werden, darf man nur einen guten theil roß-ameiſen vorſchütten, welche ſich dadurch wieder curiren. Die aufſtößigen gänſe, abſonderlich die jungen, wenn ſie die flügel hengen und nicht freſſen wollen, pfleget man mit denen ſchalen, aus welchen ſie gekrochen ſind, zu beräuchern, und ihnen unterdeſſen wein-kräutig in das trincken zu legen, bis ſie wieder munter und friſch werden.

Aufſtoſſen, ſagt man vom biere, wenn es im faſſe giert. Wenn man haben will, daß ein bier bald aufſtoſſen ſoll, ſonderlich wenn man bald davon trincken will, ſo nehme man nur deſſelben biers 5 oder 6 kannen, mache es in einem keſſel warm, doch daß es nicht ſiede, und gieſſe es wieder hinein in das faß, ſo ſtöſſet es auf. Oder, nehmet nur rein gemahlenes maltz, thut es in ein rein gefäſſe, gieſſet bier darein, rühret es durch einander, und gieſſet es alſo ins faß, ſo wirds auch bald aufſtoſſen. Oder, thut das gemahlene maltz in ein tüchlein, und hänget es alſo hinein. Oder, nehmet ein ſtücke von einem friſchen rettig, ſchneidet daſſelbe viereckigt, und hänget es an einen faden ins faß, ſo ſtöſſet das bier auf, und wird gut. Wenn man ſauer bier hat, ſo nicht aufſtoſſen will, ſo nehme man zu einem 6-eymerigen faſſe kraft-mehl oder ſtärcke, weitzen-mehl, weiſſen ſenf, büchene aſche, jedes ein halb pfund, und eine handvoll ſaltz, temperire es unter einander, und thue in das faß zum ſauren biere, ſo ſtöſſet es friſch auf; will es aber noch nicht aufſtoſſen, ſo gieſſe heiß pech in das ſaure bier. Soll ſich das bier lange halten, ſo werft, ſo bald es ins faß kömmt, benedicten-wurtzel hinein, daß es darüber vergiert, ſo hält ſichs gantze jahre.

Auftreiben, iſt eine redens-art der jäger, wenn ſie nemlich das wild aus ihren lagern nach dem orte, wo ſie es hin haben wollen, treiben.

Aufwaſchen, nennet man, wenn das über der mahlzeit, und bey derſelben zubereitung in der küche eingeſchwärtzte küchen- und tiſch-geräthe in heiſſer lauge wiederum geſcheuret und reine gemacht wird. Es geſchiehet bey dem zinne mit klarem ſande, der in lauge gekochet, oder auch nur mit ſand und kannen-kraut, oder endlich nur mit einem ſcheuer-wiſche von ſtroh. Zum kupfer aber braucht man eßig und kleyen, um ſolches recht reine zu machen. Zum töpfer- und holtz-wercke gehöret ein ſtroheuer ſcheuer-wiſch und ſand. Es muß alles nach dem ſcheuren fein abgeſpühlet, und das kupfer recht wohl abgetrocknet werden.

Aufwechſel, ſiehe Aufgeld.

Aufwurf, heißt man das aus einem graben herausgeſtochene oder gehackte, und an einer ſeite deſſelben hingeworfene erdreich. Bey gräntz-gräben darf man nur nach dem aufwurf ſehen, wenn man wiſſen will, wem der graben zuſtehe, und wer ſolchen heben müſſe, denn beydes kommet demjenigen zu,

auf deſſen ſeite der aufwurf lieget. Wenn aber ein graben zweyen zuſammen gräntzenden nachbarn gemein iſt, ſo wird derſelbige auch gemeinſchaftlich gehoben, und der aufwurf halb auf dieſe, und zur helfte auf jene ſeite geworfen.

Aufzäumen. Wenn man denen reit- zug- und kutſchpferden den zaum anleget.

Aufziehen der Weinſtöcke, ſoll um Gertraud bey guten hellen wetter geſchehen, da man mit einem runden nicht zuſpitzigen pfahl unter dem holtze durch den erdboden hinfähret, und erſt oben an der ſpitze, hernach in der mitten, und denn unten an dem ſtocke das holtz aus der erden heraus hebet und empor ziehet; man ſoll aber nicht daran ſtreifen, damit es nicht beſchädiget werde, denn ſonſt fängt es an zu thränen, bekömmt grinder, und gehet hernach in der böge leichtlich entzwey.

Auge, dieſes iſt das werckzeug des geſichts; es beſtehet aus ſechs häutlein und drey ſäften. Die häutlein ſind: Das weiſſe im auge, das andere fell im auge, die haut, ſo als ein netz geſtaltet, die haut, Choroide genannt, ſo durchlöchert, die öfnung, die ſie macht, heiſſet der augapfel, ſo von unterſchiedener farbe, einige blau, einige ſchwartz, einige grau, deswegen auch der ring, ſo daherum gehet, Iris genennet worden; die haut, ſo Criſtalline oder Orachnoide, und dieſe Vitrée genannt wird. Die ſäfte, ſo in dieſen häuten eingeſchloſſen, heiſſen: Die wäſſerichte, die criſtallene und gläſerne Vitrée Die augen ſind verſchiedenen kranckheiten unterworfen. Keine kranckheit iſt beſchwerlicher, als augen-ſchaden: denn die augen ſind der ſpiegel der natur. Ein gut geſichte bringet gewiß einen ſo groſſen vortheil, daß man ein geheimniß, ſo ſolches erhält, nicht hoch genung ſchätzen kan. Die Medici zählen 113 augen-kranckheiten, die meiſten davon heilet der ſo genannte göttliche ſtein (Pierre divine). Dieſer heilet ſo geſchwind und bewunderns-würdig, daß man es gerne vor ein wunder ausgeben möchte: Es wäre demnach unbillig, denen menſchen ſo einen nutzbaren ſchatz vorzubehalten, und nicht zu entdecken. Man hat dieſes geheimniß Monſ. de Cicé, Biſchoff von Sabule in Franckreich, als er aus Indien zurückgekommen, zu dancken, welcher ſolches von einem Arabiſchen artzte, der in China die artzeney-kunſt trieb, erlernet. Dieſer ſtein wird folgender geſtalt gemacht: Nehmet 4 untzen Cipriſchen vitriol, 4 untzen ſalpeter, 4 untzen alaun de Roche, borax; dieſe ſtoſſet zu pulver, und laſſet es in einem neuen glaſurten topfe, erſtlich bey gelinden feuer in heiſſen waſſer ſchmeltzen, hernach kan das feuer verſtärcket werden, ſo lange bis alles in dem heiſſen waſſer geſchmoltzen: thut, wenn es noch ſehr heiß, ein quentlein, ſo klein als möglich, geſtoſſenen campfer dazu, rühret es wohl mit einem höltzernen ſpahn um, und wenn der campfer ſich wohl unter das andere vermiſchet und völlig geſchmoltzen, ſo decket den topf feſte zu, und verſchmieret ſolchen mit mehl-kleiſter. Alsdenn laſſet den topf 24 ſtunden ſtehen, daß es kalt werde; ſchlaget darauf den topf entzwey, ſo werdet ihr einen grünen ſtein finden, den man von den ſcherbeln des topfes abſondern und in einer wohl zugeſtopften gläſernen flaſche verwahren muß, damit er die kräfte nicht verliere. Stoſſet ein halb quentlein davon zu pulver, und gieſſet etwas brunnen-waſſer darauf. Das waſſer wird laulicht gemacht, und des tages dreymal, nemlich morgens, mittags und abends einen tropfen davon ins auge, oder in beyde augen, ſo es nöthig, gelaſſen. Dieſes waſſer machet ein helles geſicht, ſtärcket und reiniget die augen, friſſt die felle, ſo ſich erſt kürtzlich über die augen geſetzet, weg, ſtillet die thränen der augen, benimmt die hitze, röthe, und dergleichen.

Mittel vor beſchädigte Augen.

Nehmet das weiſſe von eyern, roſen-waſſer, ſaft von haus-wurtzel, frauen-milch, jedes gleich viel, ein wenig ſaffran, ſchlaget ſolches, und leget es aufs auge mit roſen-ſalbe.

Mittel vor Schmertzen der Augen.

Nehmet 3 quentlein präparirte tutie, 3 quentlein leber-aloe, 2 quentlein zucker-canth, 5 untzen weiſſen wein, 5 untzen roſen-waſſer. Die trockenen ſpecies ſtoſſet zu pulver, hernach vermiſchet ſie mit dem wein und roſen-waſſer, thut ſie in eine ſtarcke gläſerne flaſche, laſſet ſie einen monat lang in der ſonne digeriren, beſtreichet alsdenn, wenn es nöthig, die augen damit, und laſſet auch einige tropfen davon ins auge fallen.

Mittel vor verlohrnes Geſicht, ohne daß man einen Schaden am Auge erkennen kan.

Nehmet 3 drittheil gemein waſſer und 1 drittheil eßig, miſchet ſolches unter einander, hernach thut bohnen-mehl, ſo viel nöthig, dazu, daß ein brey daraus wird. Dieſen brey ſtreichet auf werck als ein pflaſter, und bindet es dem krancken warm auf die ſtirne, über das werck wird ein tuch gebunden, daß es nicht abfallen kan, und dieſes thut eine lange zeit alle abend.

Die Röthe der Augen zu vertreiben.

1) Wird die röthe der augen mit einem tuch, ſo in wohl zerſchlagenem weiſſen vom ey mit roſen-waſſer

Digitized by Google

waſſer oder wegerich-waſſer eingetunckt, gemäßiget. 2) Kochet einen ſüſſen apfel, nehmet das marck daraus, und vermiſchet es mit frauen- oder mutter-milch, und bindet ſolches in einem leinwand-tüchlein auf die rothen augen. 3) Andere tuncken kleine dünne ſcheibgen von kalb-fleiſch, oder aus dem genicke eines friſch-geſchlachteten ochſens in frauen-milch, und binden ſolches auf die augen. 4) Noch andere laſſen den urin eines kindes in ein kupfernes oder meßingenes gefäß auffangen, rühren ſolchen in dem becken ſtarck herum, gieſſen ſelbigen hernach auf einmal ſtarck aus, und bedecken das gefäß mit einem reinen leinen tüchlein, nach 24 ſtunden finden ſie darinnen einen grün-ſpahn, der ſich auf dem boden und am rande angeſetzt, dieſen löſen ſie mit roſen-waſſer auf, thun ſolchen in eine wohl verſtopfte flaſche, und tröpfeln davon morgens und abends in die augen.

Vor alte eingewurtzelte Röthe der Augen.

Nehmet einer kleinen haſel-nuß groß weiß kupffer-waſſer und einen ſcrupel florentiniſche viol-wurtzel, auch ſo viel alaun, (Alun de glace) ſtoſſet alles zu pulver, und gieſſet einen ſchoppen oder ein nöſel brunnen-waſſer darauf, laſſet es zuſammen ſo lange kochen, bis das waſſer klar werde, davon tröpfelt in die augen 3 bis 4 tropfen.

Vor Hitze der Augen.

1) Iſt ein beſonder bewährtes mittel davor, friſche hammel- oder ſchaaf-lunge, wenn ſie noch warm, darauf zu binden. 2) Kan man auch einen ſüſſen apfel unter den kohlen braten, das inwendige mit gerſten-mehl, frauen-milch, roſen-waſſer und weiſſen vom ey vermiſchen, ein pflaſter daraus machen, und auf die augen binden.

Ein beſonder Waſſer vor die Felle der Augen.

Nehmet ſchwalben-wurtzel, eiſen-kraut, betonien, augentroſt, rauten, fenchel, alle friſch, von jedem 2 hände voll, ſtoſſet es zuſammen, und thuts in ein halb pfund weiſſen wein, drücket den ſaft aus, und weichet zerſtoſſenen pfeffer und ingber, von jedem eine halbe untze, 3 quentlein ſaffran, myrrhen, aloe, perſianiſch gummi, jedes eine untze, und ein pfund gutes honig ein, ziehet ſolches in einen gläſernen kolben bey gelindem feuer ab, und hebet das waſſer vor die felle der augen auf.

Die Thränen und andere flüſſende Feuchtigkeiten zu ſtillen.

Man kan butter an der lampen verbrennen, und den ruß davon an die augenlieder ſtreichen. Dieſes iſt ein geheimniß, welches gut trocknet, alles flüſſen der augen ſtillet, auch thränende fiſteln und das weggefreſſene durch das augen-thräuen heilet.

Mittel vor beſchädigte Augen.

Vor geſchwollene und geſtoßne augen nehmet saltz, honig und rothen wein, kochet es eine halbe viertel ſtunde lang, und benetzet die augen mit dieſem ſafte. Vor geſtoßne und beſchädigte augen aber machet ein pflaſter von weiſſer brod-krume, eppich-ſaft und weiſſen wein, und leget es auf die augen.

Vor Geſchwulſt der Augen.

Bratet ein ey in heiſſer aſche, nehmet das weiſſe davon, und leget es dem krancken, wenn er zu bette gehen will, warm auf. Läſſet die geſchwulſt nicht auf einmal davon nach, ſo muß man es öfters wiederholen.

Vor in die Augen getretenes Geblüte, durch Flüſſe verurſachet.

Stoſſet die oberſten ſpitzen von wermuth, und vermiſchet ſolche mit weiſſem vom ey, machet ein pflaſter oder eine ſalbe daraus, und leget ſolche allemal des abends auf, wenn ihr zu bette gehen wollet, des morgens aber wird es ſodenn wieder abgenommen.

Ein blaues Waſſer, welches himmliſche Augen-Salbe genannt wird, ſo vor alle Augen-Kranckheiten dienlich iſt.

Nehmet ein pfund waſſer, darinnen kalck geleſchet, filtrirt ſolches mit fleiß, gieſſet es gleich in einen kupfernen napf, thut ein quentlein ſal ammoniae, recht klein zu pulver gemacht, dazu, laſſet es eine nacht lang weichen, und wenn das waſſer eine ſchöne blaue farbe angenommen, ſo filtrirt und verwahret es in einer wohl zugeſtopften flaſche, um einige tropfen davon, wenn es nöthig, ins auge tröpfeln zu können. Doch muß es mit behutſamkeit geſchehen, damit die ſchärfe des ſalmiacs den augen nicht ſchaden zufügen möge.

Vortrefliches Waſſer, das durch mancherley Zufälle verlohrne Geſichte und Gehöre wieder herzuſtellen.

Nehmet blätter und blüthen von thymian, quendel, lavendel, maioran und roßmarien, eines jeden gleich viel, laſſet ſolches in meth einige zeit weichen, alsdenn ziehet es in einer glas-kolben, ſo in heiſſem ſand geſetzt, ab, gebet wohl auf das rechte öhl achtung, und reiniget den ſaft, ohne das öhl davon zu nehmen. Dieſer ſaft, ſo ſehr viel ſpiritus hat, muß in einer wohl verſtopften gläſernen flaſche verwahret werden, auf einmal werden von 4 zu 4 ſtunden 2 bis 3 löffel voll davon eingenommen. Baumwolle

Digitized by Google

in dieſes waſſer getaucht, und in die ohren gelegt, heilet die taubheit ſchleunig, inſonderheit, ſo ſie von allzuſtarckem kopfweh oder flüſſen herrühret, zu gleicher zeit muß aber, wie vorher geſagt, innerlich davon eingenommen werden. Dieſes waſſer iſt auch eine gute wund- und haupt-artzeney, ſtärcket das hertze, und bringet den durch ſchlechte ſpeiſen verdorbenen magen wieder zu rechte.

Vortrefliches Waſſer, die Entzündung und Hitze der Augen zu vertreiben.

Nehmet roſen-waſſer und rothen wein, von jedem einen ſchoppen, augen-troſt- ſchwalben-wurtzel- und fenchel-waſſer, von jedem 2 untzen. Roßmarien-blüthe und gewürtz-nägelein, jedes 30 gran, zucker-canth und roſen-conſerve, jedes eine halbe untze. Römiſchen vitriol und aloe ſocoterin, von jedem 3 quentlein. Präparirte und zu pulver geſtoſſene tutie und campfer, jedes 2 quentlein. Thut alles dieſes in ein deſtillir-glas mit einem langen halſe, verſtopfet ſolches ſehr feſte, und laſſet es in heiſſem waſſer 5 bis 6 tage digeriren, hernach ſetzet es im ſommer einen monat lang in die ſtärckſte ſonnen-hitze, filtrirt es durch ein rein leinwandtuch, ohne es auszudrücken, und verwahret es in einer wohl verſtopften flaſche, um es im nothfall gebrauchen zu können. Es iſt ein allgemeines mittel vor alle augen-kranckheiten.

Noch ein bewährtes Waſſer vor Hitze oder Entzündung, Felle und Staar der Augen.

Nehmet die oberſten ſpitzen von roßmarien, ſchwalben-wurtzel, wall-wurtzel, fenchel, anis, jedes zwey handvoll, violen-wurtzel eine handvoll, augen-troſt-kraut zwey handvoll, ſtoſſet und ſchneidet alles klein, ziehet ein maaß weiſſen wein in einem glas-kolben im ſande davon ab, und verwahret es zum gebrauch.

Vor friſch angeſetzte Felle der Augen.

Siedet in heiſſer aſche ein ey hart, und ſchneidet es hernach ſamt der ſchale mitten durch, nehmet das gelbe heraus, und füllet den leeren platz mit zucker-canth und zu pulver geſtoſſenem weiſſen kupffer-waſſer, bindet die beyden helften mit zwirn oder bind-faden wohl zuſammen, daß ſie nicht von einander gehen, und das pulver nicht heraus fallen kan; nehmet halb roſen- und halb brunnen-waſſer, daß ſolches 2 finger hoch darüber ſtehe, 24 ſtunden darnach gieſſet es in eine gläſerne flaſche, und ſtopfet ſie wohl zu. Abends und morgens werden davon einige tropfen ins auge getröpfelt.

Vor das Wegfreſſen der Augenlieder.

Nehmet roſen-waſſer und weiſſen wein, von jedem anderthalb untzen, zerlaſſet ein quentlein von der leber-aloe (aloe hepatica) darinnen, tuncket läppgen in dieſes waſſer, und leget ſie auf die augenlieder.

Ein anders.

Nehmet das weiſſe von einem friſchen unter heiſſer aſche hart gebratenen ey, zerſtoſſet ſolches in einem marmorſteinen mörſel zu brey, thut 4 untzen wegerich- oder roſen-waſſer dazu, ſeiget es durch ein leinen tuch, und füllet es in eine gläſerne flaſche zum gebrauch. Man läſſet einige tropfen davon ins auge fallen, oder ſtreichet die augenlieder gelinde damit.

Vor den Ausſchlag, der ſich an die Augenlieder ſetzet.

Miſchet in roſen-ſalbe ein wenig präparirte tutie, ſtreichet ſolche hernach auf ein zartes leinwandtüchlein, und leget es über die augenlieder.

Salbe vor Flüſſe und Entzündung der Augen, wie auch vor das Triefen, Schwinden und Schwären derſelben.

Laſſet bey gelindem feuer ein pfund gute friſche butter in einer kupfernen pfanne zergehen, wenn ſolche nicht mehr ſchaumet, ſo thut nach und nach 4 untzen ſtarcken roſen-eſſig dazu, und laſſet ſolches ſo lange zuſammen kochen, bis es gantz ſtille wird, und kein getöſe mehr von ſich giebet. In einen mörſel von meßing oder in ein kupfern gefäß thut 4 untzen präparirte tutie, die ſehr klein geſtoſſen, gieſſet obige butter und roſen-eſſig darauf, miſchet es mit einer keule, oder mit einem ſpatel, und höret mit dem rühren nicht eher auf, bis alles gantz kalt worden. Dieſes iſt eine vortrefliche augen-ſalbe. Man thut abends beym ſchlafen-gehen einer erbſen groß davon in die augen-winckel, wo es allmählich ſchmeltzet, auch kan man die augenlieder, und andere ſchadhafte theile des auges damit beſtreichen.

Abkühlende Augen-Salbe.

Schlaget eine halbe untze weiſſes vom ey wohl, und vermiſchet es mit abgezogenen roſen- und augen-troſt-waſſer.

Ein Waſſer, das durch Kranckheit oder andere Zufälle geſchwächte Geſichte wieder zu ſtärcken und herzuſtellen.

Nehmet zu pulver geſtoſſene tutie und aloe-holtz, von jedem drey quentlein, feinen zucker zwey quentlein, ſchüttet ſolches in eine recht reine gläſerne flaſche, und gieſſet roſen-waſſer und nicht allzuſtarcken weiſſen wein, von jedem ſechs untzen darauf, verſtopfet die flaſche wohl, und ſetzet ſie im ſommer einen monat lang an die ſonne, und ſchüttelt

Digitized by Google

relt es des tages zwey bis dreymal um. Die flaſche muß allezeit wohl zugeſtopfet werden. Wenn mans nun gebrauchen will; ſo läſſet man einige tropfen davon alle tage, bis man völlig wiedrr geſund, in die augen tröpfeln.

Sammlung neuer Nachrichten und Mittel vor verſchiedene Augen-Kranckheiten.

1) Vor Hitze und Entzündung derſelben.

Hindläufft und korn-blumen-waſſer unter einander gemenget, iſt ein ſehr gutes mittel davor, wenn man die augen damit beſtreichet. Oder, nehmet das weiſſe vom ey, thut froſchleig-waſſer dazu, ſchlaget alles wohl unter einander, und gebraucht es vor die augen. Solenander heilete alle entzündungen und hitze der augen mit abgekochtem quitten-blätter-waſſer, womit er die augen von zeit zu zeit benetzte. Es iſt zu erinnern: Wenn das auge vom ſtaub oder ſonſtiger unreinigkeit roth oder geſchwollen; ſo muß man ein ſtück rohes friſches kalb- oder rind-fleiſch darauf binden, wenn man zu bette gehet, ſolches vertreibet die röthe und hitze der augen. Haus-wurtzel und fenchel-blätter unter einander gequetſcht und auf die augen gelegt, iſt ein bewährtes mittel davor. Wenn die entzündung ſehr ſtarck, ſo muß man auch innerliche mittel gebrauchen, und darbey am fuſſe zur aderlaſſen, um, wie man gemeiniglich zu reden pfleget, das fallen der flüſſe deſto ſtärcker zu befördern. Veſicatoria werden in das genicke und hinter die ohren gelegt, zum purgiren nimmt man von einem halben bis zu einem gantzen quentlein Jalapp-wurtzel, in weiſſem kalten wein eingeweicht, ein, und dergleichen.

2) Mittel vor Flecke oder Strippen in den Augen.

Dieſe kranckheit entſtehet, wenn ſich ein glattes fell, ſo zuweilen dünne und weißlich, zuweilen dicke und fleiſchicht, mit durchzogenen kleinen rothen adern in dem groſſen augen-winckel anſetzet, und gegen die mitte des aug-apfels anwächſet, wovon ſelbiger oftmals gantz bedecket wird, dergeſtalt, daß, weil kein licht mehr darein fallen kan, das geſichte verlohren gehet. Wenn das fell nur in dem groſſen augen-winckel angewachſen, ſo muß man eine eingefädelte neh-nadel ohne ſpitze nehmen, ſolches fell, ſo viel immer möglich, an ſeinem anfange mit dem faden durchziehen und binden, und alle tage feſter zuſammen ziehen, damit das fell aufhöre zu wachſen, trocken werde und abfalle. Wenn die operation vorbey, ſo bläſet man durch einen feder-kiel zucker-canth, black-fiſch-knochen, (oſſa ſepiæ) gebranntes hirſch-horn und calcinirte eyer-ſchalen ins auge.

3) Mittel, wenn das Auge gequetſchet oder darein geſtoſſen worden.

Dieſes iſt ein zufall, da ſich geronnenes geblüt in dem weiſſen vom auge geſetzet, welches auch manchmal in der tunica cornea geſchiehet, ſo hernach röthlich-blau, auch ſchwartz-gelb ausſiehet. Dieſen ſchaden zu heilen, muß man das auge mit körbel- und korn-blumen-blüth-waſſer benetzen, und einige tropfen davon in die augen fallen laſſen; auch leget man einen verband darauf, damit das geronnene geblüte ſich wieder zertheile, und aus einander gehe.

4) Mittel vor den grauen Staar oder vor Felle der Augen.

Im anfange ſehen diejenigen, welche damit behaftet, alles vielfältig, darnach verdunckelt ſich das geſicht immer mehr und mehr, und der aug-apfel nimmt verſchiedene farben an. Dieſem unglück zu begegnen, laſſet in fenchel- oder augen-troſt-waſſer in einem glaſe zu pulver geſtoſſen vitrum antimonii oder ſaffran metallorum an einem warmen orte weichen, darnach filtrirt es, und thut einige gran campfer und ſaffran dazu, tröpfelt nicht allein einige tropfen davon in das auge, ſondern tuncket auch ein leinen-tüchlein in ſolches waſſer, und leget es auf. Dieſes mittel iſt bewährt vor den ſtaar und felle der augen, ſonderlich, ſo der ſchaden noch nicht alt.

5) Mittel vor den ſchwartzen Staar, Gutta Serena genannt.

Dieſe blindheit kommt von einer weit wichtigern urſache her, nemlich durch verſtopfung des ſehe-nervens, (nervi optici) an ſtatt, daß vorhergehende übel von äuſſerlichen zufällen, wenigſtens nicht ſo tief ſitzenden, herrühren. Dieſen ſtaar (gutta ſerena) zu heilen, muß man bedacht ſeyn, die allzu vielen feuchtigkeiten, ſo ſich in dem innern grunde des auges geſetzet, und die ſehungs-krafft verſtopfet, auszu-treiben. Zu dem ende nehmet wohlgeſchäumtes und flüßiges roßmarien-honig, zu pulver geſtoſſenen ingwer, geſtoſſene gewürtz-nägelein und ſaltz, jedes eine halbe untze, miſchet ſolches wohl unter das honig, und ſtreichet die gröſſe von einem ſenfkorn davon in das auge: Oder nehmet aſſel-würmer, (millepedes) trucknet ſie, und laſſet ſie hernach im wein weichen: Nehmet alle morgen ein glasvoll davon ein. Dieſes iſt des Boyle ſo gerühmtes mittel.

6) Mittel vor ſchielende Augen.

Dieſes iſt ein zufall des auges, da alles, was dem geſichte vorkommt, von der ſeite [illegible] wird: Denn indem ſolche leute etwas [illegible]

aug-apfel entweder rechts oder lincks gewendet, und niemalen dem, was ſie anſehen wollen, gerade entgegen. Was die mittel davor anlanget; ſo muß man wiſſen, daß bey erwachſenen dergleichen fehler faſt unheilbar, denn die augen-muskeln, ſie mögen nun zu kurtz oder zu lang ausgedehnet ſeyn, ſind in der ſchiefliegenden geſtalt verhärtet; alſo wollen wir nur von den kindern reden; dieſe aber ſchielen aus folgenden urſachen: Zuweilen geſchiehet es durch den anfall der fallenden ſucht, ſchweren-noth oder des jammers, da die augen im paroxyſmo eine ziemliche zeit gedrehet und verrückt werden. Weilen nun die zäſerlein der nerven in dieſem alter ſich nicht ſo lang ausdehnen können, als nöthig wäre, auch hernachmals nicht wieder in vorige ordnung zu kommen vermögen, ſo verurſacht dieſe ſchwäche der nerven das ſchielen. In dieſem fall, ihrer ſchwachen natur zu hülfe zu kommen, muß man ihnen fleißig den hals und rück-grad mit ungariſchem waſſer reiben, denn dieſe benetzung iſt ohne gefahr, und beſonders in ſolchem alter dienlich, die nerven zu ſtärcken und deren ausdehnung zu verhindern. Einige ſalben und reiben ſie auch mit otter-fett, und es iſt nicht übel gethan, wenn man dieſes und das vorige mit ungeriſchem waſſer wechſels-weiſe thut, denn beydes iſt gut, eines die überflüßigen feuchtigkeiten auszutrocknen, und das andere den muskeln des aug-apfels und den nerven der augen eine geſchmeidigkeit und biegſamkeit mitzutheilen. Es giebt auch noch eine andere art, den kindern das ſchielen abzugewöhnen, ſo darinnen beſtehet, daß man ſie durch brillen oder ein ander inſtrument, ſo auf gleiche weiſe gemacht, ſehen läſſet, denn auf ſolche art, weil ſie nur durch ein loch dasjenige, was ſie betrachten wollen, ſehen können, und auch nicht gerne im danckeln ſitzen wollen, ſo zwingen ſie den aug-apfel nach und nach, ſeine rechte lage wieder anzunehmen.

7) Mittel vors Gerſten-Korn am Auge.

Dieſes iſt eine kleine geſchwulſt, ſo ſich auf dem auswendigen rande der augenlieder zwiſchen den haaren [illegible] und gemeiniglich eine kleine beule abgiebet, welche einem gerſten-korne gleichet, weswegen ſie auch alſo genennet wird. Wenn die geſchwulſt lange gewähret, daß ſie dadurch hart, wie ein hagel-korn, worden, ſo iſt ſolche ſehr ſchwer zu heilen, denn wenn man ſie auch abſchneiden will; ſo iſt es doch gemeiniglich verlohrne mühe und gefährlich, denn es wächſet wieder, weil allezeit einige unreinigkeit zurück bleibet, die ſolche wachſend machet. Das beſte mittel dieſem übel, wenn es zumal eingewurtzelt, abzuhelfen, iſt eine gute diät, nach welcher man leichte ſpeiſen genüſſet, hingegen aber darf man kein geräuchert fleiſch, wenig milch-werck, käſe und obſt eſſen. Man muß auch ſolche geſchwulſt mit ſpiritus, darein man ein wenig campfer gethan, otter-fett, oder hühner-fett und nüchternem ſpeichel beſtreichen; hilft dieſes nicht, ſo muß ſie mit einer lancette geöfnet werden, daß die materie herausgehe. Wenn dieſe geſchwulſt weich, und ſich eindrücken läſſet, ſo kan man ſie mit einem zarten ſeidenen faden abbinden, und ſelbigen alle tage ſtärcker zuziehen, da ſie alsdenn von ſelbſten abfallen wird.

8) Mittel, wenn die Haare der Augenlieder in die Augen treten.

Man muß ſolche mit kleinen zangen ausreiſſen, und zugleich das augenlied mit dem finger halten. Es fallen auch ſolche haare aus, wenn man den rand der augenlieder mit laub-fröſch-blut oder fleder-maus-blut beſtreichet, denn man hält dieſes vor ſehr bewährt. Die haare auf erſtere weiſe auszurupfen, muß man vorher kalck im waſſer löſchen, das waſſer davon weggieſſen, anderes friſches darauf thun, und mit ſelbigem die augenlieder benetzen, denn das erſtere waſſer würde zu ſcharf ſeyn.

9) Mittel vor die Wartzen der Augenlieder.

Dieſe wartzen ſetzen ſich auf den rand der augenlieder. Solche nun zu vertreiben, iſt nichts beſſer, als ſie mit mutter-milch zu beſtreichen, um ſolche dadurch weich zu machen. Das ungariſche waſſer, weil es die ſchweiß löcher öfnet, zertheilet ſolche zwar auch, und iſt noch kräftiger, allein man muß ſich in acht nehmen, daß nichts davon in die augen kommt. Sollte die härte nicht vergehen, ſo muß man die wartzen aufſchlitzen, die materie heraus drücken, und in wein-ſpiritus oder kampfer-ſpiritus getunckte kleine läppgen darauf legen, und hernach das pflaſter, diachylum genannt, gebrauchen. Doch ſind alle dieſe äuſſerliche mittel nicht kräftig genung, wenn der krancke nicht zuvor wohl gereiniget wird, und eine gute diät hält, deswegen muß er öfters fleiſchbrüh-ſuppen mit kalb-fleiſch, flügel-werck und hindläuft eſſen. Zum purgiren aber ein halbes quentlein in weiſſen wein geweichtes jalapp-pulver einnehmen.

10) Verſchwellung der Augenlieder.

Dergleichen trägt ſich zu, wenn ſich ein verborgen geſchwür unter die augenlieder ſetzet, und das ſehen verhindert: Davor muß man ſchwefel-balſam aufs auge legen, und darnach das pflaſter manus Dei, wie es Schröder in ſeiner vollſtändigen Apothecke beſchreibet, gebrauchen.

Digitized by Google

11) Vor entzündetes Geſchwür am innern Augen-Winckel, daraus leicht eine Fiſtel werden kan, lat. Fiſtula lacrymalis genannt.

Dieſes iſt ein ſchmales, hartes und dickhäutigtes geſchwür, ſo ſich am innern augen-winckel nahe an der naſe ſetzet. Die thränen können vor dieſem geſchwüre nicht durch das naſen-loch laufen, daher ſie nothwendig den backen herunter fallen müßten, und wenn man den augen-winckel etwas drückt, ſo dringet eine ſtinckende wäſſerichte feuchtigkeit heraus. Die mittel davor ſind folgende: Man muß ſich kalter ſaurer ſpeiſe enthalten, weil ſelbige die feuchtigkeiten, welche eben die urſache ſolcher kranckheit abgeben, verdicken. Man leget aufs auge ein in ungariſch-waſſer oder in ſpiritum vini eingetuncktes läppgen, darinnen zuvor campfer zerlaſſen, und hält ſolches mit einem zuſammen gelegten tüchlein feſt an das auge. Wenn mit dieſem nichts auszurichten; ſo muß ſolches geſchwür mit einer lancette geöfnet werden, worbey aber ſich in acht zu nehmen, daß die augenlieder, wo ſie zuſammen gewachſen, nicht aufgeſchlitzt werden. Mercket man eine faulung am knochen, ſo muß ſelbiger mit einem glüenden eiſen, welches man cauterium actuale nennet, berühret werden. In die wunde leget man eine trockene wiecke, und ein klein pflaſter darüber. So dann brauchet man zeitigend- und eitrende mittel, am ende aber heilende pfläſter.

12) Vor einen empfangenen Schlag aufs Auge.

Nehmet weiſſes vom ey, roſen-waſſer, hauswurtzel-ſaft, frauen-milch, von jedem gleich viel, thut ein wenig ſaffran dazu, ſchlaget es wohl durch einander, und leget es aufs auge. Wenn der ſchmertz geſtillet, ſo beſtreichet das auge mit roſenſalbe. Dieſes iſt der Madame Fouquet erfundenes mittel.

13) Vor das Jucken der Augenlieder.

Nehmet weiſſen wein 1 untze, roſen-waſſer 1 untze, leber-aloe 1 quentlein, miſchet alles wohl unter einander, tuncket gute läppgen in dieſen ſaft, und leget ſie aufs auge, oder gebrauchet folgendes mittel: Nehmet das weiſſe von einem harten ey, zerſtoſſet es mit 20 gran weiſſen vitriol in einem mörſel, gieſſet 4 untzen roſen- oder wegerich-waſſer darzu, ſeiget es durch ein weiſſes tüchlein, tröpfelt einige tropfen davon ins auge, oder tuncket ein wenig baum-wolle darein, und benetzet die augen-lieder des tages öfters damit.

14) Vor denckeles und blödes Geſichte.

Das geſichte wird durch folgendes mittel wieder aufgekläret: Nehmet zucker-canth und leber-aloe, jedes ein quentlein, kochet es mit 6 oder 8 untzen brunnen-waſſer zur helfte ein, und waſchet die augen damit.

15) Vor Augen-Felle.

Nehmet weiß vitriol 1 untze, alcaliſch ſaltz 2 quentlein und das weiſſe von 2 eyern, ſtoſſet das vitriol und alcaliſche ſaltz zu pulver, und ſchlaget es mit dem eyweiß wohl unter einander, ſtreichet davon mit einer feder ins auge, und leget ein in gleichviel roſen- und wegerich-waſſer eingetuncktes läppgen darauf, und fahret lange zeit damit fort.

16) Die Augen in Blattern zu verwahren.

Nehmet wegerich-waſſer, machet ein ſtück gold ofte glüend, und löſchet es darinne ab; von dieſem waſſer ſtreichet zu zeiten etwas in das auge des krancken. Nehmet euch aber in acht, daß von dieſem waſſer nichts aufs geſichte kommt, denn die blattern ſchlagen davon zurück, daß der krancke ſterben muß, oder es könte ihm ein fluß auf die bruſt fallen, wovon ein erſticken folgen würde.

Erinnerung. Da das geſichte der edelſte und nothwendigſte ſinn unſers lebens, auch alle augen-kranckheiten die größten folgen nach ſich ziehen; ſo muß man alle bereits hier angegebene mittel dennoch nicht ohne genehmhaltung eines geſchickten Medici blindlings gebrauchen. Man giebt demnach folgende hauswirthliche erinnerungen, die augen-kranckheiten betreffend: Ihr werdet finden, daß die augen-kranckheiten gemeiniglich durch überflüſſige feuchtigkeiten im gehirne, und andern leibes-theilen entſpringen, alſo muß man mehr auf die urſachen und den grund, wo ſolche herkommen, ſehen, als worauf ſie fallen, mithin muß man überlegen, ob es nicht rathſam ſey, zur ader zu laſſen, zu purgiren, fontanellen oder veſicatorien zu ſetzen, oder zu andern mitteln zu ſchreiten, die da fähig ſind, die feuchtigkeiten in ihrem urſprung zu tilgen oder abzuführen. Die augen-ſchäden anlangend, ſo muß man den leib offen erhalten, feuer, rauch, ſtaub, allzugroſſe kälte und hitze, allzuvieles weinen vermeiden, nicht zu kleine ſchrift leſen, nicht allzu lange wachen, in der heyraths-luſt nicht zu hitzig ſeyn: denn man ſchwächet ſich dadurch, und verlieret öfters geſichte und leben. Viel weintrincken verdunckelt auch das geſichte, und bringet die lebens-geiſter des gehirns in unordnung. Des abends zu ſtarck eſſen überladet das haupt mit feuchtigkeiten; ſonderlich thun die vollblütigen wohl, wenn ſie ſich mäßigen. Man ſoll auch nicht zu viel ſchnupf-toback gebrauchen, ſonderlich von dem flüchtigen. Alle blähende und ſcharfe koſt muß vermieden werden, als knoblauch, zwiebeln, burrey, ſenf, erbſen

Digitized by Google

erbſen und bohnen. Man muß darbey öfters die füſſe waſchen, des tages über nicht ſchlafen, auf grüne farbe ſehen, und das geſichte nicht zu lange unterwerts halten, leicht zu verdauende ſpeiſen genüſſen, und öfters fenchel käuen oder auch eſſen. Die mittel, die auf die augen aufgelegt werden, müſſen laulicht ſeyn, damit ſie wohl in die ſchweiß-löcher eindringen, als auch weil die kälte denen augen ſchädlich. Ich habe viele geſehen, ſagt Baré, die ein dunckel geſicht aus der urſache behalten haben, weil ſie dieſen regeln nicht gemäß gelebet. Allzuviel peterſilgen-wurtzel oder ſellery gegeſſen, ſchwächet das geſicht, ſowol als wermuth-wein; Monſ. Boyle ſaget, ſolches aus eigener erfahrung gelernet zu haben.

Noch einige zugeſetzte Mittel vor Augen-Schäden.

1) Vor die Röthe und Hitze der Augen, die durch dahin getretenes Blut, durch Flüſſe Schnupfen oder andere Zufälle verurſachet worden.

Nehmet die oberſten ſpitzen von wermuth-blättern, ſtoſſet und vermiſchet ſie mit weiſſen vom ey und roſen-waſſer, daß es gleichſam ein pflaſter wird, ſtreichet ſolches auf leinwand, und legt es auf den ſchadhaften ort. Es wird des abend aufgelegt, und des morgens wieder abgenommen, man wird finden, daß es alle röthe und hitze an ſich gezogen.

2) Vor beſchädigte Augen vom Scheide-Waſſer.

Einen chymiſten war unter ſeiner arbeit ein tropfen ſcheide-waſſer ins auge gekommen, dieſes fieng an ſich zu erhitzen, und zu ſchwellen, und ſchmertzen zu verurſachen, ja ſo gar das anſehen zu gewinnen, als wenn es unheilbar. Die Leipziger ephemerides aber verſichern, es habe ſich ſolcher ſelbſten ſehr wohl curiret, da er bley-ſaltz ſaccharum ſaturni, in roſen-waſſer aufgelöſet, läpgen darein getunckt, und ſolches öfters überſchlagen.

3) Vor Schäden der Augen, wenn Kalck darein gefallen.

Einen jungen menſchen war kalck in die augen geſprungen, wovon er flecken auf den aug-äpfeln bekam, die ihn blendeten; dieſem wurde durch ein pulver vom wieſen-klee, ſo man ihm in die augen ſtreuete, geholfen. Arnold. de Villa Nova ſagt, daß der ſaft vom wieſen-klee, ſo weiſſe flecken habe, gut vor weiſſe flecken der augen, und der ſo ſchwartze flecken habe, vor ſchwartze flecken der augen dienlich ſey. Lobelius giebt vor, daß der fleckigte wieſen-klee zu den augen-mitteln gehöre, und daß ſolcher eben ſo viel kraft und würckung habe, als das kraut augentroſt. Es iſt auch zu mercken, daß wenn kalck oder mauer-ſpeiſe in die augen gefallen, man ſolche nicht mit waſſer waſchen, ſondern oliven-öhl darein tröpfeln müſſe, denn ſolches hat die kraft, den kalck zu löſchen und aufzulöſen, anſtatt daß das waſſer, und alle wäſſerichten ſäfte ihn noch ſtärcken und hitziger machen.

4) Mittel wenn etwas in die Augen geſtoben oder gefallen.

Ettmüller erzehlet, wie er aus eigener erfahrung gelernet, daß man nicht beſſer dasjenige, was in die augen gefallen, heraus bringen könne, als wenn man 2 bis 3 kleine krebs-ſteine ſo, daß die hole ſeite das auge berühre, ins auge thue, ſolches zu mache und hin und her wende, denn es hinge ſich ſolches unreine auf dieſe weiſe an die krebs-ſteine, und man nehme es mit ſolchen wieder heraus. Scharley-ſaamen, ſowol wilder, als auch derjenige, ſo im garten gebauet wird, hat auch obige würckung. Wäre ein ſplitter oder ſtroh ins auge gefallen, ſo nehme man bernſtein, oder gut ſiegel-lack, reibe ſolches zuvor ſtarck, alsdenn halte man es geſchwinde ans auge, ſo wird ſich der ſplitter oder ſtroh daran ſetzen, und heraus gezogen werden können. Wenn feil-ſtaub und was ſonſt eiſenhaft in die augen gefallen, kan es mit einem guten magnet-ſtein, wenn er vors geſichte gehalten wird, heraus gezogen werden. Riviere, ein berühmter medicus zu Montpellier, ſaget in ſeinen obſervationen; es wären viele leute von dem augen-weh ophtalmie mit puren reinen wein geheilet worden.

5) Geſchwulſt der Augen mit Schmertzen.

Kochet lorbeer-blätter in wein, ſtoſſet und leget ſie aufs auge; oder nehmet das weiſſe vom ey, einer mandel groß borax (Alaun de Roche) ſchäumet es mit einem löffel wohl unter einander, daß es als eine pomade werde, hernach miſchet ein halb quentlein aloe ſuccotrin darunter, ſo ſehr fein pulveriſirt, davon tröpfelt 1 bis 2 tropfen ins auge, ſo wird ſich alle unreinigkeit heraus ziehen, auch alles geſchwüre und ſaltzigte weſen, und die ſchmertzen werden aufhören.

6) Vor die Geſchwüre der Augen.

Ich weiß kein beſſer mittel, ſagt Mons. Dübe, die geſchwüre der augen zu heilen, als wenn man thier-galle mit augentroſt- rauten- oder ringel-blumen-waſſer nach proportion des ſchadens vermiſchet, und ſolche aufleget.

Augen-Kranckheit Ophthalmie genannt.

Die ophthalmie, iſt eine entzündung und röthe im weiſſen vom auge, manchmal mit ſtarcker hitze, wobey das waſſer heraus laufft. Es geſchiehet

auch zuweilen, daß ſich ſolche entzündung über alle theile des auges ausbreitet. Es giebt alſo deren verſchiedene arten; einige haben nicht viel auf ſich, einige ſind leichte zu heilen, andere hingegen ſind gefährlich und ſchwer zu heben, deswegen wird es nöthig ſeyn, bey dieſer gelegenheit, von den verſchiedenen arten der ophthalmie zu reden, und ihren urſprung zu zeigen, damit man die natur dieſer kranckheit, wenn jemand damit befallen, genau beſtimmen und erkennen könne. Sie haben entweder innerliche oder äuſſerliche urſachen; das blut verurſachet in dieſer kranckheit alle innerliche fälle, entweder weil deſſen zu viel vorhanden, oder weil es ſich durch böſe eigenſchaft verdicket und ſeine ſchärfe angenommen, welche ſich überall ausgebreitet, und nebſt der vollblütigkeit die ophthalmie verurſachet. Denn iſt das blut zu dicke, ſo ſtocket es in dem zarten auge in adern, und verurſachet eine entzündung. Man theilet die ophthalmie gemeiniglich in trockne und feuchte. Die erſtere art läßt keine thränen fallen, hat auch keine eiternde materie, die augenlieder ſind nicht geſchwollen, man hat auch dabey weder kopf- noch augen-ſchmertzen, ſie wird durch das dicke blut verurſachet, ſo ſich in eine ader nur alleine und nicht in alle geſetzet, denn ein theil vom weiſſen im auge iſt roth, das andere bleibt weiß. Die naſſe oder feuchte wird durch überflüßige wäſſerichte feuchtigkeit verurſachet, die beſtändig auf die augen-kugel ſich ergeußt, ſolche durch ihre ſchärfe entzündet, wie auch die innern theile der augenlieder. Sie machet ſchmertzen und ſtiche im auge, ſo daß man weder das ſonnen- oder tages- noch auch das nacht-licht ohne empfindliche ſchmertzen anſchauen kan. Sowol kinder als auch alte leute ſind dieſer kranckheit unterworfen, die bey ein und andern wegen feuchten temperaments ſehr anhält und nicht gerne vergehet. Es giebet noch eine dritte art der ophthalmie, die in einem jucken im auge und rinnen einer dicken kleberichten feuchtigkeit, die die augenlieder zuſammen backet, beſtehet, dieſe kranckheit folget öfters auf den ſchnupfen, ſo aus dem gehirne entſtehet, und iſt leichter als die andern zu heilen.

Mittel vor die trockene Ophthalmie.

Hierzu iſt dienlich roſen- und wegerich-waſſer, jedes 2 untzen, darinnen 12 gran präparirte tutie zerlaſſen, und ein löffel voll wein-ſpiritus dazu gethan, davon wird in das auge 2 bis 3 mal des tages etwas eingetröpfelt, des abends aber ein zuſammengelegtes läpgen ſo in nachfolgenden wein eingetaucht, auf das auge gebunden: Man läſſet ein halb maaß wein, ein paarmal aufwallen, darinnen ſo viel ehrenpreiß als man zwiſchen zwey fingern halten kan, auch eben ſo viel thymian und provintz-roſen gethan. Weil nun dieſe art der ophthalmie nicht gefährlich; ſo brauchet man auch ein wenig mittel dazu, zuweilen hilft das aderlaſſen alleine, zumalen wenn es nach dem zuſtande des krancken wiederhohlet wird.

Mittel vor die naſſe oder feuchte Ophthalmie.

Dieſe iſt öfters ſchwer zu heilen, und man muß mehr hiebey mediciniren, als bey der trockenen, auch wol nach den umſtänden, auſſer den artzeney-mitteln noch am fuſſe zur ader laſſen. Darneben gebraucht man augentroſt- fenchel- und wegerich-waſſer von jedem 2 untzen, darinnen 2 gran ſaturniſch ſaltz zerlaſſen. Oefters ſind auch fontanellen, corroſiviſche ſaltze und veſicatoria nöthig, womit man einige zeit anhalten muß. Solte ſich ein klein geſchwür auf der cornea, nachdem das waſſer aufgehöret zu rinnen, ſpüren laſſen, ſo muß man den lapidem medicamentorum in gemeinem waſſer auflöſen und gebrauchen, beſſer thut man, einen verſtändigen medicum zu rathe zu ziehen.

Von der Ophthalmie, ſo nach dem Schnupfen folget, und die Mittel davor.

Die dritte art der ophthalmie beſtehet in beſtändiger ausſchwitzung einer zähen dicken feuchtigkeit, durch welche die augen-lieder des nachts zuſammen backen, dieſe aber kan in kurtzer zeit geheilet werden. Auſſer denen allgemeinen mitteln ſtreiche man abends beym ſchlafen-gehen, einer linſe groß an der ſeite der naſe in den augen-winckel tutien-pomade, ſo daß ſolche ins auge hinein komme.

Vor die triefäugigte ophthalmie, und die Mittel davor.

Dieſe art der ophthalmie wird geheilet, wenn man in 4 untzen roſen- und wegerich-waſſer, 7 gran ſal ammoniacum und eben ſo viel ſaccharum ſaturni zerlöſet und mit ſolchem das auge 3 bis 4 mal des tages beſtreichet.

Mittel vor die Ophthalmie, ſo ſich an die Augen-Kugel der Seiten der Augen-Winckel geſetzet.

Vor dieſe ophthalmie machet man folgendes collyrium: Man nimmt vom weiſſen vitriol und der florentiniſchen ſchwerd-lilien-wurtzel, des jeden 1 quentlein, weichet ſolches in waſſer, und gebrauchet es äuſſerlich.

Mittel vor die Ophthalmie, die Blattern anſetzet

Dieſe art wird durch auflöſung des vielmal kurtz vorher

vorher gedachten lapidis medicamentoſi in gemeinen waſſer zerlöſt, geheilet.

Mittel vor die Ophthalmie ſo kleine Geſchwüre auf die Corneam und Conjunctivam, oder das Weiſe im Auge ſetzet.

Man muß eröfnende mittel, ſo dazu dienlich, gebrauchen, und ſie hernach heilen, denn die entzündung und fortgang der kranckheit höret nicht eher auf, als bis es nicht mehr eitert. Man muß zuförderſt deſtillirt campfer-waſſer auflegen, und wenn das geſchwüre aufgehet, den in waſſer aufgelöſeten lapidem medicamentoſum alsdenn gebrauchen, welcher die narben und geſchwür reiniget und heilet.

Heilung der Ophthalmie, ſo dem Rothlauf gleichet.

Dieſe iſt ſchwer und langſam zu heilen: Man muß daher fontanellen anlegen, und aderlaſſen, ſowol am arme als auf dem fuſſe: Darbey muß auch zu purgiren genommen, und blaſenziehende pflaſter aufgeleget werden.

Mittel vor die Veneriſche Ophthalmie.

Dieſe erfordert vielen fleiß, und müſſen mercurialia, innerlich gebraucht, hiebey das beſte thun, darneben muß am fuſſe zur ader gelaſſen werden, damit ſich der fluß vom auge wende. Der patiente muß auch abends und morgens baden, und darneben öfters purgiren, kurtz, dieſem übel kan ohne hülfe und beyſtand eines geſchickten und vernünftigen medici nicht hinlänglich begegnet werden.

Mittel vor die Ophthalmie, ſo durch Stoſſen oder Schlagen ins Auge entſtehet.

Weilen ſich gemeiniglich in dieſem zufalle geronnen geblüte ins auge geſetzet, ſo müſſen zertheilende mittel davor gebrauchet werden, daher ſchläget man läppgen, in warmen wein getunckt, über, läſſet auch nach erfordernden umſtänden zur ader.

Mittel vor die Ophthalmie, ſo durch die Kinder-Blattern verurſachet wird.

Was dieſe anlanget, weiſe ich den leſer zu der naſſen oder feuchten ophthalmie, woſelbſt die mittel davor beſchrieben. Der Autor du Traité des maladies des Yeux der zugleich ein chirurgus und oculiſt von St. Coſme zu Paris war, ſaget: Er habe befunden, daß, wenn man mit dem infernal-ſtein vorſichtig die augenlieder beſtriche, ſolche geſchwüre leicht zu heilen wären, aber ſo bald es geſchehen, muß man die ſchärfe dieſes steins mäßigen, und das auge einigemal in friſch waſſer tauchen, dieſes kan nach dem ſinne vorhin gedachten autoris die woche 2 bis 3 mal geſchehen, ſo lange als es nemlich vor nöthig befunden wird, und auf den beſtrichenen augenliedern wird pulveriſirte tutie geſtreuet.

Mittel vor die weiſſen Stippen im Auge, Albugo genannt.

Dieſer zufall, ſaget eben gedachter Mons. St. Yves, oculiſt zu Paris, iſt eine art geſchwüres, ſo ſich auf die corneam ſetzet, und manchmal ſo ſtarck wird, daß es die gantze corneam transparentem bedecket, mithin das ſehen verhindert. Die urſache hiervon iſt in dem blute zu finden, welches ſtocket, und verwirrung in den adern verurſachet, woraus hernach ein weiſſer ſaft wird, ſo dieſen ſtippen ausmachet.

Augen-Kranckheit, Xerophthalmie genannt

Iſt eine art der ophthalmie, wenn es in denen augen jucket und ſolche roth ſind, ohne geſchwulſt oder thränen, dieſes wort ſtammet aus den 2 griechiſchen wörtern Xeros trocken, und ophthalmos augen-ſchmertz, her.

Auge am ey, iſt das kleine bläslein oder düpflein im weiſſen, ſo ſich an dem orte, wo es am reineſten oder durchſichtigſten iſt, befindet, und für das bildniß oder den anfang des daraus entſtehenden vogels gehalten wird.

Augen-artzt, iſt derjenige, ſo ſich eigentlich und ins beſondere auf heilung der augen-ſchaden leget, und felle, ſtaar und dergleichen zu heilen weiß, gemeiniglich wird ein ſolcher oculiſt genennet.

Augenbraunen, iſt der ort, wo über dem auge das haar wächſet. Die überflüßigen haare davon weg zu bringen, beſtreiche man den ort mit ziegen oder bocks-galle, letztere iſt die beſte. Wenn ſolches einige tage nach einander geſchiehet, werden die haare völlig ausfallen.

Augen-Gebrechen der Pferde: Dieſen ſind unter allen zahmen thieren die pferde am meiſten unterworfen, weil ſie öfters in kalten und übelriechenden ſtallungen ſtehen, ſich über ihr vermögen ſtrapaziren und ausmergeln laſſen, und manchmal, aus hunger genöthiget, etwas eſſen müſſen, das ihnen weder annehmlich noch geſund iſt. Die augen-gebrechen der pferde ſind folgende: 1) Trübe augen; dieſe werden wieder klar, wenn man friſches mit honig vermengtes brunnen-waſſer dem pferde in die augen ſprützet, hernach einen löffel voll geläuterten honigs und 1 quentlein geſtoſſenen weiſſen vitriol, in einem kleinen topfe auf ein kohlfeuer ſetzet, und wenn es ein wenig warm worden, wohl durch einander rühret, und dem pferde mit einer feder in die augen ſtreichet. Oder: Wenn man das ſchönſte weiſſe ſemmel-brod zu ſchnitten ſchneidet, und jede ſchnitte

an einen faden beym ofen hänget, daß ſie wohl dürre werden, nachgehends die ſchnitten neben, und nicht auf einander in eine ſchüſſel leget, guten ſtarcken wein daran gieſſet, und ſolche, wenn ſie recht weich worden, wieder dörret, alsdenn zu pulver ſtöſſet, und dem pferde davon in die augen bläſſet, ſo ziehet es alles trübe, und unſaubere heraus. 2) Flüßige oder triefende augen macht man trocken, wenn im abnehmendem monden frühe morgens dem pferde, ehe man es noch gefüttert oder geträncket, die augenbraunen mit einem ſpitz-zänglein ausgerauffet werden. Oder: Nehmet 2 loth ſaltz, 2 loth vitriol, und 2 maaß-kannen friſch brunnen-waſſer, thut dieſes alles in ein glas, laſſet es an der ſonnen deſtilliren, und wenn ihrs brauchen wollet, ſo rühret es wohl durch einander, und ſtreichet alle tage einmal mit einer feder dem pferd in die augen. 3) Geſchwollene augen werden curiret, wenn man das weiſſe von dreyen eyern, in einem ſchüſſelein wohl unter einander ſchlägt, und, wenn ſolches geſchehen, einen löffel voll honig, und einen löffel voll roſen-waſſer dazu nimmt, folglich ein reines, etwan ſechs oder 8 mal zuſammen gelegtes tüchlein damit netzet, und es dem pferd über das auge bindet. 4) Schwürige augen können mit gebrannten waſſer aus wegwart-blumen gewaſchen werden. 5) Wundgeſchlagen- oder geſtoſſene augen wollen nichts ſcharfes, oder bitteres leiden, weil der ſchaden nur dadurch vergröſſert wird, dahero ſalbe man ſolche auſſen her mit dem weiſſen von einem friſchen ey, ingleichen mit dem ſaft von der ſcabioſe alle tage zwey oder drey mal; oder man ſiede dieſes kraut und waſche ſie mit dem waſſer. Oder: Man nehme ein friſch broſamen rocken-brod, lege es in friſch brunnen-waſſer, und binde es hernach dem pferde über das beſchädigte auge, ſo wird es helfen und keinen ſchaden weiter einreiſſen laſſen. Oder: Nehmet odermennige, roſen-waſſer, nacht-ſchatten-waſſer, das weiſſe von einem ey und hanf-werck, machet ein pflaſter daraus, bindets dem pferde auf das auge, und heftet es auf, daß es ſich nicht reiben kan; Nehmet denn haſen-ſchmaltz, zerlaſſet und ſtreichet es dem pferd mit einer feder in das aug, das vertreibet den ſchaden. Ferner: Wenn ein pferd in das auge geſchlagen, ſoll man ihm ſolches täglich 4 oder 5 mal mit friſchen waſſer auskühlen, darnach roſen-waſſer und waſſer-wegreich-waſſer mit pulveriſirtem zucker-candi vermengen, und alſo 4 oder 5 mal das auge damit beſtreichen. 6) Hitzige augen, welche ſo beſchaffen, daß zu beſorgen, es möchte gar das geſichte darüber verlohren gehen, müſſen alle morgen früh mit friſchem brunnen-waſſer ausgewaſchen werden. Dem pferde aber muß man, wenn der mond acht tage alt iſt, wohlgemuth, baldrian und grüne kletten-wurtzeln im futter zu eſſen geben, und es etliche monden nach einander fortſetzen. Man kan auch blauen viol und ſaltz, iedes gleich viel, langen pfeffer, ſeven-baum, weyrauch und myrrhen, jedes 1 untze gepülvert, mit eßig, baum-öhl und einem halben pfund honig vermiſchen, und dem pferde in die augen ſtreichen. 7) Felle in den augen werden vertrieben, wenn man ſiegmars-kraut dem pferde unter dem futter mit giebt, und ſelbigen die wurtzel davon an den hals hänget. 8) Stahren-felle; dieſelben zu vertreiben, nehmet klein geſtoſſenen galitzen-ſtein, terpentin-öhl, und den ſaft vom ſcheel-kraut und der wurtzel, ſtreichet es dem pferd mit einer feder in das auge, nehmet alsdenn grüne wegwarten, hacket ſie klein, und gebets dem pferd vierzehn tage, unter dem futter zu eſſen. 9) Stahren-blinde wieder ſehend zu machen, nehmet ſchaaf-füſſe, laſſet das marck an der ſonnen heraus tropfen, thut es dem roß in die augen-kammer, einen tag, oder etliche, ſo wird es wieder gut. 10) Flecken in den augen, verſchwinden innerhalb 14 tagen, wenn man 2 bis 3 wurtzeln, von dem wilden heyl-kraut, teufels-abbiß genannt, dem pferd an den halß hängt. 11) Blattern in den augen, oder wenn ein auge wund: Nehmet 2 nuß-ſchaalen voll jungfrauen-honig, eine nuß-ſchaale voll gebrannten alaun, und mayen-butter, ſo viel als einer haſelnuß groß, das menget alles unter einander, daß ein ſälblein daraus werde, und ſtreichet es dem pferde ins auge, ſo oft bis das auge wieder heil iſt. 12) Der honig oder hauck, und 13) menig, davon an ſeinem ort gedacht werden.

Augenſchaden. Vor hitze in den augen, nehmet roſen-waſſer, ein hartes ey, ſchneidets von einander, thut das gelbe heraus, und füllet es mit zuckerkand, leget es wieder zuſammen, und bindet es mit carmaſin-rother ſeide feſte zuſammen, in den roſen-waſſer laſſet bley-ſaltz (ſal ſaturni) auflöſen, und alsdenn das ey 24 ſtunden lang darinn liegen, nachdem waſchet das auge damit, es iſt nichts beſſers davor als dieſes.

Augenſchaden durch ausdampfen oder ausdünſten zu vertreiben, nehmet ein gut theil ſchnecken, mit ihrem gehäuſe, ſtoſſet ſelbige zu einer ſalbe, und beſtreichet 4 finger dicke einen lappen damit, leget euch zu bette und bindet dieſes pflaſter auf die fußſohlen. Von 3 zu 3 ſtunden wird ein friſches auf-

gelegt.

gelegt, und wenn das pflaſter abgenommen wird, muß der krancke wegen des darinn ſteckenden gifts nicht zu ſtarck athem hohlen, ſondern ſich wohl zudecken.

Augenſproſſen. Die jäger nennen das erſte unterſte ende an einer hirſch-ſtange, ſo nächſt über dem auge iſt, alſo. Derjenige hirſch nun, welcher keine enden mehr hat, nebſt den ſpieſſen ausgewachſen, wird ein gabel-hirſch genennet.

Augentroſt, iſt ein kleines kraut, ſo ohngefehr einer hand hoch wächſet. Die blätter ſind klein, krauß und rund herum ausgezackt. Sie halten an oder adſtringiren und ſind ein wenig bittern geſchmacks. Der ſtengel iſt dünne und roth, die blüthe iſt weiß, mannichmal röthlich. Es wächſet im holtze, blühet im Julio oder Auguſt, nachdem die witterung iſt, und wird in dieſen monaten geſammlet. Deſſen vornehmſte eigenſchaft iſt, daß es gut vor die augen, deswegen es auch einige augen-kraut nennen. Man kochet dieſes kraut in moſt, bis es zu weine wird. Dieſer wein iſt vortreflich vor junge und alte; denn er machet ein helles geſicht, wenn man ihn einige zeit brauchet. Das kraut grün oder trocken an ſpeiſen eine zeitlang gegeſſen, iſt auch gut. Es iſt beſonders gut, wenn einer denckle rinnende augen hat; desgleichen vor den ſtaar, flüſſe und ſchwachheit der augen, ſowol äuſſerlich als innerlich gebraucht. Aus den getrockneten blättern wird ein pulver gemacht. Wenn man ſolches ofte mit dem gelben vom ey einnimmt, thut es gleichſam an denen augen wunder. Arnold de Villeneuve verſichert, er habe durch die länge der zeit einen alten mann, der ſchon blind geweſen, wieder ſehend gemacht; da er ihm ſehr ofte, ſowol grüne als trockene blätter, an eſſen und trincken genüſſen laſſen. Die doſis vom pulver iſt auf einmal eins bis drey quentlein in fenchel- oder eiſen-kraut-waſſer. Es wird des morgens nüchtern eingenommen, und einige monat damit fortgefahren. Von dem deſtillirten waſſer werden auf einmal fünf bis 6 untzen eingenommen. Dieſe pflantze öfnet auch die gedärme, und bringet die nöthigen feuchtigkeiten des leibes wieder in bewegung.

Augen an den Bäumen, ſind nichts anders, als ein neues noch eng eingeſchloſſenes ſchoß, ſo in ihrem kleinen bezircke alle diejenigen theile hat, aus welchen das ſchoß oder der aſt ſelbſt beſtehet, nemlich eine innere, feſtere und holtzigte ſubſtantz, mit ihren rinden und allen ſchuppen-weiß über einander liegenden blättern.

Aviſo-Briefe, werden bey wechſel-briefen ausgefertiget, worinne gemeldet wird, daß einer einen wechſel-brief auf denjenigen, an welchen man ſchreibet, ausgeſtellet, oder traßiret habe, und denſelben zu honoriren oder zu bezahlen bittet. In demſelben muß vornemlich zweyerley enthalten ſeyn: 1) Daß man auf ihn einen wechſel-brief, primam und ſecundam oder auch ſolam, z. E. a 1000 thlr. cour. a dato aufſicht, oder a uſo, an N. N. oder commiß zu bezahlen gezogen, und 2) für welches rechnung ſolches geſchehen ſey, damit der traſſat die poſt an gehörige conto tragen könne, und wiſſe, an wen er ſich wieder erholen ſolle, abſonderlich, daß er bey ſich erwägen könne, ob er den wechſel-brief nach deſſen inhalt acceptiren wolle oder nicht. Denn es iſt kein handelsmann, ohne vorher empfangenen aviſo-brief einen wechſel zu acceptiren, vielweniger zu zahlen, ſchuldig.

Avis-Jagd. Ein kleines leichtes ſchif, deſſen man ſich bedienet, um von einem orte zum andern briefe und nachrichten zu bringen.

Aumelettes, werden die dünnen pfann-kuchen, welche mit kirſch-muſe, gehackten fleiſche, äpfeln u. d. angegefüllet, und überſtrichen zuſammen gerollt, und bey dem feuer in einer brühe gekocht werden, genennet, und ſind faſt denen plintzen gleich. Die zubereitung geſchiehet aus ſchönen mehl, milch und eyern und klein geſchnittenen muſcaten-blumen, hernach wird ein flacher tiegel über das feuer geſetzt, ſolcher mit ſpeck und butter beſtrichen, und von der obbe-rührten maſſe ſo viel hineingegoſſen, daß davon der tiegel, doch nicht zu dicke, überläuft, es muß unten braun und oben trocken werden, man kan es auch umwenden, daß es auf beyden ſeiten braun wird. Alsdenn könnet ihr dergleichen abgebackene kuchen mit kirſch-mus, klein geſchnittenen mandeln, nelcken, zimmt und zucker füllen, und ein wenig wein, wenn es ſolte zu trocken ſeyn, drunter gieſſen. Beſtreichet denn dieſe gefüllte kuchen mit ſolcher fülle, rollt ſie zuſammen, und wenn ihr ſie auf den tiſch tragen wollet, leget ſie in eine ſchüſſel, und machet eine brühe aus etwas citronen-ſchellern, kirſch-mus, wein, zucker und zimmt, und gieſſet ſie über die aumelettes, decket es auf dem kohlfeuer zu, daß es kochet, ſo laufen ſie alsdenn hoch auf, vorhero aber noch mit etwas zucker und zimmt überſtreuet, ſo kan man ſie alsdenn eſſen: Oder von gehacktem fleiſche: Man ſchneidet unter den gehackten kälber-braten eine fette abgebratene kälber-niere, und wieget es mit einem wiege-meſſer wohl unter einander, und thut citronen-ſcheller, kleine roſinen, gewürtze, nebſt 2 eyer-dottern, saltz, und ein wenig abgeriebene ſemmel-

Digitized by Google

mel nebſt etwas wein, wohlgemiſcht unter einander, daß es nicht zu ſpröde wird. Streichet ſie alsdenn auf, und rollt die aumulettes zuſammen, und leget ſie auf eine ſchüſſel, welche zuvor mit ſchmeltz-butter muß beſtrichen werden. Machet denn folgende Geleé darzu. Stoſſet etwas von gehackten braten mit ſchmaltz und ein wenig ſemmel, in einem mörſel recht unter einander, laſſet hernach das abgeſtoſſene in guter brühe ein wenig aufkochen, und durch ein haartuch geſtrichen, alsdenn über ſolche aumulettes in die ſchüſſel gegoſſen, und auf kohlen geſetzt, wenn es denn recht durch einander gekocht hat, kan man es auf den tiſch tragen. Oder mit äpfeln: Es werden geſchälte und auf einem reibe-eiſen geriebene äpfel mit 2 hart geſottnen eyer-bottern klar durch einander gerieben, und zucker, zimmt, citronenſcheller und kleine roſinen darunter gemiſcht, mit ſolcher fülle wird das abgebackene beſtrichen, jedoch nicht gar zu dicke, rollet es alsdenn wie eine wurſt zuſammen, legt es in eine ſchüſſel, welche mit butter zuvor recht beſtrichen iſt, und gieſſet ein wenig wein darzu, ſtreuet zucker, zimmt und citronen-ſcheller darüber, und wenn es denn über dem feuer ſachte aufgekocht, ſo ſtreuet das vom gebacknen teige ab, und ſchneidet es wie nudeln ſo klein, und ſtreuet noch ein wenig zucker und zimmt darüber, ſo iſt es fertig.

Aurickuln, Bären-Öhrlein, iſt eine ſchöne blume, und giebt deren ſehr viekerley an farbe; diejenigen, ſo geſprenget ſeyn, oder gläntzen, werden vor die ſchönſten gehalten. Sie werden im Septembr. geſäet, und zwar in gute geſiebte miſt- und küchen-erde, und ſo dünne, als nur möglich. Die körner ſind ſehr klein, dennoch liegen ſie wohl ſechs monate, ehe ſie aufgehen; ſie werden nicht allein durch ſaamen vermehret, ſondern auch durch die jungen ſproſſen, welche an ihren wurtzeln wachſen. Die ſpröſslein werden von den ſchönſten genommen. Wenn man ſchöne arten haben will, ſo nimmt man, wenn die blume verblühet, den ſtock heraus, theilt die neben-ſchößlein davon, ſetzet ſolche in beſondere töpfe, und begieſſet ſie ſtarck. Der ſaame wird von denen ſchönſten blumen genommen, welche doppelt oder dreyfach ſeyn, und die gröſten glocken haben. Solcher wird folgender geſtalt geſäet: Machet mit dem meſſer ſubtile ſpalten in die erde, und ſäet den ſaamen darein. Sie müſſen aber ſehr enge und nicht tief ſeyn. Sodann fahret mit der hand ſachte über die ſpalten, und macht ſie eben. Alsdenn begieſſet ihn, und ſetzet ihn in ſchatten.

Auſanturine, iſt ein röthlicher oder gelblichter ſtein, ſo funckelnde gold-ſtipgen hat, und angenehm anzuſehen. Es giebet deren zweyerley, nemlich der rechte natürliche und der unrechte nachgemachte. Der echte wird an verſchiedenen orten in Franckreich gefunden; er wird zerſtoſſen und unter den ſtreuſand gethan. Der nachgemachte wird aus kupfertheilgen, ſo man in ein glaß, in dem es geſchmoltzen geweſen, gethan. Er wird auch zum emailliren gebraucht. Er wird zwar leichte glatt geſchliffen, bricht aber auch leichte. Man braucht ihn zu verſchiedenen ſchönen ſtein-verſetzen, man macht auch tobacks-doſen, muſchel-ſchächtelgen, uhr-gehäuſe und dergleichen daraus. In Böhmen und Schleſien wird ſchöner, echter, in ziemlich groſſen ſtücken gefunden.

Ausbrechen, wird von den Frantzoſen Ebour geonner genannt, heißt an dem obſte, inſonderheit aber an den zwerg-bäumen diejenigen frucht-äſte, welche gar zu lang, und weder rechte frucht- noch wahre holtz-äſte ſind, hinwegnehmen.

Ausbrechen. Wenn die ſchaafe zwiſchen dem 4ten und 5ten jahre die letzten zwey ſpitz-zähne verlieren, und alſo die lämmer-zähne völlig verlieren, ſolches nennen die ſchäfer ausbrechen.

Ausbrüten heißt, wenn das feder-vieh aus trieb der natur von ſich ſelbſt, ſeine eigene, oder untergelegte andere eyer, mit ſeinem leibe und federn bedeckt und erwärmet, daß nach einiger zeit die in ſolchen eyern befindliche frucht lebendig wird, ſich aus der ſchaale bickt und auskriechet. Solch ausbrüten geſchiehet bey den hünern in drey wochen; bey den gänſen mit vier wochen, oder am 29ſten tage; bey denen Welſchen-Indianiſchen-Calecutiſchen- oder auch ſogenannten trut-hünern am 27ſten tage, das iſt, zu ende der 4ten woche, wie die pfauen; bey den enten in 4 wochen, oder am 30ſten bis 31ſten tage; bey den tauben in zwantzig tagen. Die hüner pflegen auch gänſe- und enten-eyer auszubrüten; die trut-hüner aber brüten alle ihnen untergelegte eyer, oder ihre eigene eyer, mit der gröſten ſorgfalt aus.

Ausdämpfen, verrauchen laſſen, ſiehe Evaporiren.

Ausdreſchen. Wenn das getreyde mit dem dreſch-flegel auf der tenne reine ausgedroſchen iſt; oder auch, wenn man mit dem überreſt an den garben des getreydes gantz fertig, und gar nichts mehr zu dreſchen iſt.

Ausfuttern; iſt eine landwirthſchaftliche redens-art, da man dem vieh dem winter hindurch ſein futter giebet, mithin ausfuttert.

Ausgeſiebtes, heiſſet man das geringe getreyde, treſpen, raden, vogel-wicken, und andern ſaamen von unkraut, ſo bey dem reinemachen des ſaamens oder

mahl-

Digitized by Google

mahl-getreydes durch das gantze und halbe raden-ſieb fällt, und mehrentheils geſchroten und dem maſt-vieh gegeben wird.

Ausgeſogen acker nennet der land-mann, wenn das feld ohne düngung immer tragen müſſen, und dadurch unfruchtbar wird, daß es wenigſtens, wenn es nicht kan gedünget werden, eine zeitlang braache liegen muß.

Ausheben, heiſſet in denen kellern, wenn etwas vom geträncke oben durch den ſpund mit dem heber heraus gezogen wird: in denen gärten aber, wenn ein gewächs aus der erden gemach gehoben, und förder gepflantzet wird.

Ausköthen, Ausküthen, Ausküdten, heißt, wenn ein pferd durch einen übeln tritt die köthe verſtaucht. Dieſes wird alſo erkennet: Wenn das pferd mit dem beſchädigten fuß nicht völlig auf, ſondern nur auf der förderſten ſchärfe des hufs, nemlich auf der zehe ſtehet, und die köthe demſelben aus- und eingehet. Dieſen ſchaden zu heilen, nehmet ein pfund klein geſtoſſenen lein-ſaamen, ein halb pfund honig, und ohngefähr anderthalbe kanne Leipziger maaß eſſig, laſſet es mit einander kochen, daß ein teig daraus werde, ſchlagets warm auf einen haſen-balg, bindets dem pferd auf den fuß, ſo warm ihr es an der hand leiden könnet, und laſſet es alſo ſtehen, biß auf den dritten tag; ſpüret man alsdenn noch keine beſſerung, ſo ſchmieret es mit lohr-öhl und althee, bindet ihm gemeldten teig fein warm wieder über den fuß, und haltet den fuß mit einſchlagen und horn-ſalben immer etwas feuchte. Oder: Nehmet fünffinger-kraut einen ziemlichen theil, ein nöſel wein, thut dazu einen guten klumpen butter, in der gröſſe eines gans-eyes, laſſet es ſieden, bis das kraut weich wird, alsdenn bindet es, ſo warm als es ſeyn kan, dem pferde um die köthe, und wiederhohlet ſolches des tages etliche mal nach einander, ſo wird der ſchaden bald geheilet ſeyn.

Ausladen, iſt eine ſchiffer-redens-art, wenn die waaren aus dem ſchiffe ans land gebracht, mithin ausgeladen werden.

Ausländer ſiehe Fremde.

Auslaufen heiſſet, wenn einige ſproſſen aus der wurtzel eines baumes austreiben. Da nun ſolches dem guten baume ſchädlich, ſo ſchneidet man ſolche von der erden glatt weg, es wäre denn, daß man einen ſolchen ſproſſer ſtehen lieſſe, welcher alsdenn zum oculiren gebraucht wird, da er denn mit ſammt der wurtzel verſetzet wird.

Ausmertzen. Wenn das alte und unbrauchbare ſchaaf-vieh in einer ſchäferey ausgehoben, und entweder verkauft oder geſchlachtet wird, ſolches nennen die ſchäfer ausmertzen.

Ausmiſten, heißt die vieh-ſtälle vom miſte reinigen. Solches ſoll bey dem pferd- und rind-vieh alle tage, und winters-zeit längſtens über den andern tag, bey denen ſchweinen aber etwan die woche zweymal geſchehen. Denen ſchaafen darf des jahrs nicht öfter als ein oder zweymal, nemlich wenn der ſchaaf-miſt auf das feld geführet werden muß, ausgemiſtet werden.

Ausnehmen. Die jäger nennen ſolches ausnehmen, was zwiſchen den klauen eines hirſches an erde und laube hengen bleibet, da denn ein ſolcher hirſch, bey auswerfung dergleichen, gar leichte vor einem thiere an der fährte erkannt wird.

Ausreuten, oder Ausrotten. Stöcke von abgehauenen bäumen, oder gantze bäume ſträucher, pflantzen ꝛc. mit ſtrumpf und ſtiel aus der erde ſchaffen.

Ausſaat, iſt das getreyde, ſo in einen acker geworfen, und zu deſſen beſtellung erfordert wird. Hat ſeine zeit und weiſe, und wird das winter-getreyde ausgeſäet, wenn ſich der ſommer enden will, das ſommer-getreyde, wenn ſich der ſommer anfängt. Den weitzen ſäet man im herbſt nach Bartholomäi, das korn bald hernach. Das ſommer-getreyde, als das ſommer-korn, wird im frühling am allererſten geſäet, darnach der haber, und folgends die gerſten, hirſen, hanf und heyde-korn, und wenn eine ſaat verbracht iſt, ſo folget die andere darauf, und ſo fort, bis der acker beſaamet iſt, damit wir mit unſerer arbeit folgen können. Es wird aber ein getreyde nicht wie das andere geſäet, ſondern ein jedes wie ſichs gebühret, etliches mit einem gange, da man die hand voll nimmt, etliches mit 2 gängen, da man nur eine halbe hand voll nimmt, und etliches, da man mit 3 fingern, was man darzwiſchen erhalten kan, ausſäet.

Ausſatz, iſt eine anſteckende kranckheit, womit die juden und andere Morgenländiſche völcker vor dieſem ſehr geplaget wurden. Der ausſatz nimmt ſeinen urſprung innerlich, lange zuvor, ehe er äuſſerlich ausbricht. Im 11ten und 12ten jahrhundert war ſie in Europa ſehr gemein, anjetzo höret man faſt nichts mehr davon. Die ſprache des ausſätzigen iſt heiſcher, wie die ſtimme eines hundes, ſo lange gebellet, und der damit behaftet, redet mehr durch die naſe als den mund. Der puls des krancken gehet ſchwach, ſchwer, langſam und gehemmet. Der urin oder harn des ausſätzigen iſt roth, dünne, aſchfarbig und trübe, dasjenige, was ſich davon ſetzet, ſiehet wie kleien mehl aus. Im

Digitized by Google

geſichte ſiehet ein ſolcher wie eine halb ausgelöſchte kohle aus, iſt klebericht, gläntzend, geſchwollen, mit kleinen harten eiter-beulen, die am grunde grün und hart, und oben eine weiſſe ſpitze haben. Der auſſätzige verlieret alles gefühl, daß man ihm mit einer nadel in hand, fauſt und fuß ſtechen kan, ohne daß er es fühlet. Endlich fället naſe, finger, zehen, und alle glieder nach gerade ab, und müſſen ſterben. Den ausſatz zu heilen, ſoll der krancke einen gantzen monat lang nichts als ottern fleiſch eſſen: Oder nehmet 3 ſchoppen milch, kochet ſolche, und währenden ſieden thut eine halbe pinte unreifen weinbeer-ſaft, und eine pinte hauslaub-ſaft dazu, filtrirt ſolches durch ein weiß linnen, und gebet es dem krancken ein.

Ausſatz der Bäume, rühret gemeiniglich daher, wenn die jungen bäume unrecht verſetzet werden, und man ſie nicht wieder ſo, wie ſie ſonſt gegen der ſonne geſtanden, ſetzet; daher es einige den grind eines baumes nennen; ferner, wenn man das mooß nicht abſchabet, auch die zweige nicht zu gehöriger zeit beſchneidet. Man kan aber ſolches verhüten, wenn man die grobe rinde behutſam, daß die lebendige rinde nicht ſchaden leidet, davon abziehet. Wenn man alsdenn einen ſolchen gereinigten baum mit küh-miſte überſtreicht, ſo wird er gut.

Ausſchieſſen. Wenn groſſe herren bey einem hauptjagen das zuſammen-getriebene wild aus denen zelten, oder jagd-ſchirmen wegſchieſſen. Solches kan ſowol auf dem lande als im waſſer geſchehen.

Ausſieben. Man ſiebet durch ein ſieb das geringe getreyde treſpen, raden, vogelwicken ꝛc. von dem guten durch. Das geringe nennet man das ausgeſiebte, und brauchet ſolches vor die ochſen und ander maſt-vieh zum futter, das gute aber wird entweder gemahlen, oder zum ſaamen gebraucht.

Ausſpüren, wenn die ſpür-hunde ein wild auffſuchen, oder die ſpure finden.

Auſter, Oeſtern, iſt eine ſee-muſchel mit 2 ſchaalen, derer eine dünn und platt, die andere dicker, und auswendig etwas erhaben, inwendig aber hohl iſt. In ſolcher ſchaalen iſt um den wirbel, welcher angewachſen, das zarte fleiſch, welches das beſte, und von lecker-mäulern allein gegeſſen wird, und der barth, ſo das fleiſch umgiebet. Sie werden an den ufern der nord-ſee, und andern häufig gefunden, und ſind ſowol der gröſſe, als der landes-art nach unterſchieden, ſintemal ſie nicht an einem, ſondern an unterſchiedlichen orten des Oceans und Mittelländiſchen meers gefangen werden. In Holland rühmet man die Seeländiſchen, welche bey Flißingen und Mittelburg gefangen werden: Aber noch mehr die Engliſchen von Gloceſter, welche klein und delicat. Die bey der inſul Heiligenland und die Hollſteiniſchen von Huſum ſind etwas gröſſer. Man fängt ſie beym auslauf der ſee mit netzen, und ſcharret ſie mit ſchaufeln aus dem ſtrand-waſſer. Sie haben keine andere bewegung, als daß ſie die beyden ſchalen öfnen, um das meer-waſſer, als ihre nahrung, an ſich zu ziehen, und ſich feſt wieder zuzuſchlieſſen. Man fängt ſie bey nahe das gantze jahr, aber ſie ſind im herbſt und winter, wie auch im frühling am fetteſten, und ſonderlich in zunehmenden monden. Zu uns werden ſie gebracht, entweder in den ſchaalen, und dieſe, wenn man ſie lange bewahren will, daß ſie ſich nicht öfnen, müſſen in einem faß zugedeckt, und etwas ſchweres darauf geleget werden: Oder ausgeſchnitten, in fäßlein mit ihrem eigenen waſſer übergoſſen: Oder eingemacht, mit ſaltz, pfeffer und lorbeer-blättern. Sie können roh gegeſſen werden, entweder bloß, oder mit etwas pfeffer und eßig, oder citronen-ſaft gewürtzet. Wenn ſie noch in den ſchaalen ſind, führen ſie ein ſaltz-waſſer bey ſich, welches ihre beſte brühe iſt, und mit genoſſen den leib öfnet. Sie werden auch in ihrer ſchaale folgender geſtalt gebraten: Man läſſet ſie in der untern ſchaale, ſetzet ſie auf kohlen, würtzet ſie mit pfeffer und kleingehackter peterſilge, thut ein wenig friſche butter dazu, und ſtreuet geriebene brod-krume oder ſemmel darüber, ſie können auch alſo im ofen gebraten werden. Gebackene auſtern zu verfertigen, nehmet eine torten-pfanne, beſtreichet den boden mit friſcher butter, machet die auſtern aus der ſchaale und leget ſie darein, würtzet ſie wol wie die vorigen, gieſſet ein glaß wein dazu, bedecket ſie oben wieder mit friſcher butter, und backet ſie, indem ihr kohlen unter die torten-pfanne und auf den deckel ſchüttet, oder ſchiebet ſie in den ofen.

Ragout von auſtern mit brauner butter zu machen, ſo blanchirt und waſchet ſolche wohl im waſſer ab, ohne ſie zu ſieden; Hernach bratet in brauner friſcher butter trüffen und championen in gewöhnliche kleine ſtückgen geſchnitten, ſtreuet inwendig weitzenmehl darauf, thut fiſch-brühe, oder reinen wein, oder wenn ihr ſolches nicht habt, heiß waſſer nach proportion dazu, laſſet es wohl ſchmoren, und werfet alsdenn die auſtern hinein, daß ſie zwar kochen, aber nicht zu ſtarck ſieden, ſonſten verlieren ſie den geſchmack. Man kan auch die auſtern ſo mit butter und mehl weiß zurichten. Gefüllte auſtern zu machen, ſo blanchirt ſie, hacket ſie klein, miſchet ſie mit butter, ſaltz, pfeffer, peterſilge, zibollen, ſerdellen, alles auch klein gehackt, thut das gelbe von eyern, muſcaten-

Digitized by Google

ten-nüſſe, und ander dergleichen angenehm gewürtze dazu, desgleichen brod-krume in milch-rahm eingeweicht, ſtoſſet alles zuſammen im mörſel, füllet damit eure ledige auſter-ſchaalen, und beſtreichet das gefüllte mit gelben vom ey, ſetzet ſie in die torten-pfanne, und backet ſie wie die vorigen.

Austreiben, heiſſet, das vieh auf die weide treiben. Solches ſoll im frühling und herbſte nicht eher geſchehen, als wenn die ſonne ſich ſchon mercklich erhöhet hat; wenn aber ſtarcke nebel gefallen, ſoll das vieh nicht ausgetrieben, ſondern lieber daheime in ſtällen gelaſſen und gefüttert werden: Denn von den nebeln und dem thau wird das vieh gerne kranck.

Auswachſen, geſchicht, wenn in der erndte, da das geſchnitten- oder gehauene getrayde noch auf dem felde liegt, ein anhaltendes regen-wetter einfällt, daß die körner in denen ähren zu keimen anfangen und auswachſen, welches inſonderheit der gerſte am geſchwindeſten wiederfähret.

Auswerfen, wird geſagt, wenn man dem thier das eingeweyde ausſchüttet, oder wirft, und es wegleget.

Auswintern: Wenn man ein vieh oder vogel mit gutem futter, oder eine frucht und pflantze mit guter wartung des winters über in gutem ſtande erhält.

Auswipfeln: Wenn man den gipfel eines baumes abhauet. Weilen nun dergleichen auch von guten bäumen zu ausſteckung der bier-zeichen aus den wäldern geholet werden, ſo iſt, laut der forſt-ordnung, weilen viel junges holtz dadurch zu ſchanden gemacht wird, ſolches verboten.

Auswircken. Wenn ein pferd überflüßigen huf hat, ſo wird ſolches von dem ſchmiede hiervon ausgewircket, und das huf-eiſen wieder drauf gelegt. Man kan an den vörder-füſſen mehr vorne auswircken, und nach dem ſtollen zu hinten weniger. Wenn pferde hohe und hohle hufe haben, muß ſelbiger, wenn er 3 oder 4 tage alt iſt, bey zunehmende monde ausgewirckt werden. Wenn aber ein pferd enge ferſen und hohen huf hat, müſſen die wände recht nieder, die ferſen aber etwas weit aufgeſchnitten werden, damit der huf nieder, die ferſen aber weit gelüftet bleiben, dadurch kan das leben wieder in die füſſe gebracht werden, und ſolche hufe werden eſels-hufe genennet. Noch eine andere art von auswircken wird gebraucht, wenn nemlich ein teig, der recht durchgeknetet, und vollkommen aufgegangen iſt, wieder mit den händen recht ausgewircket wird, daß er feſte bleibet.

Ausziehen; bey verkauf- oder verpachtungen eines gutes ſich gewiſſe gerechtſame, oder gebäude, felder, wieſen, holtzungen und dergleichen zubehörungen vorbehalten, welche nicht mit verkaufet, und dahero der auszug genennet werden.

Autur, iſt eine rinde, ſo der zimmet-rinde an farbe und geſtalt ähnlich, nur daß ſie etwas dicker, inwendig die farbe als eine muſcaten-nuß hat, und gläntzend iſt. Sie iſt ſehr leichte, ſchwammicht, faſt ohne geſchmack und ohne geruch. Sie wird aus Morgenland zu uns gebracht, und zur carmin-farbe gebraucht. Sie macht einen theil der Pariſiſchen ſpecerey-handlung aus, und wird über Marſeille dahin gebracht.

Axe, iſt der theil am wagen, ſo die deichſel und vorder-theil des wagens, vermöge eines groſſen eiſernen nagels zuſammen hält.

Axt, iſt ein nothwendiges bekanntes hauswirthliches inſtrument, deſſen man ſich zum holtzhacken und andern verrichtungen bedienet.

Ayri, iſt ein baum, deſſen ſtamm voller ſpitzigen dornen, und der an ſtatt eben-holtz gebraucht wird. Er wächſt in Braſilien. Das holtz iſt ſo ſchwer, daß es im waſſer gleich unterſincket, und iſt ſo hart und feſte, daß die Wilden die ſpitzen ihrer pfeile davon machen.

Azedarach, ein baum, welcher aus dem ſaamen, den man aus Virginien bringet, bey uns erzielet worden; wenn er jung iſt, hat er eine graulichte, und wenn er älter wird, eine rauhe runtzliche rinde. Die blätter ſind dunckel-grün, und tief eingekerbt. Zwiſchen denſelben kommen lange ſtengel heraus, woran wohlriechende fünf blätterreiche blumen, wie weiſſe ſternlein, büſchelweiſe hangen. Die frucht iſt grün, hernach weißlich und unangenehm vom geſchmack. In derſelben liegt ein hartes ſechs-eckigtes ſteinlein. Die blumen ſollen das geſtopfte gehirne eröfnen.

Azerolus, ein baum, welcher in Italien und Languedoc, auch vielen andern warmen ländern, theils wilde wächſt, theils auch mit fleiß gezogen wird. Sein laub iſt dem peterſilgen-kraute gleich, wiewol es viel gröſſer iſt, und etwas roth wird, ehe es fällt. Seine blüthen ſtehen wie die trauben beyſammen, und ſehen grünlicht, eine jedwede beſtehet aus vielen blättergen, wie eine roſe, und ſitzen auf einem oft zerkerbten kelche. Wenn die blüthe vorbey, ſo wird eine frucht aus dem kelche, welche beynahe gantz rund, fleiſchicht und viel kleiner als eine gemeine miſpel iſt. Anfänglich iſt ſie grün und hart, wenn ſie aber reifet, wird ſie weich und roth, und bekömmt einen ſüſſen, angenehmen geſchmack. In ihrem fleiſche ſtecken 3 ſteinharte körnlein. Sie iſt anhaltend, ſtärckt den magen, ſtillet das brechen

Digitized by Google

und durchfall, wenn ſie roh oder eingemacht genoſſen wird.

Azufa, iſt ein thier, ſo in Africa, inſonderheit in denen königreichen Fetz und Marocco gefunden wird; es ſcharret die todten körper aus, und friſſet ſie auf.

Baal: Ein in ſüſſen waſſer lebender fiſch, einer ſchleihe nicht gar ungleich. Er iſt etwa anderthalb fuß lang, aſchfarben, und mit zarten ſchuppen bedecket. Sein Maul iſt klein, und ohne zähne, der ſchwantz iſt breit, und das fleiſch ſo weiß, als an der ſchleihe. Er giebt gute kräfte, und dienet vor die ſchwache bruſt und lunge.

Bach. Ein bach iſt ein flußwaſſer, ſo aus quellen oder vom ſchnee entſpringet, und durch wieſen oder durch feld an oder mitten hindurch läuft. Welche einen ſandigten grund haben, viele ſteine und kieß führen, haben forellen, ſchmerlen, gründlinge und dergleichen. Diejenigen bäche, ſo ſich in einen groſſen fluß ergieſſen, haben den vortheil, daß zur laichzeit und bey aufſchwellung der flüſſe die fiſche gerne in die neben-waſſer austreten. In den bächen, worinnen fiſche, ſoll man weder flachs zu röſten erlauben, noch eine durchfuhre verſtatten, weil dadurch nicht allein die waſſer verunreiniget, ſondern auch das wachsthum der fiſche gehemmet wird.

Bachbungen: Dieſe pflantze wächſet in teichen und bächen; ſie wird in der artzeney vor den ſcharbock, verſtopfung des untern-leibes, harn-zwang, aufſchlagung der monatlichen reinigung der weiber, und andere dergleichen langwierige kranckheiten gebrauchet. Sie hat eben die kraft, als die kreſſe und andere dergleichen kräuter. An ſtatt des eppichs kan ſie zu eröfnenden getrancke genommen werden.

Bache. Nach dem bey der jägerey üblichen ſtilo heißt dieſes ein wildes ſchwein, weiblichen geſchlechts. Die vermehrung der wilden trift gröſtentheils mit den zahmen ſchweinen überein. Im November iſt die prunft-zeit, da der keuler ſehr grauſam und wütend iſt, und ſolches währet einen monat lang. Sie können zwar zu aller jahres-zeit prunftig werden. Um lichtmeſſe, nachdem das ſchwein ohngefehr 20 wochen getragen, friſchet es; obſchon einige jäger wollen wahrgenommen haben, daß die bache zuweilen zweymal im jahre geprunſet habe. Im erſten jahre heiſſen ſie friſchlinge. Eine bache iſt weiblichen, ein keuler oder hauer männlichen geſchlechts. Im andern jahre ihres alters nennet man ſie überlaufene friſchlinge. Im dritten entweder keuler oder bachen. Im vierten giebt man ihnen überhaupt den namen der angehenden ſchweine. In den folgenden jahren aber ſind es haupt-ſchweine. Die wilden ſchweine bringen ihre ſämtlichen waffen mit auf die welt, und mit dem anwachs der jahre verſtärckt ſich auch ihr gewehr. Sie haben 4 waffen im munde. Die redens-arten der weid-männer von den ſchweinen lauten alſo: Es wird beritten, es wird gehetzet, es lauft, es ſtreitet mit den hunden, kämpft mit den ſchweinen, lauft an, nemlich in den ſpieß, wird von hunden geſtellet, man giebt ihm einen fang, hat waffen oder gewehr, nemlich die zähne. Es tritt in die prunft, es bricht, nicht aber es wühlet, es frißt ſein geäß oder gefräß. Es bekömmt keine finnen, wie etwa die zahmen ſchweine.

Bachmatten: Eine art Podoliſcher pferde von ungemeiner dauerhaftigkeit. Sie haben lange mähne, vorgebogene ſtirne, breite und harte hüfe, daß ſie keines beſchlagens brauchen. Des winters über ſind ſie gemeiniglich von haaren lang, und krauß wie ein budel-hund. Im ſommer aber kurtz-haaricht, und von allerley farben. Sie können tag und nacht an einander fortlaufen, ohne gefüttert zu werden, und ſind zufrieden, wenn ſie am wege ein maulvoll gras ausraufen können. In ſteinichten und gebürgigten orten ſind ſie nicht ſo zu gebrauchen, als wo es eben iſt.

Bachſteltze: Ein kleiner weiß und grüner vogel, der ſich meiſtens um ſümpfe und flüſſe aufhält, und von gewürmen und waſſer-ſchnecken ſich nähret. Sie trägt ihren ſchwantz hoch, und beweget ſelbigen ſtets. Man findet zweyerley arten, die gelbe und die weiſſe, dieſe hat auf dem kopfe am genicke und auf der bruſt einen ſchwartzen flecken. Die kehle ſowol, als der gantze bauch iſt weiß, der rücken aber grau. Das weiblein iſt dem männlein gleich, ohne daß der gantze kopf grau, und die kehle gelblicht iſt. Wenn ſie ſich im frühling ſehen laſſen, ſind ſie ein zeichen beſtändig warmen wetters. Im herbſt ziehen ſie zeitig davon. Die Medici wollen, daß ſie den ſtein bey den menſchen zermalme, wenn man ſie zu aſche brennt, und von ihrem pulver trinckt.

Bacillen, Meer-Fenchel: Dieſe pflantze treibet einen ohngefehr anderthalb fuß langen ſtengel, voller zweige, dicke und holtzigt, gemeiniglich kriechet er auf der erde, doch iſt ſolcher auch mannigmal gerade in die höhe gerichtet; die blätter ſind geſpalten, dünne, ſchmal, feſte, fleiſchicht; es ſitzen immer 3 und 3 zuſammen, riechet wie eppich, und hat einen ſaltzigten geſchmack. Die blüthe wächſet büſchel-weiß, oder hat 5 weiſſe blätter und roſen-geſtalt. Nach der blüthe folget der ſaamen, ſo platt 2 und 2 körner an einander liegend, auswendig geſtreifet, weiß, ſtarcken

geruchs

Digitized by Google

geruchs und herben geſchmacks. Die wurtzel iſt lang, dick-holtzigt, hat viele neben-wurtzeln, und iſt weißlich. Man ſagt, daß wenn der ſtengel zu der zeit, da er im beſten wachsthum ſtehet, eingekerbet würde, ſo laufe ein klebrichter ſaft heraus, ſo hernachmals zu rothen tropfen würde. Sie eröffnet, iſt gut vor den blaſen- und nieren-ſtein, welchen ſie zermalmet, vor den lenden-grieß, den urin zu treiben, wie auch die monatliche zeit der weiber zu befördern. Sie hat viel ſaltz, öhl und phlegma bey ſich. Sie wächſet in Sicilien an der ſeeküſte und an ſteinigten orten.

Backen: Daß ſolches in groſſen haushaltungen eine ſehr nöthige verrichtung, wird niemand in abrede ſeyn können. Denn man kan durch das feuer die ſpeiſen entweder in dem ofen, oder auf dem herd, ohne beſondere mühe gar machen, daß es hernach wohl zu eſſen taugt. Es iſt das brod-backen, kuchenbacken und zucker-backen, von welchen allen an gehörigen orte ſoll gehandelt werden. Noch eine andere art des backens wird durch das dörren und treugen des obſts verſtanden, da man nemlich ſowol geſchält- als ungeſchältes obſt, ſonderlich aber die pflaumen durch das feuer backen muß.

Back-Ofen, iſt ein von ſtein und kalch zuſammen geſetztes, oder aus purem lehmen verfertigtes gebäude, welches entweder in einem hauſe mit angebracht wird, oder aber um feuers-gefahr willen beſonders unter einem dache ſtehet, worinnen man das brod zu backen pfleget, als wovon er auch, ſeinem namen nach, von andern öfen ſich unterſcheidet. Es müſſen bey einem back-ofen fünf ſtücke wohl in acht genommen werden, nemlich: 1) Die proportion, ſo nach der gröſſe derjenigen haushaltung, vor welche man das brod darinnen backen ſoll, eingerichtet ſeyn muß: Denn, wenn er zu klein, müſte man denſelben deſto öfter heitzen, und würde ſolcher geſtalt das holtz eben ſo vergeblich verſplittert, als mit einem allzugroſſen back-ofen, welchen man nicht füllen könte, und doch gebührlich heitzen müßte. 2) Ein durchaus gleicher heerd von ziegel-ſteinen, welcher mit beſonderm fleiß und accurateſſe gemacht ſeyn will, damit er ſich nirgendwo, fürnemlich aber nicht an den ſeiten herum, ſencke, weil auf einem ungleichen herde die hitze ſich nicht ſo wohl austheilet, als auf einem gleichen. 3) Ein gutes gewölbe, welches nicht unter 15 und nicht über 24 zoll hoch ſeyn ſoll: Denn je niedriger das gewölbe iſt, je beſſer iſt es, und je leichter läſſet es ſich auch gegen ein groſſes heitzen. Nach dieſem gewölbe muß auch das ofen-loch eingerichtet und nicht gröſſer ſeyn, als daß man ein brod ein- und ausheben möge. 4) Ein, oder (wie die becker zu haben pflegen) drey luft-zug-oder rauch-löcher, welche wohl angebracht, und von gleicher gröſſe ſeyn müſſen, damit ſie alle drey gleich ziehen: Denn wo eines auſſen bleibt, da iſts gefehlet, weil daſelbſt der ofen nicht ſo gut erhitzet, daher auch das gebäcke ungleich wird, und umſchläget. Durch hülfe dieſer luft-löcher brennet das nahe beym ofen-loch eingelegte holtz hurtiger, und hitzet ſchneller, weil es von dem ſtarck-auswallenden rauch nicht verhindert wird. Und endlich 5) eine gute über das gewölbe geſchlagene lehm-haube, wie denn auch gedachte zug-löcher hoch und derb mit lehmen überzogen werden ſollen.

Back-Schaufel, oder, wie ſie an einigen orten genennet wird, brod-ſcheibe, ſchiebe oder ſchieſſe, iſt ein rundes oder viereckigtes dünnes bret, welches etwas breit und lang, an einer langen ſtange feſt gemacht iſt, worauf man den zu einem brod formirten teig legt, um ſolchen damit füglich einſchieſſen, und in den back-ofen ſetzen zu können.

Back-Schüſſel, iſt eine runde und tiefe von ſtroh geflochtene oder von holtz ausgeſchnittene ſchüſſel, ſo bey dem brod-backen, auch in einer haushaltung noch zu vielen andern dingen gebrauchet wird.

Back-Trog, iſt ein lang-rundes und hohl ausgehacktes behältniß, ſo man theils mit eiſernen handhaben, theils auch mit handgriffen, welche hinangeſchnitzet ſind, hat, worinnen das mehl zum brodbacken eingemachet, und hernach gekneten wird, an einigen orten ſchaffet man auch den teig darinnen zum becker, und hernach das brod hierinnen vom becker.

Bad: Es giebt zweyerley bäder, nemlich natürliche und durch kunſt zubereitete. Das natürliche entſpringet von ſich ſelbſten aus mineraliſchen waſſern, und dieſes nennen die Lateiner Thermæ. Das andere aber wird durch fleiß und kunſt vom gemeinen waſſer zubereitet, darinnen allerhand ſchweißtreibende, abführende, anhaltende und dergleichen kräuter und artzeney-mittel abgekochet werden. Dieſes iſt auch zweyerley art, eines nennen die Griechen Hypocauſtum oder Laconicum, und die Lateiner Sudatorium, ſo wir gemeiniglich badſtube nennen. Das andere heißt bey denen Lateinern Balneum und Lavacrum, und dieſes wird hierunter verſtanden, wenn wir vom gemeinen bade reden, es iſt aber dennoch wiederum dreyerley art, das erſtere heiſſet auf lateiniſch Caldarium, das andere Frigidarium und das dritte Tepidarium.

Die beyden erſtern ſind ſchädlich, wenn man ſolche

che unvorſichtig, und ohne eingeholten rath eines geſchickten Medici gebrauchet, weil eines zu heiß, das andere zu kalt, aber das dritte iſt deſto ſicherer und nicht ſo gefährlich, denn weil es nach gerade erwärmet, ſo hilft ſolches zu der verdauung, bringet die natürliche wärme in bewegung, vertheilet ordentlich die gekochte ſpeiſe am gehörigen orte. Und was noch mehr: Es führet die verderbten böſen feuchtigkeiten aus dem leibe aus, reiniget die haut von dem fettigen ſchmutz, erweichet und eröfnet die ſchweiß-löcher, und wenn was faules oder dampfichtes inwendig befindlich, ſo treibet es ſolches aus, erfriſchet mithin zufälliger weiſe. Uber dieſem, was geſagt, ſo vertreibet und zertheilet es durch ein unvermercktes ausdämpfen die überflüßigen feuchtigkeiten, deswegen ſaget man, es trockne aus; überhaupt, es macht den leib geſchmeidig, und befördert gelindes athemholen. Deswegen iſt deſſen gebrauch beſonders denen dienlich, die mit fiebern, krätze und mattigkeit der glieder beladen. Wenn es aber ſeine rechte würckung thun ſoll, ſo muß man zuvor wohl purgiren, und die zu ſich genommene ſpeiſe wohl verdauet haben. Dem allen ohngeachtet muß man nicht im anfange wegen der ſchärfe des geblüts, ſondern am ende der kranckheit baden, alsdenn hat es zweyerley nutzen, denn es treibet nemlich die zähen, dampfichten unreinigkeiten, und denn auch die überflüßigen feuchtigkeiten aus. Zudem dienet es auch nur trucknen und hitzigen leuten, denn ſolche feuchtet es an, keinesweges aber denen, die zu viel feuchtigkeit haben: Inſonderheit iſt es denen zuwider, die verſtopft, und denen, die allzuofnen leib oder durchfälle, wie auch blut-flüſſe haben, denn das bad bringet das blut in wallung. Endlich iſt es auch vor die nicht, die ſehr ſchwächlich, denn das bad ſchwächet noch mehr.

Zu einem bad, den leib zu reinigen: Nehmet fluß-waſſer, kochet es, und thut eine handvoll ſaltz hinein, wenn ſolches geſchmoltzen, nehmet ſolches vom feuer ab, ehe es wieder aufgeſotten, thut ſechs pfund weiſſen honig, römiſchen alaun pulveriſiret ein pfund, eſels-milch ſechs maaß hinein. Wenn es wohl umgerührt und laulicht, badet man ſich darinnen, man kan auch wohlriechende waſſer dazu gieſſen.

Dieſes bad vom fluß-waſſer muß auch mit behutſamkeit gebrauchet werden, wenn einige tage nach einander vor einige kranckheiten muß gebadet werden. Denn wenn es nur ein bis zweymal gleichſam zur luſt geſchiehet, iſt ſolche vorſicht nicht nöthig. Man ſoll ſich niemals in trüben oder ſtillſtehenden waſſern, vielweniger in kalten und harten waſſern, als das geſchmoltzene ſchnee-waſſer iſt, baden; denn ſolches verurſachet öfters die gelbſucht. Es muß des morgens nüchtern, oder 5 bis 6 ſtunden nach dem eſſen geſchehen.

Dieſes haus-bad zuzurichten und zu gebrauchen: Muß zuförderſt die bade-wanne mit einem tuche inwendig beſchlagen werden. An dem einen ende wird auf den boden ein kiſſen, mit pferd-haaren ausgeſtopft oder von ſtroh gemacht, geleget, auf welches ſich der krancke hernach ſetzen muß; hierauf werden 10 bis 12 eimer kaltes und 3 bis 4 eimer gekochtes waſſer, um ſolches warm zu machen, hinein gegoſſen, und ſo warm gemacht, daß man die hand darinnen leiden kan, alsdenn ſetzet ſich der krancke hinein auf das kiſſen bis an den hals, und lehnet ſich mit dem kopfe an die bade-wanne, oder auch zu beſſerer bequemlichkeit auf ein ander kiſſen. Wenn er ſich bequem geſetzet, ſo muß die bade-wanne mit einem andern tuche zugedeckt, und nur an dem einen ende eine öfnung, daß der dampf herausgehen könne, gelaſſen werden, denn der dunſt oder dampf würde ſonſten dem krancken in den kopf ſteigen. Eben ſo verfähret man mit dem halben bade, da nur die helfte waſſer genommen wird, und der krancke mithin nicht ſo tief im waſſer ſitzet. Regen oder fluß-waſſer iſt das beſte zum baden, wenn man aber ſolches nicht haben kan, nimmt man brunnenwaſſer: Doch müſſen alsdenn, um ſolches dazu geſchickt zu machen, einige maaß kuh-milch, oder wenn es die jahrs-zeit leidet, einige handvoll wein-blätter hinein gethan werden. Hat der krancke einen ſchwachen magen, oder iſt ſonſten mit ſchwachheiten auf der bruſt beladen, ſo muß er ſich zuvor mit ſüſſem mandel-öhl beſtreichen. Eine ſtunde, auch anderthalb ſtunden, ſo es anders ſeine kräfte zulaſſen, muß er darinnen ſitzen bleiben. Währender bade-zeit kan er erfriſchende fleiſch-brühe, oder einen ſchoppen, welches ein nöſel unſers maaſſes, abgeklärte butter-milch, darinnen eine untze violen-ſaft zerlaſſen, trincken. Damit das bad nicht kalt werde, gieſſet man von zeiten zu zeiten warm waſſer hinzu; nach dem bade muß der krancke mit leinenen tüchern rein abgetrocknet, und in ein gewärmtes bette geleget werden, darinnen er eine halbe, auch wol eine gantze ſtunde liegen bleiben ſoll, und wenns möglich, darinnen ſchlafen. Dieſe art bäder ſind beſonders in ſtein-ſchmertzen, raſerey, ſchlafloſigkeit, ſchwindel, dünſten, mutter-beſchwerung, ſtarcken kopfſchmertzen, wenn der körper zu entzündungen geneigt, wenn das eingeweide geſchwollen und entzündet,

Digitized by Google

det, harn-zwang, gelber ſucht, bleicher farbe, dienlich. Sie ſind auch gut vor die kranckheiten der haut, als wartzen, ausſchlag, jucken, krätze, grind und dergleichen.

Ein bad von mineraliſchen waſſern zuzurichten: Kochet in 24 maaß waſſer 2 pfund weinreben-aſche, 6 untzen hammerſchlag, 6 untzen ſal tartari, oder ſalpeter, darauf 3mal waſſer gegoſſen, 8 untzen gantzen ſchwefel in grobe ſtücke zerſchlagen. Wenn alles dieſes zu 15 bis 16 maaß eingekocht, ſo ſeiget es durch ein tuch, und gebrauchet es warm zum bade. Ehe man es aber brauchet, ſo muß man die ſchadhafte theile des leibes zuvor an einem hellen feuer mit muſcaten-waſſer, ſo man in der höhle der hand laulicht werden laſſen, oder mit martialiſcher ſalbe, oder auch der ſo genannten göttlichen pomade, die mit ſpirituöſen waſſern, als das ros-marien- lavendel- thymian- meliſſen- und dergleichen waſſer iſt, wohl reiben. Dieſes bad kan 7 bis 8 tage aufgewärmet werden. Es iſt gut vor den ſchlag, gicht, lähmung und ſchmertzen der nerven, vor erſtarrung und ſchwere der glieder, und inſonderheit vor alle kranckheiten, davor mineraliſche bäder gebrauchet werden.

Zu einem balſamiſchen fuß-bad: Nehmet 8 maaß waſſer, 2 maaß weinhefen vom rothen weine, kochet darinnen blätter von thymian, lavendel, wermuth, meyeran, roßmarien, lorbeer-blätter, ſalbey, camillen-blumen, ſteinklee, weiß-wull-kraut, von jedem eine handvoll: Lorbeeren, kümmel, geſtoſſenen möhren-kümmel, jedes eine untze, wenn alles wohl gekocht, ſo nehmet die kräuter heraus, das waſſer gieſſet in ein becken oder gefäß, und thut eine handvoll ſaltz dazu; alsdenn ſetzet die füſſe hinein, und reibet ſie öfters oben und unten ſtarck damit, decket ſie bis an die knie zu, daß ſie nicht kalt werden, und der geruch auch nicht in den kopf ſteige. Dieſes fußbad iſt vortreflich vor ſchmertzen, mattigkeit, geſchwulſt und zucken der beine und waden.

Die badſtube, um darinnen zu ſchwitzen, zu rechte zu machen: Nehmet 2 ſtrohene ſtühle, einen hohen und einen niedrigen, befeſtiget ſolche auf beyden ſeiten mit ſtecken feſte an einander, daß ſie nicht von einander weichen können, auf den hohen ſetzet ſich der krancke, auf den kleinen ſetzet er die füſſe; unter ihm wird ein achtfach zuſammen gelegtes tuch geleget. Hierauf werden 2 decken genommen, die eine wird dem krancken von vorne unter dem kinne gelegt, und hinten mit einer ſtecknadel befeſtiget; zuvor aber dem krancken eine ſerviette um den hals gewickelt. Die andere decke wird von hinten zu an die andere durch ſtecken befeſtiget: ſie müſſen ſo lang ſeyn, daß ſie auf der erde ſchleppen, und ſo feſte über einander geleget werden, daß die äuſſere luft im geringſten nicht durchdringen kan. Der krancke muß nahe an einem camin ſitzen, die ſtube auch ſtarck eingeheitzet ſeyn; unter jedem ſtuhl wird ein mäßig feuer-becken mit recht glüenden, aber nicht dampfenden kohlen, ſo ſonſten ſehr ſchaden würde, geſetzet, und nach beſchaffenheit des krancken und der kranckheit vermehret oder vermindert. Von zeit zu zeit werden eine kleine handvoll geſtoſſene wachholder-beeren in die feuer-becken geworfen. Wenn man ſiehet, daß der ſchweiß gnugſam ausbricht, muß man die hitze nicht mehr vermehren. Solten die kohlen dem krancken den kopf einnehmen, muß man an ſtatt der kohlen wein-ſpiritus oder abgezogenen branntewein nehmen, und dieſes ſo ofte, als nöthig. Wäre der krancke ſchwacher natur, ſo ſetzet man an ſtatt der kohl-feuer kochende gute kräuter unter, welche von zeit zu zeit mit glüenden eiſen wieder heiß gemacht werden, um die dünſte und hitze zu vermehren. Würde der krancke in währendem ſchwitzen ſchwach, ſo gebe man ihm einen löffelvoll laulichten wein. Nach vollbrachtem ſchwitzen wird er wohl abgetrucknet und in ein gewärmetes bette geleget, darauf gebe man ihm fleiſch-brüh-ſuppe; eine ſtunde darnach kan er aufſtehen und ſich anziehen; er darf aber den tag nicht aus dem hauſe gehen, noch an die luft kommen. Wolte man dieſes ſchwitzbad einige tage lang gebrauchen, ſo muß man den krancken das erſtemal nicht länger als eine halbe ſtunde, den andern tag drey viertel ſtunden, und den dritten tag eine ſtunde, und ſo fort, ſitzen laſſen. Spürete man bey ihm hertzklopfen, ſo eine unfehlbare anzeige einer ohnmacht, ſo laſſe man ihn geſchwinde aufſtehen, und bringe ihn zu bette. Nach den kräften und der beſchaffenheit des krancken und der kranckheit kan man dieſes ſchwitzbad 7 bis 8 tage lang gebrauchen. Dieſe art iſt beſſer, als die andere gemeine in ſeiten-ſtechen, gicht, ſcharbock, frantzoſen und allen kranckheiten, dabey geſchwitzet werden muß. Die gelegenſte zeit ſolches zu gebrauchen, iſt der anfang des frühlings und herbſts, nachdem man zuvor zur ader gelaſſen und purgiret.

Bade-Mantel, ſolchen brauchen die frauenzimmer, wenn ſie ſich baden, und iſt ſolches ein zuſammen gereihetes leinen tuch, welches dann und wann mit bunter ſeyde ausgenehet iſt, ſolches nehmen ſie über den kopf, damit ſie ihre ausgeflochtene haare darunter verbergen.

Bade-Molde; Es wird ſolche bey neugebohrnen kindern

dern ſo gleich nach der geburt gebrauchet, wo ſie ein oder mehrmal darinnen gebadet werden, und iſt dieſes gefåß meiſtentheils von kupfer. Iſt es von holtz, wird es die bade-wanne genannt.

Bader, iſt derjenige, deſſen profeßion iſt, andere zu baden, und der zum gemeinen beſten eine badſtube dazu in ſeinem hauſe hålt.

Bade-Schürtze; Solche brauchen nicht nur die månner ihre ſcham damit zu bedecken, ſondern die frauenzimmer bedienen ſich auch ſolches, ſonderlich bey dem ſchröpfen, daß ihnen der rücken frey bleibet, nur daß ſie einen in falten gelegten latz daran haben.

Badiſcher-Schilling, macht beynahe 2 kreutzer. Denn 28 ſchillinge ſind 60 kreutzer, oder 1 kayſer-gulden.

Badſtube, iſt dasjenige behåltniß unten in einem hauſe, worinnen man ſich zu baden pfleget, die hausfrauen pflegen auch gemeiniglich die altwaſchene wåſche da zu waſchen.

Båder, waren bey den alten groſſe gebåude, mit vielen vorhöfen und zimmern, die vornehmſten theile davon waren die zimmer, deren welche vor die manns- die andern vor die frauens-perſonen, mit allen oarzu gehörigen gelegenheiten und bequemlichkeiten, angelegt waren. Mitten in jedem zimmer war ein groß becken, daherum ſtühle und eingånge befindlich, an der ſeite des bades ſtunden fåſſer mit kaltem waſſer, nach eines jeden gefallen das bad warm oder kalt zu machen. Oberwerts waren ſolche mit lichtern erleuchtet. Es dieneten ſolche mehr zur reinlichkeit und wolluſt, als zur geſundheit. Nahe an dieſen zimmern waren ihre ſchwitz-kaſten. Sehet Vitruvium libr. 5. cap. 10 nach. Die koſtbareſten darunter, davon noch rudera vorhanden, waren des kayſers Titus, Paul Emilii und Diocletiani: auf welchen letztern platz anitzo ein Cartheuſer-kloſter zu Rom erbauet, ſo noch den namen Termes von der lateiniſchen benennung der båder führet. Publius Victor ſaget in ſeiner Topographie, oder beſchreibung der beſondern orte in Rom: Es wåren acht hundert ſechs und funfzig ſowol öffentliche, als privat-båder daſelbſt geweſen. Dergleichen künſtliche båder ſind anitzo bey denen Morgenlåndern ſehr in gebrauch, und machet ein ſolches den vornehmſten theil ihrer wohnung aus.

Båhungen, nennet man, wenn man durch eröfnung der ſchweiß-löcher ein ſchon halb todtes vieh wieder zu rechte zu bringen ſuchet. Das vornehmen bey ſolchem vieh iſt unterſchiedlich, theils werden nützliche kråuter, klein zerſchnitten, in ein ſåckgen gethan, welches aber durchnåhet werden muß, und kan ſolches in wein, bier oder coſent gekocht werden, hernach wird ſolches auf den ſchaden, ſo warm, als es das vieh leiden kan, aufgelegt, da man denn, bis man hülfe ſiehet, damit fortfahren muß. Man låſſet auch den dampf an ſolchen ſchaden gehen, oder råuchert ſelbiges mit ſolchen kråutern über einem kohlfeuer, da man denn den ſchaden darüber halten muß, und ſo gleich verbinden, ſonſten ziehet der rauch vergeblich vorbey. Man pfleget auch ein warm tuch mit ſolchen kråutern über den ſchaden zu legen, ſo warm, als es das vieh leiden kan.

Bår: Ein groſſes wildes und ſehr wütendes raub thier, über und über zottig, welches in Deutſchland ſelten, in den nordlåndern aber deſto håufiger gefunden wird. Seine farbe iſt gemeiniglich dunckel-grau, oder falb, wiewol auch ſchwartze und im winter weiſſe båre gefunden werden. Sein rüſſel iſt dem ſchweine gleich, hat kleine augen, die ohren kurtz, hat einen groſſen rachen, ſtarcke lenden, und beſtehet ſeine gröſte force in den tatzen, ſo, daß er auch das gröſte ſtück vieh damit zerreiſſen kan. Die pferde, eſel und löwen kan er nicht vertragen. Die fiſch-båche beſucht er gerne, kan auch den haber ſehr wohl abſtreifen, frißt auch allerhand obſt gerne. Den in den hohlen båumen verborgenen honig weiß er ſehr wohl zu finden. Wenn er den magen verderbt hat, ſteckt er die zunge mit honig in einen ameiſen-hauſen, fångt ſie hierdurch und verſchluckt ſie. Bey winters-zeit aber, wenn ſchnee einfållt, verbirget er ſich, und ſauget bis gegen lichtmeſſe das in ſeiner raub-zeit aufgelegte ſchmaltz durch die tatzen wieder von ſich. Er iſt ſehr geil, doch zeuget die bårin nicht mehr als 2 oder 3 junge, und bringet dieſelben mit ihren zweyen nach der bruſt zu hångenden geſåugen auf. Die haut hiervon iſt gut zu reiſedecken auf die pferde. Auch ſoll die galle ein bewåhrtes mittel ſeyn wider die ſchwere-noth, keuchen und gelbe-ſucht. Wenn ſie getrocknet iſt, kan ſie an ſtatt eines ſchweiß-pulvers genommen werden. Er hat ſo einen ſchwachen kopf, daß er mit einem ſchlag darauf kan getödtet werden. Auf vornehmen tafeln wird der kopf als ein ſchau-eſſen aufgeſetzet.

Båren-Beiſſer, ſiehe Bullen-Beiſſer.

Bårenklau, iſt ein kraut, deſſen blåtter den ahornblåttern gleichen. Der ſtengel iſt ellen hoch, wie der fenchel-ſtengel, auf der ſpitze hat er drey bis vier büſchel, darinnen ein doppeltes ſaamen kraut, ſo dem korne des ſtein-kümmels oder ſeſel-kraut gleichet, aber breiter, weiſſer, ſtrohichter, und üblen geruchs iſt. Die blüthe iſt weiß. Die wurtzel gleichet dem

Digitized by Google

dem rettiche. Es wächſet in moraſtigen und wäſſerichten orten. Von dem ſaamen dieſes krauts getruncken, treibet das phlegma durch den ſtuhlgang aus. Er heilet auch die verdorbene leber, die gelbeſucht, die engbrüſtig und nicht anders athem holen können, als wenn ſie den kopf in die höhe halten; die fallende ſucht und mutter-beſchwerung. Wenn er mit raute vermiſcht und aufgelegt wird, vertreibet er die zitter-mähler und fliegende hitze: Der friſche ſaft der blüthe iſt gut vor geſchworne ohren. Sie hat mehr dergleichen kräfte.

Bären-Oehrlein, Bären-Sanickel, iſt eine pflantze, deren blätter, die aus den wurtzeln hervorwachſen, dicke, adericht, am rande eingekerbt, mit haaren bewachſen, und den borragen-blättern ziemlich ähnlich. Die ſtengel, ſo mitten aus den blättern 8 bis 9 zoll lang hervorwachſen, tragen auf ihren ſpitzen blaue blumen, ſie gleichen einem rade, und ſind 5-fach eingekerbt. Der ſaamen, ſo in ſeinen 2 hülſen lieget, iſt klein und eckigt, länglicht-rund, und ein wenig dicker als ein gerſten-korn. Es wächſet auf denen bergen, als denen Alpen und Pyrenäiſchen gebürgen an ſchattichten orten, zuweilen auch in wäſſerichten gegenden. Es wird auch in denen gärten gebauet.

Ein abgekochter tranck von dieſer pflantze eröfnet, und wird vor den ſtein und lenden-grieß gebrauchet. Die Spanier deſtilliren ein waſſer davon, ſo ſie vor den huſten gebrauchen. Die blume dieſer pflantze fället ſehr angenehm in die augen. Sie brechen im frühling hervor; von denen ſprencklichten, denen, die nach ſammet-art, denen gläntzenden, bunten, doppelten und dreyfachen, hält man am meiſten. Von dieſen arten muß man nehmen, wenn man welche erziehen will, ſie werden ſowol aus ſaamen, als abſpröẞlingen erzeuget, müſſen aber einen guten boden haben.

Solche zu ſäen und zu pflantzen: Nehme man recht gute erde, die zum küchen-garten dienlich, ſiebe ſolche klar, und nehme alte verfaulte miſt-erde von beyden gleich viel, miſche ſie unter einander, und ſäe oder pflantze ſolche darein. Der ſaame wird im September im topfe oder gefäße, ſo mit vorhin gedachter erde gefüllet, geſäet, ſo fort begoſſen, und im ſchatten geſetzt. Es währet wohl 6 monat, ehe der ſaame aufgehet, ja manchmal gehet er gar im frühling des andern jahres erſt auf; demnach iſt es beſſer, abſpröẞlinge von denen alten wurtzeln abzunehmen, und ſolche zu verpflantzen. Ehe ihr ſolches thut, müſſet ihr drey bis viererley in acht nehmen: Wenn die bär-öhrlein nur einen abſpröẞling angeſetzet, ſo iſt es der mühe nicht werth, ſolchen abzubrechen. Haben ſie zwey, einen fleckigten u. einen ſchlechten angeſetzet, ſo lege man den fleckigten ab, und ſchmeiſſe den ſchlechten weg. Wenn ihr einen ſolchen ableger verderben wollet, ſo reiſſet die blätter um ihn herum bis aufs auge weg, ſolchen kerbet mit einem meſſer ein, und ſchneidet hernach das eingekerbte weg, daß aber die pflantze keinen ſchaden leide. Wenn die fleckigte bär-öhrlein mehr fleckigte ableger geſetzet, ſo muß man warten bis die blüthe vorbey, ehe man ableget oder abſencket. Wenn ihr alsdenn die trockene erde aufgrabt, ſo werdet ihr die wurtzel dieſer ableger finden, ſo ihr in ſo viele theile, als thunlich, theilen könnet. Wollen ſie ſich nicht leichte von einander reiſſen laſſen, ſo ſchneidet ſie mit einem meſſer von einander. Die zeit, ſolche ableger abzunehmen, iſt, wenn ſie blühen, alle ſind gut abzulegen, wenn ſie nur ein wenig wurtzel haben, deswegen ſetzet ſie bis ans auge in die dazu präparirte erde, ſo daß nur die blätter heraus ragen, begieſſet ſie im anfange ſtarck, und wenn ihr ſie nicht im topfe eingeſetzt, mithin nicht in ſchatten nach gefallen ſetzen könnet, ſo machet ihnen ſchatten mit ſtroh-decken, und begieſſet ſie öfters. Den winter aber ſetzet ſie ins gewächs-haus. Dieſe pflantze fängt öfters an zu faulen, deswegen müſſen die faulen blätter fleißig abgeſchnitten werden, damit ſolche die pflantze nicht anſtecken.

Es giebt deren dreyerley arten, davon die bären-öhrlein eine iſt, ſie ſind an farbe der blume, und der art ſie zu bauen, unterſchieden. Die ſo genannte Britannier blühet 6 wochen vor der Eſtival, dieſe hat columbinen-farbe, und iſt ſo groß, wie eine nelcke. Wenn ſolche im monat September verpflantzet worden, ſo bringet ſie eine groſſe anzahl blumen. Die Eſtival, welche die Frantzoſen deswegen ſo nennen, weil ſie in denen heiſſeſten tagen des ſommers blühet, iſt noch ein wenig hellrother und breiter, ſie wurtzelt nicht ſo leicht ein, wenn ſie nach dem verſetzen nicht immer begoſſen wird, ſo lange, bis ſie wurtzel gefaſſet; ſie muß vor der ſonnen-hitze immer halb bedecket werden. Dieſe iſt beſſer im winter, als im frühjahre zu verſetzen, ſie trägt alsdenn mehr blumen, und bekommt leichter. Die weiſſe aber übertrift die andern beyden, ſie blühet vom May an bis in den herbſt; jedoch iſt es beſſer im September die zweige, ſo blumen getragen, abzuſchneiden, doch daß keine faſeln daran hängen bleiben. Sie bleibt einige jahre gut, wenn man ſie nicht aushebet, und auch nichts zu nahe an ihr pflantzet, ſo ſie erſticken könte. Um ſolche nicht zu verlieren, muß man

Digitized by Google

man alle jahr den jährlichen anwuchs davon nehmen, ohne der haupt-wurtzel ſchaden zu thun, und ſolche wie die andern verpflantzen. Wenn man ſolchen anwuchs aushebt, muß man nur einen theil der wurtzel, nicht aber alles mit abnehmen, ſie bekommen beſſer als die andern: Alle drey arten müſſen vor der ſonnen-hitze verwahret werden. Man kan zwiſchen ihnen tulipen-zwiebeln ſtecken; dieſes macht einem blumen-beete ein angenehm anſehen, wenn die tulipanen verblühet, blühen dieſe, und man kan ohne ſchaden die tulipanen-zwiebeln ausheben.

Bärmutter, iſt der theil in dem leibe der frauensleute, darinnen die frucht empfangen, und das kind bis zur geburts-ſtunde ernähret und erzogen wird. Sie iſt vielen ſchwachheiten und kranckheiten unterworfen, davor gute mittel unter dem artickel: Mutter-Beſchwerung nachzuſchlagen.

Bären-Sanickel, ſiehe Bären-Oehrlein.

Bär-Wurtzel: Der ſtengel dieſer pflantze iſt hohl, voller adern, und wächſet ohngefehr einen fuß hoch. Die blätter gleichen den fenchel-blättern, ſind aber kleiner, eingekerbter, und faſt ſo zart, als ein haar. Die blüthe wächſet büſchel-weiſe oben auf den ſpitzen der zweige, wie die dillen-blüthe, jede hat fünf blätter in roſen-geſtalt, am äuſſerſten ende des kelches, von weiſſer farbe und ſtarckem geruch. Nach der blüthe wachſen je 2 und 2 ſaamen-körner, die, wo ſie an einander ſitzen, platt, aufwärts aber rund, wie ein rücken mit furchen und länglicht, dicker als der fenchel-ſaamen, ſtarcken geruchs, und herben ſäuerlichen geſchmacks. Die wurtzeln ſind dicke, als ein kleiner finger, auswendig ſchwärtzlich, inwendig weißlich; einige gehen tief in die erde, andere aber liegen flacher, und ſind lang, ſtarcken geruchs und bittern anziehenden geſchmacks. Die haupt-wurtzel hat lange zaſern, wie der brachen-diſtel. Sie hat im lateiniſchen den namen Meum Athamanticum bekommen, weil die beſte von dem berge Athamante aus Griechenland gebracht wurde, oder, wie andere ſagen, weil einer, namens Athamas, ſolche zu erſt bekannt gemacht; anitzo aber wird ſolche in Franckreich und Deutſchland, auf denen Alpen und Pyrenäiſchen gebürgen gefunden; ſie muß zu der zeit ausgezogen werden, wenn die pflantze beginnt zu ſchieſſen, weil alsdenn noch ihre völlige kraft bey ihr iſt, ſo ſie aber verlieret, wenn der ſtengel aufgeſchoſſen. Die beſte muß fein lang, fleiſchicht, gantz friſch getrucknet, auswendig ſchwärtzlich, inwendig weißlich, balſamiſchen geruchs, und ein wenig bitterlichen geſchmacks ſeyn. Die wurtzel eröfnet, iſt gut vor engbrüſtigkeit und mutter-beſchwerung. Sie wird als ein pulver eingenommen, auch als ein tranck abgekocht, wird auch unter das theriac mitgebrauchet.

Bätze, iſt ein hund weiblichen geſchlechtes, ſo man auch auſſer dieſem eine hündin zu nennen pfleget. Es ſind dieſe insgemein die wohlgewachſenſten und auch gelernigſten, daher ſie zu allerley künſten am erſten ſich abrichten laſſen.

Bahre, Trage, Trag-Bahre, iſt eine aus 2 langen und in der mitte etwas krumm gebogenen armen und etlichen breiten quer-ſproſſen von holtz verfertigte leichte machine, vermittelſt der 2 perſonen eine ziemliche laſt wegtragen können. Man hat dergleichen in vieh-ſtällen, den miſt darauf auf die etwas von den ſtällen entferneten miſt-ſtätten zu tragen, welche dahero miſt-bahren oder miſt-tragen genennet werden.

Bailo: Alſo wird der Venetianiſche abgeſandte an der Ottomanniſchen Pforte zu Conſtantinopel genennet. Auſſer denen ſtaats-affairen, die ihm zu beſorgen aufgetragen, iſt er Venetianiſcher conſul in dieſer hauptſtadt des Türckiſchen reichs, und unter ihm ſtehen die andern conſuls, ſo in andern ſtädten des Morgenlandes von der republic Venedig beſtellet, welche, ſo zu reden, nur ſeine vice-conſuls ſind.

Bajocco, Bajoque, eine päbſtliche kupfer-müntze, deren 10 einen julier, nach unſerm gelde ungefehr 3 gute groſchen ausmachen.

Bäitze: Iſt eine art zu jagen, da allerhand raub-vögel, als habichte, falcken, u. a. m. abgerichtet werden, und damit nicht allein rebhüner, wachteln, und lerchen, endten und reiger, ſondern auch haſen todt oder lebendig gefangen werden. Die art zu bäitzen iſt ſo beſchaffen: Es reitet einer, und hat den falcken oder ſtoß-vogel verkappt in der hand, aufs feld, führet auch kleine ſpür-hunde mit ſich, wenn nun von ſelbigen etwas aufgetrieben, macht der jäger die kappe los, und wirft ihn auf das aufgetriebene hin, da er in einem bogen-ſchuſſe darauf zuſtöſſet. Hierbey muß der jäger bey der werfung ein ſehr ſcharf ſehendes auge, guten verſtand und eine geſchwinde fauſt haben. Das bäitzen geht gemeiniglich um Bartholomäi an, und endet ſich gegen Lichtmeſſe.

Balaſen: Ein edelgeſtein, ſo etwas bleicher als der rubin iſt, und in die roſen-farbe fällt, wird auch wohl pallaſt genannt, weilen er gleichſam das haus oder die mutter iſt, in welcher der rubin gezeuget wird. Dem werth nach iſt er etwas geringer, als der rubin.

Balbier: Dem wort-verſtande nach iſt balbierer oder barbierer ein bart-putzer, alleine in Deutſchland erler-

erlernen ſolche auch zugleich die Chirurgie, ſo weit ſie ſich ohne darzu gehörige ſtudia erlernen läſſet, folglich übet ein ſolcher, nebſt dem geſchäfte des barbierens, die niedrigen zur Chirurgie gehörigen handlungen, als aderlaſſen, verbindung der nerven und wunden, und was etwa ſonſt noch ohne ſolide wiſſenſchaft in der Anatomie, als ein handwerck verrichtet werden kan. Höhere chirurgiſche verrichtungen aber gehören einem eigentlichen Chirurgo, deſſen verrichtungen die lincke hand des Medici, dergleichen er ſelber ſeyn muß, gar recht genennet werden, welcher den gantzen zuſammenhang der Chirurgie durch ſtudia erlanget hat. Siehe auch Chirurgie. Wenn nun ein ſolcher ſeiner erlernten profeßion recht vorſtehet, und der pflichten gegen den nächſten eingedenck iſt, und darbey nicht weiter gehet, als ſein verſtand reichet; ſo wird er auch von GOtt in ſeinem berufe nicht ungeſegnet bleiben.

Balcken, iſt ein groſſes behauenes ſtück holtz, das unterſchiedlich gebrauchet und benennet wird. Die, ſo die breite eines gantzen gebäudes durchlangen, werden bind-balcken; die, ſo kürtzer abſetzen, ſtich-balcken; die, womit die ſparren verbunden ſind, hanen-balcken, und ſo weiter, genennet.

Baldrian, lat. Valeriana. Iſt eine pflantze, deren es dreyerley gattungen giebet, als: 1) Garten-baldrian, lat. Valeriana major. 2) Eine mittlere gattung oder wilder baldrian, lat. Valeriana ſylveſtris. 3) Die kleine art, lat. Valeriana minor oder minima. Die blätter des garten-baldrians gleichen den blättern des eppichs. Der ſtengel wächſet über ellen hoch: Er iſt gläntzend, zart, röthlich, hohl, und hat viele äſte. Die blüthe gleichet der narciſſen-blüthe, ſie iſt aber gröſſer, zarter, weißlicher und purpurfarbner. Der ſtengel iſt finger dicke, mit vielen zweigen, die wohlriechend und in einander gewachſen, gelblicher farbe verſehen. Sie wird in gärten gebauet, und blühet vom May an bis in den Auguſt. Sie heilet die wunden, eröfnet und treibet den ſchweiß, tödtet die würmer, iſt gut vor engbrüſtigkeit, und hilft vor die verſtopfung der monatlichen reinigung der weiber.

Die blätter des wilden baldrians gleichen denen eſchen oder ſpeyerlings-baums-blättern, ſind gläntzend, ſchwärtzlich, und hängen gegen die erde zu unordentlich am ſtengel unter einander. Der ſtengel wird zuweilen öfters mehr als ellen hoch, iſt gerade, aſtig, dünne oder zart, hohl, weich und faſt purpurfarbig; an der ſpitze ſetzet er blüthen-büſchel, ſo purpurfarbig und weiß ausſehen, an. Dieſer baldrian hat ſehr viele wurtzeln, da eine in die andere gewachſen, wie die von der weiſſen nieſewurtz und narde: Er wächſet an moraſtigen und feuchten orten, und blühet vom May an bis in den Auguſt. Die wurtzel im monat Martio ausgegraben, ehe ſie blätter bekommt, wird getrucknet, und zu pulver geſtoſſen. Dieſes pulver giebt man denen, die die fallende ſucht oder ſchwere noth haben des morgens nüchtern in wein ein, alle 6 tage einmal 1 bis 2 quentlein. Sie treibet den ſchweiß, laxiret, und wenn ſie die würmer austreibet, ſo iſt es ein zeichen der geneſung.

Die blätter des kleinen baldrians gleichen den blättern der groſſen art, nur daß ſie kleiner und ſpitziger. Der ſtengel iſt dreyeckigt, eine elle hoch, und auf deſſen ſpitze ſitzen blüthen-büſchel, wie an denen vorigen bemercket. Die wurtzel iſt klein, und beſtehet aus einer eintzigen rancke, die weißlich und viele zaſern hat. Sie hat einen angenehmen geruch. Sie wächſet auf bergen und feuchten orten; ſie blühet zu der zeit als die vorigen.

Die garten-baldrian wird aus ſaamen gezeuget, blühet aber das erſte jahr nicht, es müſte denn der ſaame ſehr frühzeitig und in ein recht gutes land geſäet ſeyn, wenn dieſes, ſo blühet es im herbſte. Die blüthe wächſet wie die nelcken.

Alle arten baldrians ſind angenehmen geruchs, deswegen ſie auch zwiſchen die kleider geſtecket werden; in wein eingenommen, ſind ſie gut vor den ſtich und biß giftiger thiere. Sie ſind gut zu artzeneyen vor das haupt, mutter-beſchwerung, ſind hertz-ſtärckend, ſchweiß-treibend und laxirend. Man gebraucht ſolche mit guter würckung in engbrüſtigkeit und verſtopfung der leber, in aufſteigenden dünſten und convulſionen. Die wurtzel wird zu artzeney-träncken und ſäften, auch in ſuppen, vor weiber-kranckheiten verordnet, auf einmal 2 quentlein bis zu einer halben untze. Man giebt ſie auch als ein pulver in wein oder andern dienlichen ſaft, auf einmal 1 bis 2 quentlein ein. Das von der wurtzel und blüthe abgezogene waſſer hilft, 6 untzen davon getruncken, vor eben die kranckheiten; doch muß man zuvor, auch wol gar ſtarcke und vollblütige perſonen, mit dem brech-wein-ſtein purgiren, hernach giebt man ihnen 3 tage nach einander nüchtern von dem baldrian-pulver ein, hierauf müſſen ſie wieder purgiren, und noch 3 tage nach einander das pulver gebrauchen. Es hat öfters vortrefliche würckung gethan. Der extract aus der wurtzel hat eben die kraft: Es wird ein ſcrupel davon mit einem gran laudanum, oder opien-extract vermiſchet und eingenommen, auch kan man gedachtes lauda-

Digitized by Google

banum mit 2 ſcrupeln baldrian-pulver miſchen, und eingeben.

Balg, wird das abgezogene fell einiger kleinen thiere, als des haſens, caninchens ꝛc. wie auch der raub-thiere, als des wolfes, luchſes und wilden katzen, des fuchſes, des fiſch-otters ꝛc.] genennet. Bey dem vogel-fang heißt der balg ein ausgeſtopfter vogel, den man auf einen kleinen pfahl in die erde ſtecket, daß es ausſiehet, als ſtünde der vogel auf ſeinen füſſen, die herumfliegenden vögel damit auf den heerd zu locken. Es wird auch ſonſt das häutlein oder hülſe, darinnen das körnlein in ſeiner ähre geſeſſen, ein balg genennet.

Ball oder Hand-Ball, iſt ein von weichem leder, mit haaren und andern oleſtiſchen dingen ausgeſtopfter, durch die beutler verfertigter runder körper, mit welchem die kinder zu ſpielen pflegen.

Ballon, wird hingegen ein groſſer ball, in welchem eiſerne oleſtiſche oder treib-federn befindlich, daß ſie ſich zuſammen drücken laſſen, aber auch wiederum auseinander ſpringen, genennet, dergleichen in den ballhäuſern und auch ſonſten geſchlagen werden.

Ballon, heiſt auch der forme wegen ein ſehr groſſes chimiſches deſtillir-gefäß, ſo bey verſchiedenen deſtillirungen an ſtatt eines recipienten dienet, es iſt ein groſſes rundes glas mit einem kurtzen halſe.

Ballaſt, iſt der ſand, womit das untertheil eines ſchiffes daß es das gehörige gleichgewichte behalte, beladen wird.

Ballen, heiſſen 1) des hirſches unterläufte. 2) Das fleiſchichte theil der fußſohlen. 3) Bey den papiermacher machen 10 rieß papier einen ballen aus. 4) Bey den buchdruckern ausgeſtopfte küſſen mit höltzernen handgriffen, womit ſie die farbe auf die forme zum abdrucken bringen.

Ballen und bällgen werden genennet, wenn waaren geſchicklich zuſammen gefüget, mit ſtricken durch einen packſtock zuſammen gezogen, ſodann mit oder ohne ſtroh, im packtuch oder matten genähet werden. Wenn es koſtbare waaren, die an weit entlegene orte verſendet werden, emballiret man ſolche mit wachstuch, auch wol 2 oder 3fach. Auf handels-plätzen hat man ballen-binder, die ſolche arbeit mit gehöriger ſorgfalt verrichten.

Ballenbinder, heiſſen diejenigen, welche die waaren geſchicklich zu packen wiſſen. Ihr werckzeug beſtehet in matten oder pack-tuch, die kiſten, fäſſer, oder was ſie ſonſt einpacken ſollen, damit zu überdecken, hernach in ſtricken, alles damit feſte zuſammen zu ziehen, worzu ſie ihren ſogenannten ſpalt oder höltzernen riegel gebrauchen, und in einer guten pack-nadel, die matten oder tuch gehöriger orten zuſammen zu heften.

Balſam, oder Balſam aus Judea, dieſer wird von einem kleinen baum abgezapft, den man ſonſten im thale zu Jericho, in Gilead, und in dem glückſeligen Arabien antraf. Aber ſeit dem der Türckiſche Kayſer das gelobte land eingenommen, hat er alle ſolche bäume ausheben und in ſeine gärten, um Cairo in Egypten herum, verpflantzen laſſen, wo ſie genau durch die Janitſcharen bewacht werden, die keinen Chriſten hinein laſſen; man könte dieſen balſam demnach füglicher anjetzo den Egyptiſchen oder Cairiſchen balſam-baum nennen, als den jüdiſchen. Er wirft kleine gerade zweige, die ſich leicht zerbrechen laſſen, die ſehr ungleich äſtig, die rinde iſt auswendig röthlich, inwendig grünlich, darunter ein weiſſes holtz voller marcks ſitzet, und wenn es zerbrochen wird, einen angenehmen lieblichen geruch von ſich giebet. Es werden zuweilen truckene zweige davon ohne blätter zu uns gebracht, aber ſie ſind rar und theuer, weil ſie ſchwer zu bekommen, und dieſe dürre zweige nennet man nach dem griechiſchen namen Xylobalſamum, welches balſam-holtz bedeutet. Dieſer balſam iſt gut vor kopfſchmertzen, und ſtärcket den magen. Die truckene blätter deſſelben werden in anſteckenden kranckheiten und vor den gift gebrauchet. An ihrer ſtelle nimmt man in denen apothecken ſantal, citrin, und aloe-holtz. Die blätter gleichen denen kraut-blättern, die blüthen ſehen aus wie ſterngen, und ſind weiß. Nach der blüthe folget eine kleine ſpitzige frucht oder beere, die im anfang grün, wenn ſie aber reif iſt, braun wird, ſie ſitzen an einem kleinen ſtiel und kelch. Die ſaamen-körner, ſo man zu uns getrucknet bringet, verſchrumpelt ausſehen, und ohne ſaft ſind, erwecken den ſaamen, und ſtärcken die lebens-geiſter. Man brauchet ſie vor den ſchlangen und anderer giftiger thiere ſtich. Man muß die friſcheſte, ſo am ſtärckſten riechet und ſcharfen geſchmacks iſt, nehmen. An ihrer ſtelle nimmt man in den apothecken cubeben.

Der weiſſe oder Siriſche balſam, lat. Opobalſamum genannt. Iſt ein flüßig hartz, weiß und ſtarcken geruchs, ſo man dem baum im ſommer durch einſchnitte abzapfet. Er iſt gut vor kopfſchmertzen, und ſtärcket den magen, auch vor engbrüſtigkeit, wenn er innerlich gebraucht wird. Er widerſtehet den böſen feuchtigkeiten, und den ſtich giftiger thiere, auf einmal nimmt man 1 bis 4 tropfen ein, er ſchmeidiget die haut, und vertreibet die hitz-blattern, deswegen beſtreichen ſich die damens das geſichte gelin-

Digitized by Google

gelinde damit, und netzen zuvor das geſichte mit waſſer an, thun auch ein wenig öhl von denen vier kalten ſaamen darunter. Man machet desgleichen jungfern-milch daraus, indem man einige tropfen von dieſem balſam in ſpiritum vini oder Ungariſchen waſſer fallen läſſet; ſolchen hernach mit ſchnecken-waſſer oder bohnen-blüth-waſſer in menge vermiſchet, und das geſichte damit wäſchet. An deſſen ſtelle nimmt man in der artzeney, ſo man einnehmen will, muſcaten-öhl. Weil dieſer balſam ſehr rar und ſchwer zu bekommen, wird er deſto eher vielfältig verfälſchet. Er muß demnach einen angenehmen und durchdringenden geruch haben, weißgelblich und durchſichtig ſeyn, ein wenig bitterlich und ſcharf ſchmecken, und ungefähr ſo dicke als der terpenthin ſeyn, er hat viel von halb gereinigten öhl, aber wenig ſaures flüchtiges ſaltz. Wolte man ihn deſtilliren, ſo würde man vors erſte himmelblau öhl, hernach ein gelbes und endlich ein rothes öhl bekommen, ſo wie man es bey deſtillirung des terpenthins befindet. Weil aber dieſer balſam bereits genugſam gereiniget, ſo braucht man keine chymiſche hülfe, und kan man ihn gleich, wie er iſt, gebrauchen. Will man wiſſen ob er unverfälſcht und friſch, ſo laſſe man einen tropfen in ein glaß waſſer fallen, wenn er friſch iſt, giebet er ſich aus einander und ſetzet gleichſam eine kleine haut über das waſſer, welche man mit einem kleinen reinen ſtäbgen wieder leichte auffiſchen kan. Iſt er aber alt und verfälſcht, fället er zu boden, und ſetzet keine haut, weil er ſchon zu ſchwer worden.

Den balſam von Copahu, lat. Balſamum Copaiva genannt, bekommt man durch einſchnitt von einem Americaniſchen baum. Er wird aus Portugall zu uns gebracht und iſt zweyerley art. Der erſte, der ausläuft, iſt klar wie ein weiſſes öhl, und hat einen hartzigten geſchmack, der letztere aber iſt ſo dicke wie terpenthin und iſt gelber farbe. Sowol der erſte als der andere trocknet die wunden aus. Man gebraucht ihn, die nerven zu ſtärcken, ſolche zu ſchmeidigen, und den ſaamenfluß zu ſtillen, es dienet vor fluß-fieber, brüchen und verrenckungen, auf einmal nimmt man 12 bis 24 tropfen ein.

Der balſam von Tolu, lat. Balſamum de Tolu genannt, iſt eine art hartz, ſo man durch einſchnitt der rinde des kleinen Americaniſchen baums, Tolu genannt, erhält; es iſt ſolcher baum eine art fichten, die zwiſchen Carthagena und Nombre de Dio wachſen. Der balſam hat viel öhl bey ſich, gereiniget, viel feſtes und flüchtiges ſaltz, desgleichen ein wenig erde. Er iſt ſo dicke wie terpenthin, röthlicher farbe, angenehmen geruchs, welcher faſt dem citronen-geruche gleichet, er riechet auch ſchon von ferne ſehr lieblich. Er trucknet die wunden aus, ſtillet die ſchmertzen, verhindert den krebs und ſtärcket die nerven: Er iſt gut in der kranckheit, die von flüſſen herrühret, und gicht in denen hüften, wenn er äuſſerlich aufgeleget wird, zuweilen wird er auch vor die engbrüſtigkeit innerlich auf einmal 1 bis 4 tropfen gebrauchet. In denen apothecken wird ſtatt ſeiner, innerlich oleum ſuccinum, und äuſſerlich terpenthin-öhl, oder oleum hypericum genommen.

Balſam von Peru, lat. Balſamum Peruvium oder Indicum. Deſſen giebt es dreyerley gattungen: Der erſte iſt ein hartes röthliches hartz, ſtarcken geruchs, ſo man zu uns in cocus-nüſſen bringet. Zu Peru flieſſet er aus dem zweige eines kleinen baumes, der daſelbſt in groſſer menge wächſet, gantz flüßig, ſolches fängt man in kleinen cocus-nüſſen auf: Alsdenn wird er einige tage lang an die ſonne oder eine andere wärme geſetzt, bis eine mit ihm zugleich aus dem baume gefloſſene wäſſerichte feuchtigkeit völlig vertrucknet, und er als hartz hart worden. Er wird auch truckner balſam genennet. Die andere art iſt ein hartzigter wohlriechender ſaft, ſo man durch einſchnitt in den ſtamm und die groſſen ſtarcken äſte deſſelben baumes erhält. Man nennet ihn den weiſſen Peruaniſchen balſam, und gleichet den oben beſchriebenen opobalſamo. Die dritte art iſt kleberich, ſo dicklich als terpenthin, ſchwärtzlich-brauner farbe, angenehmen und lieblichen geruchs. Dieſen zu bekommen, werden die blätter und kleine zweige des vorhin gedachten baumes gekocht, wenn das abgekochte kalt worden, ſo ſchwimmet der balſam oben auf, welcher alsdenn davon genommen, und in flaſchen gegoſſen wird. Dieſen balſam brauchen die apothecker und ſpecerey-händler am meiſten, er muß dem ſtorax einigermaſſen gleichen, wenn die flaſche geöfnet, einen lieblichen lang währenden geruch von ſich geben und etwas herbe an geſchmack ſeyn. Alle drey arten dieſes balſams ſtärcken die nerven, gehirn, hertz und magen, verhindern die fäulniß, trucknen die wunde aus, heilen ſolche, vertreiben die kalten flüſſe, und treiben die böſen feuchtigkeiten durch das athemholen aus. Sie werden auch vor den ſcharbock gebraucht. Werden ſie innerlich gebraucht, nimmt man 1 bis 6 tropfen davon ein; zum innerlichen gebrauch nimmt man in der artzeney-wiſſenſchaft an ihre ſtelle oleum ſuccinum, und zum äuſſerlichen gebrauch oleum hypericum oder terpenthin-öhl. Die Indianer, wenn ſie, wie bey der letzten art angeführet, den balſam von dem abge-

Digitized by Google

gekochten abgeſchöpfet, kochen das zurückgebliebene vollends zu einem harten extract, vermiſchen ſolchen mit ein wenig gummi und machen pillen daraus, die ſchwartz ausſehen, und ſtarcken geruchs ſind, inſonderheit wenn ſie, gleich nach der machung, mit balſam beſchmieret worden. Dergleichen pillen werden viel aus Spanien und Portugall gebracht.

Balſame, die durch die kunſt nachgemachet worden, ſelbige ſind zuſammengeſetzte ſpecies, die da entweder zum pflaſter vor wunden, oder zur ſtärckung wegen ihres angenehmen geruchs, verfertiget werden. Dergleichen ſind folgende: Nehmet 3 hände voll übermuth, beyfuß, raute, roßmarien, junge ſalbey, blüthe und blätter, von jedem 2 hände voll, lorbeern, ſo viel vonnöthen, doch muß mehr wermuth als von den andern kräutern genommen werden. Laſſet es zuſammen in einem keſſel mit gnugſamen nuß-öhl kochen. Wenn die kräuter ſchwartz werden, haben ſie genug geſotten. Alsdenn nehmet ſolche aus dem keſſel, und füllet das klare öhl ab, die kräuter preſſet durch ein linnen, und thut den ausgepreßten ſaft zu dem öhl nach deſſelben menge: Thut ferner dazu, geſtoſſen hartzpech ein pfund, friſch wachs ein halb pfund, Venetianiſchen terpenthin 2 quentlein, ſpick-öhl 2 untzen, rühret alles wohl mit einem ſpahn unter einander, wenn es alles wohl geſchmeltzen und recht heiß, filtrirt es, damit die unreinigkeiten davon kommen; das filtrirte thut in einen glaſurten krug, verbindet ſolchen ſehr wohl mit pargement, und darüber noch leder. Es recht wohl zu verfertigen, muß man es alsdenn 6 wochen in pferde-miſt vergraben, und ſich hernach deſſen auf folgende art bedienen. Soll es flüßig bleiben, ſo thut nicht ſo viel hartzpech dazu. 1) Er heilet in 24 ſtunden alle friſche wunden, die wunde wird zuvor mit wein ausgewaſchen, alsdenn der balſam warm aufgelegt. 2) Warm auf die ſchläfe geleget, und ein warmes tuch darüber, vertreibet alle kopfſchmertzen.

Einen balſam vor allerley wunden und quetſchungen zu verfertigen: Nehmet nuß-öhl 1 halb pfund, flüßigen ſtorax und gummi elemi von jedem ein halb pfund, colophonien 4 untzen, Venediſchen terpenthin 4 untzen, ſpick-öhl eine untze, und friſch wachs 1 halb pfund. Dieſes thut zuſammen in einen keſſel, laſſet es ſchmeltzen, und bey gelinden feuer kochen, und rühret es ſo lange um bis es ſo dicke als eine ſalbe wird. Dieſer balſam iſt vortreflich vor allerley wunden, verletzungen und quetſchungen: Er heilet die goldene ader und den ſtichgiftiger thiere: Iſt gut vor podagra, geſchwüre und peſt-beulen, denn er ſtillet ſofort die ſchmertzen.

Vor alle quetſchungen, ſie mögen an einem theile des leibes geſchehen ſeyn, wo ſie wollen, inſonderheit, ſo die fleiſchigten theile ſchadhaft, iſt folgender balſam vortreflich: Nehmet roſen-öhl und wein, ſalbet den ſchadhaften ort damit, und leget folgendes darauf: Nehmet friſch gelb wachs, werfet es in ſiedendes waſſer, daß es weich werde, ſchmieret es auf linnen als ein pflaſter, und legets auf den beſchädigten ort.

Zu einen andern balſam: nehmet vom St. Johannis-kraut, welches gelbe blüthe träget, nur die oberſten knoſpen; dieſe ſind beſſer, als wenn die blüthe ſich ſchon aufgethan: das grüne thut davon, 1 halb pfund dieſer knoſpen thut in eine flaſche mit einem halben pfund baumöhl, laſſet es alſo 6 bis 7 wochen ſtehen, hernach ſeiget es ſtarck durch ein reines tuch, und drücket es wohl aus, daß die kraft des krautes ſich mit dem öhl vermiſche; gieſſet das öhl wieder in die flaſche, doch daß ſie zuvor rein ausgeſpühlet ſey; nehmet 1 untze pulveriſirten gummi elemi, werfet ſolches in die flaſche, verſchmieret ſolche wohl mit baumwachs, und bindet leder darüber, damit kein geruch ausdünſten könne; je älter es wird, je beſſer wird es; ſetzet es 14 tage lang an die ſonne und ſchüttelt es zuweilen wohl um, damit ſich alles wohl vermiſche. Doch muß die flaſche nicht gantz voll ſeyn, ſondern gute fünf finger breit daran fehlen, denn wenn das wachs auf die öfnung geſchmieret, ſo ſtopfet ſolche dergeſtalt, daß wenn kein leerer raum darinnen vorhanden, die flaſche ſpringen müſte. Dieſer balſam iſt gut vor alle wunden, inſonderheit aber vor friſche, obgleich die alten auch gut damit zu heilen. Wenn ein verband aufgeleget werden muß, ſo tuncket ſolches zuvor gantz in dieſen balſam, wenn aber ſolches nicht nöthig, ſo tuncket die corbey oder baumwolle, ſo ihr auflegen wollet, hinein, das öhl wird zuvor warm gemacht, und ſo warm, als man es leiden kan, auf die wunde geleget; wollet ihr, daß euer balſam ſtärcker ſeyn ſoll, ſo nehmet gleich viel knoſpen, öhl und gummi.

Einen balſam vor alle tiefe und leichte wunden, quetſchungen und verrenckungen zu machen: Nehmet einen ſchoppen rothen wein, eben ſo viel oliven- oder baum-öhl, wilde granaten-blüthe eine untze, truckne granaten-ſchaale eine halbe untze, ſtorax 2 quentlein, cipriſche nüſſe anderthalb quentlein, rothe ochſen-zungen-wurtzel 3 untzen. Dieſe ſpecies ſtoſſet gröblich unter einander, ſchüttet alles mit dem öhl und wein in einen topf, laſſet es bey gelindem feuer

Digitized by Google

feuer halb einkochen, bis der wein verzehret und ausgedunſtet. Jhr könnet ſolches daran erkennen, wenn ihr einige tropfen auf glüende kohlen fallen laſſet, iſt der wein weg, ſo brennet es alsdenn ohne knaſtern, wenigſtens knaſtert es nicht viel. Wenn es knaſtert, ſo laſſet es noch eine zeitlang ſieden. Nehmet darauf den topf vom feuer, decket ihn eine halbe viertel ſtunde zu, hernach filtrirt es durch ein linnen, und füllt es in eine gläſerne flaſche, es kan ſich 2 jahr halten. Wenn man ſich gequetſcht oder verrenckt, ſo ſchmieret den beſchädigten ort damit, ſtreuet provintz- roſen- oder myrrten-pulver darauf, und bindet werg oder läppgen drüber her, ſo zuvor in dieſen balſam getuncket. Eben alſo wird es gebraucht, wenn der fuß verrencket, verbindet die knöchel damit, doch nicht allzufeſte. Jſt es eine wunde, ſo waſchet ſolche mit warmen wein aus, trucknet ſie mit ein linnen tuch ab, und leget alsdenn dieſen balſam darauf, taucht ein linnen in dieſen balſam, leget ihn darüber und oben auf ein braun oder ander kohl-blatt. Die wunde muß des tages zweymal, aber nicht zu feſte, verbunden werden. Hat eine nerve zugleich ſchaden bekommen, ſo miſchet ein wenig terpenthin unter dieſen balſam, und leget es ſo warm, als es zu leiden, auf. Gehet die wunde tief in den leib oder ſchenckel, oder wohl gar durch und durch, ſo muß ſolche zuvor rein geſpritzet, hernach mit dieſem warmgemachten balſam ausgeſpritzet, und auf die öfnung ein kohlblatt oder ein in dieſen balſam getuncktes linnen gelegt, und loſe verbunden werden.

Zu einem vortreflichen balſam von beſondern guten würckungen: Nehmet rothe roſen, pimpenell-blätter, ſalbey, ſchaaf-garbe, krauſemüntze, meyeran, ſaturey, yſop, pfirſichen-blätter, von jedem eine handvoll, einen ſchoppen recht guten wein, eben ſo viel baum-öhl, ſaltz, eine hand voll. Thut alles in einen mäßigen topf, ausgenommen das ſaltz, laſſet es ſo lange kochen, bis der wein alle verzehret, und kein öhl in dem löffel, ſo man zur probe heraus nimmt, oben aufſchwimmet, doch alles bey gelinden feuer, damit die kräuter nicht auf dem grunde anbrennen, es muß wohl umgerühret werden. Wenn das kochen vorbey, werfet das ſaltz daran, und wenn es damit einige mal aufgewellet, ſo preſſet ſolches durch ein linnen tuch, ſo nicht allzugrob, daß der ſaft aus den kräutern gehe. Dieſer balſam iſt gut vor den krebs, brand vom feuer, ſchwäche der nerven, kopfſchmertzen, verderbnen magen, colicke, gicht und dergleichen. Man beſtreichet den ſchadhaften ort, ſo lange damit, bis ſich der balſam eingezogen; deswegen müſſen die hände öfters wieder gewärmet werden, hernach wird ein warm linnen tuch darüber geſchlagen, welches man bis aus ende der kranckheit behält, weil es beſſer als ein friſches. Der ſchadhafte ort muß des tages 3 bis 4mal geſtrichen werden.

Einen bewährten balſam, vor alle arten wunden, quetſchungen, geſchwüre, zipperlein, podagra, und andere ſchmertzen, zu machen: Nehmet lorbeer-blätter, wermuth, und ringelblumen-blätter von jedem zwey hände voll, junge ſalbey vier hände voll, eben ſo viel roßmarin, mit der blüthe, und ſchwartze reife wachholder-beeren; oliven- oder baum-öhl fünftehalb pfund, ein ſchoppen weiſſen wein, friſch wachs 1 pfund, ſpicköhl 3 untzen. Die kräuter und beeren werden gequetſcht, in einen neuen topf gethan, wein und öhl darauf gegoſſen, ſolches muß alſo 2 bis 3 tage weichen, und wird alle tage mit einem ſpahn ein paarmal umgerühret, hernach in eine pfanne oder keſſel auf kohlfeuer ſo lange gekocht, bis der wein ausgedunſtet, und die kräuter angebrannt riechen. Alsdenn wird alles durch ein grob tuch ſtarck gepreſſet, der ſaft wieder in den keſſel gethan, vom friſchen aufs feuer geſetzet, und in ſtücken zerſchnitten wachs hinein gethan, wenn ſolches geſchmoltzen, gieſſet das ſpicköhl dazu, und rühret alles wohl um, ohne es mehr zu ſieden, hernach thut es in eine flaſche. So ihr was davon nöthig habt, ſo nehmet etwas davon, ſchmeltzet es auf einem teller, und beſtreichet die wunden, und ſchadhafte orte damit.

Ein durch kunſt gemachter balſam vor verſchiedene kranckheiten: Nehmet holtz-wurtzel oder oſterlucey-wurtzel, ſchwerd-lilien, peonien, von jedem 2 untzen, beyfuß-blätter, mutterkraut-blätter, wohlgemuth, katzen-mintze, poley, wermuth, raute, majoran, krauſe-müntze, ſadebaum, ſtoches-kraut, lavendel, St. Johannis-kraut, dille, lorbeer-blätter, ſtein-klee, camillen, hollunder-blätter, von jedem 1 hand voll, lorbeern und wachholder-beeren, von jedem 1 untze, ſchaafmilben-ſaamen 6 untzen, coloquinten-ſaamen 1 untze, zimmet, ingber, gewürtz-nägelein, muſcaten-nüſſe, aloe, von jedem 3 untzen, euphorben gummi 1 untze, flüßigen ſtorax 2 untzen, myrrhen, angelicken-ſaft, (ſo ein gelber gummi aus Griechenland, der von einer art bären-klau, panax-kraut genannt, herkommt, aber doch angelicken-ſaft genennet wird) Bdellium ſagapeium (ein Oſtindiſcher gummi) von jedem zwey untzen. Alle dieſe kräuter werden in einer genugſamen menge baumöhl gekocht, und ein abgezogener und ausgenommener fuchs zugleich darinnen ſo lange

ge gekocht, bis das fleiſch zu brey worden, und von denen knochen alles abgegangen, alsdenn wenn es halb gekochet, ſo thut die ſpecies hinein, und wenn es genugſam geſotten, filtrirt und preſſet es durch ein tuch. Dieſer balſam iſt vortreflich vor empfindliche kopfſchmertzen an der einen helfte des hauptes, und vor den ſchwindel, es wird warm auf die ſtirn und auf die ohren geſtrichen, und ein warm tuch darüber geleget. Wenn flüſſe auf die bruſt fallen, wird ſolche warm damit beſtrichen. Vor bauchſchmertzen, colicke, winde, lenden-grieß oder blaſen-ſtein, mutter-beſchwerung, wird er warm aufgelegt. Denen kindern wird davon vor die würmer etwas auf den nabel geſchmieret. Vor ſchlaffe und ſchwache nerven und den ſchlagfluß wird es warm eingerieben. Wenn dieſer balſam gekocht wird, muß zuletzt ein pfund baumöhl und 4 untzen gelb wachs, mit eben ſo viel terpenthin hinzugethan werden.

Einen balſam vor verwundungen zu verfertigen: Nehmet cardobenedicten-wurtzel, baldrian-wurtzel, von jedem eine halbe untze, St. Johannis-kraut-blätter 2 untzen, ſtoſſet es wohl und laſſet es in weiſſen wein 2 tage weichen, alsdenn thut 3 untzen, alt oliven- oder baum-öhl, und anderthalb untzen reine weitzen-körner, die noch gantz, kochet alles zuſammen, bis der wein verzehret, ſobald ſolches geſchehen, preſſet es durch ein leinen tuch, thut neun untzen terpenthin, und 2 untzen geſiebten weyrauch dazu, laſſet es über dem feuer einige mal aufwallen, und füllet es in eine wohl verſtopfte gläſerne flaſche. Wenn man hiervon gebrauchen will, waſche man zuvor die wunde mit weiſſen wein aus, und beſchmiere ſie ſo warm, als es zu leiden inwendig und auswendig mit dieſem balſam; ſpritzet auch mit einer ſpritze davon hinein, und drücket die wunde zuſammen, leget einen in eben dieſen balſam eingetunckten verband darauf, und über dieſes einen andern in rothen kalten wein eingetunckten, und endlich die trucknen verbande. Er heilet die ſchlechten degen- und meſſer-ſtiche in 24 ſtunden, ſo daß man nicht einmal die geringſte narbe ſehen kan.

Den balſam des arcei, ſo zu heilung der wunden gut, zu machen: Nehmet hammel-fett 2 untzen, ſchweine-fett 1 untze, gummi elemi und klaren terpenthin, von jedem anderthalb untzen. Es kan leichte mit einander vermiſchet werden, man gieſſet eines nach dem andern hinein, und laſſet es wie eine linderungs-ſalbe einſieden. Es wird auf die wunde als ein zeitigendes pflaſter geleget.

Zu einem andern wunden-balſam; Nehmet ein halb pfund St. Johanniskraut-öhl, ein halb pfund Venetianiſchen terpenthin, gummi elemi 4 untzen, Florentiniſche ſchwerdlilien, aloe, jedes 2 untzen, maſtix, ſtorax, myrrhen, drachen-blut, abgezognen branntewein jedes 2 untzen. Man ſchmeltzet das gummi mit dem öhl und terpenthin, die andern ſpecies werden indeſſen mit dem drachen-blut in den branntewein eingeweicht, hernach wird alles zuſammen gethan, und an gelinden feuer geſotten, oder im ſommer einen monat lang in die heiſſe ſonnen-hitze geſetzet.

Vor geſchworen zahnfleiſch wird folgender balſam verfertiget: Nehmet recht gute myrrhen, und zucker-canth, von jedem gleich viel, ſtoſſet ſolches zu pulver, kochet ein ey hart, ſchneidet ſolches mitten von einander, nehmet das gelbe heraus, und füllet den ledigen raum mit obigen pulver, darauf bindet das ey feſte wieder zuſammen, und hänget es im keller auf, ſetzet ein geſchirre darunter, ſo wird ein ſaft oder balſam aus dieſem ey flieſſen, damit man des tages einigemal das geſchworne zahnfleiſch beſchmieren muß. Doch muß man gewöhnlicher maſſen purgiren und dergleichen. Ein mehrers dieſes balſams ſiehe bey dem articel Salbe.

Balſam-Aepfel, iſt eine pflantze, ſo zarte ſtreifige rancken einer ellen hoch hat, ihre blätter gleichen den weinblättern, ſind aber weit kleiner. Die blume davon iſt bleichgelb, und hat nur 5 blättlein. Ihre frucht iſt roth, oben etwas ſpitzig, ſonſt länglich, wie ein ey, dabey aber ſtachlicht. Das öhl davon iſt bey wunden und offenen ſchäden überaus nützlich zu gebrauchen.

Balſamiſche Artzeneyen. Alſo werden alle diejenigen medicamenten genennet, welche eine kraft haben der fäulniß zu widerſtehen, und den leib vor dergleichen zu verwahren. Welcher benennung alle ſolche theilhaft werden, ſo aus reſinöſen, oder aus ölicht-hartzhaften und darbey balſamiſchen tugenden zuſammen geſetzet ſind; Auf ſolche weiſe ſind das recht bereitete elixir proprietatis, ſive eſſentia theriacalis, das balſamum vitae und unzehlig andere mehr, balſamiſche artzeneyen.

Balſam-Kraut, hat blätter, die faſt wie pfirſchig-laub ausſehen, der blüthe nach giebt es unterſchiedliche ſorten. Wenn die darauf folgende ſchötlein völlig reif worden ſind, ſo ſpringen ſie auf, und zerſtreuen ihren braunen ſaamen.

Bambus-Rohr. Dieſes Indianiſche rohr wächſet öfters ſo hoch als ein pappelbaum, zuweilen aber nicht ſo hoch. Es iſt gerade, rund und artig anzuſehen, das holtz iſt inwendig hohl mit marcks angefüllet; die meiſten ſeiner zweige ſtehen in die höhe, aber die ſchönſten und längſten darunter ſind gekrümmet und durch

Digitized by Google

knoten von einander geſondert, die blätter gleichen denen oliven-baum-blättern, ſind aber länger, von fahler farbe, ein blatt ſtehet von dem andern etwas ab. Die wurtzeln treiben verſchiedene ſtengel. Dieſer bambus-rohr wächſet einer an dem andern, und vermehret ſich dergeſtalt, daß man durch ſolche wälder wegen ihrer dicke nicht gut kommen kan, zumalen dieſes holtz ſehr hart, und mühſam abzuhauen, ob es ſich gleich ſonſten leicht ſpalten läſſet. Es wächſet in der provintz Malabar gegen Coromandel zu, und an verſchiedenen Indianiſchen orten an denen ufern der flüſſe: Aus jedem knotichten aſt quillet gemeiniglich ein dicker, weiſſer und zäher ſaft, wenn man aber den zweig drücket oder preſſet, ſo bekommt man deſſen weit mehr, wenn ſolcher ausgedünſtet, wird zucker daraus, den die Indianer tabaxis nennen. Sie gebrauchen dieſen zähen ſaft vor verſchiedene kranckheiten, ſo wie wir den zucker gebrauchen, das geblüt zu ſtillen, aber weil dieſer ſaft nicht gekocht, ſo lindert er die ſchmertzen, und feuchtet auch mehr an als unſer zucker. Man nimmt davon vor die colicke und durchfall ein. Die Indianer bauen aus dieſem holtze häuſer und kähne, machen auch allerhand hausgeräthe daraus. Es iſt ſo hart, daß wenn zwey ſtücken davon ſtarck an einander gerieben werden, ſolches feuer giebt; wenn die einwohner des landes toback rauchen, und ihre tobacks-pfeiffen anſtecken wollen, ſo ſchneiden ſie eine kerbe in dieſes holtz und reiben dieſe kerbe mit einem andern dergleichen holtze, ſo ſtecket ſolches truckene blätter oder andre dergleichen brennliche materie, die daran gehalten wird, ſofort an, ohne daß das holtz ſelber anfange zu brennen; aus dem ſtarcken bambus-röhren werden die ſtangen gemacht, womit die ſclaven eine art ſenften, ſo man palanquin nennet, tragen können, welche art ſenften ſo bequemlich, und im gantzen Morgenlande im gebrauch ſind. Man macht auch eine art fäſſer aus dem holtze, darinne das waſſer ſich ſehr friſch und gut erhält. Man hält das holtz vor ſchweißtreibend in der artzeney. Die wurtzel deſſelben treibet den urin, und befördert die monatliche zeit der weiber. Die jungen ſproſſen werden eingemacht zu uns gebracht, und iſt eine ſpeiſe auf prächtigen tafeln.

Bananas-Baum, wächſet in Indien, und wird daſelbſt zu vielen ſachen ſtarck gebrauchet.

Banck, heißt eigentlich ein gemachter ſitz, da viele neben einander ſitzen können. Eine ſache auf die lange banck ſchieben oder ſpielen, heiſſet dieſelbe verzögern, oder in die länge ziehen.

Banck-Eiſen, iſt ein langes ſtück eiſen, ſo an dem einem ende wie ein ſtarcker nagel zugeſpitzet, und hin und wieder an den ſeiten aufgehauen iſt, daß es ſich nicht ſo leichte heraus ziehe, wo es eingeſchlagen. In der mitte hat es einen abſatz, um es durch das ſchlagen mit einem hammer oder beile in die wand eintreiben zu können, das andere theil und ende, ſo auſſer der wand bleibet, iſt breit, wie ein band geſchlagen, hat einige löcher, dadurch es mit nägeln an eine lange banck, hohes repoſitorium, köthe und dergleichen zu befeſtigen, ſo daß folglich dieſe ſtücke an einer wand gantz unbeweglich zu machen.

Banco, heißt bey den kaufleuten ein aus öffentlicher autorität etablirtes und privilegirtes haus, worinnen ſie ihre gelder, theils zur verwahrung und mehrerer ſicherheit, theils zur commodite, um des vielen auszahlens überhoben zu ſeyn, nieder ſetzen, und hernach demjenigen, welchem ſie ſchuldig, von ſolchen geldern eine gewiſſe ſumme zu- von ihrer rechnung aber abſchreiben laſſen, dahingegen auch ihnen wieder von andern dasjenige, was ſie in banco-geldern von ihnen zu fordern haben, ſolchergeſtalt abgeſchrieben wird. Und dieſes nennet man ein giro, oder perpetuirliches ab- und zuſchreiben, vermöge deſſen viel 1000. rthlr. umgeſetzt, auf rechnungen eingenommen, und wieder ausgezahlet werden, ohne daß dabey ein kreutzer durch die hände gehe, ſondern nur ein aßignations-zeddul in der banco eingebracht wird. Es ſind ſolcher berühmten banquen in Europa eigentlich nur 4, nemlich zu Venedig, Amſterdam, Nürnberg und Hamburg. Londen, Genua und Stockholm haben zwar auch gewiſſe arten davon, ſie ſind aber in einigen ſtücken von denen ietztgemeldeten vieren unterſchieden. Von dergleichen banquen werden die darinne verordnete buchhalter banco-ſchreiber, die caßirer banco-caßirer, die darüber aufſicht habende raths-herren und bürger banco-herren und deputirte, u. das darinnen allein gültige harte ſilber-geld an ſpecies reichs-thalern, oder guten groben müntz-ſorten das banco-geld genennet, zum unterſcheid des current, oder in der ſtadt in den täglichen zahlungen herumlaufenden geldes, welches mehrentheils in ſcheidemüntz-ſorten beſtehet, auch gegen den banco-gelde 10. 20 bis 30 pro cent. in agio der aufwechſel differiret. Die banco in Hamburg iſt eine der reichſten und ordentlichſten in Europa, maſſen nichts anders als wichtige 2 löthige reichs-thaler darinnen zu finden, und wird da kein ſogenannter Burgundiſcher- creutz- und albertus-thaler angenommen.

Banco-Geld, iſt dasjenige, welches nur in banco recipirt wird, und welches in Hamburg und Amſterdam, alte ſpecies reichsthaler, die ſogenannten creutz- albertus-Burgundiſche, einige Schweitzer, Kayſerliche,

che, Fürſtliche und Gräfliche ausgeſchloſſen ſeyn müſſen, als welche nur allein acceptirt, die andern aber nicht angenommen werden. Solches banco-geld, welches noch beſtändig der thaler zu ein und ein halben reichs-gulden beſtehet, differiret in der lagio gegen alle andere gelder, die dargegen in ſchätzung und vergleichung kommen, alſo und dergeſtalt, daß auf ſolche andere gelder bis 30 ja 40 pro cent muß gegeben werden, um 100 rthlr. banco zu haben. Z.E. auf die ſogenannten Däniſchen cronen müſte 16 mehr oder weniger, auf das Hamburger current-geld 18 auf neue drittel 30 und mehr pro cent. zugegeben werden, um 100 rthlr. banco zu haben. Denn dies banco-geld, oder die florirende kaufmannſchaft conſiderirt hierinn nicht allein den innerlichen gehalt einer geldſorte gegen der andern: ſondern auch den äuſſerlichen valeur, welcher wieder in betracht komt, in anſehung des orts, der zeit und der abſicht, wenn, wo, und warum dieſe oder jene geld-ſorte gegen der andern verwechſelt wird.

Band. Eine aus zwirn, wolle, ſeyde und gold zu mancherley zierrath gewebte platte ſchnur, unterſchiedlicher breite. Alſo hat man einfaſſe-band, gemodelt band, ſtiefel-band, taffet-band, zwirn-band u. d. m.

Band-Weide, iſt eine art felber oder weiden, welche in keinen ſtarcken ſtamm, ſondern von der erde und von der wurtzel aus in viele ruthen, oder ſchlancke zweige wächſt, dieſe laſſen ſich gerne biegen, und haben eine dunckel-rothe ſchaale. Ihre blätter ſind lang und ſpitzig, glatt, unten etwas weißlich, und am rand herum gekerbt. Sie ſind meiſtens licht-gelber, oder auch röthlicher farbe, und wachſen gerne an waſſern, ſeen, gräben und andern feuchten orten. Weil man ſie aber nicht aller orten findet, und ihrer doch auch in den gärten, die geländer, ſpaliere, und bäume damit zu binden, die wein-reben damit zu heften, auch in der haushaltung, die reiffe damit zu umbinden, nicht wohl entbehren kan; als ſoll ein landman ſich befleißigen, ſolche auf ſeinen grund und boden, etwan an die bäche und auf die wieſen-ränder zu ſetzen. Sie wollen nicht ſo gerne, als andere weiden-arten, von abgeſchnittenen und eingeſteckten zweigen wachſen, ſondern man muß junge ruthen mit ſammt den wurtzeln aus der erde heben, und, wenn ſolche vorhero etwas verſtutzet, zu anfang des frühlings in einen feuchten boden, ein paar ſchritte weit von einander ſetzen, damit ſie deſto beſſer ſich ausbreiten mögen. Nächſt denen gärtnern und böttigern, bedienen ſich auch die korb- und ſiebmacher, ingleichen die fiſcher derſelben.

Bangue, iſt eine Indianiſche pflantze, ſo dem hanfe ſehr ähnlich. Der ſtengel wächſet drittehalb fuß hoch, iſt viereckicht, wegen ſeiner zähigkeit nicht leicht zu zerbrechen, hoch grüner farbe, aber nicht ſo hoch, als der hanf, das äuſſere an der rinde kan eben wie der hanf geſponnen werden; die blätter ſehen auch wie hanf-blätter aus, oben grün, unten rauch weißlich, haben einen irdiſchen und unangenehmen geſchmack Der ſaamen iſt nicht gröſſer als hanf-körner aber er iſt nicht ſo weiß. Die Indianer eſſen den ſaamen und blätter dieſer pflantze nicht allein, um luſt zum eſſen dadurch zu bekomen, ſondern auch um die wolluſt zu erwecken, ſie machen ſolchen zu pulver, mengen von ihrer Indianiſchen nuß areca ein wenig opium und zucker darunter, nehmen ſolches beym ſchlafengehen, um dadurch ruhig zu ſchlafen und ihr elend und verdruß ſo lange zu vergeſſen, ein. Wollen ſie im ſchlafe allerhand träume und phantaſien haben, ſo mengen ſie kampfer, muſcaten-blüthe, gewürtz-nägelein und muſcaten-nüſſe darunter. Wollen ſie aber vergnügt und zur wolluſt geſchickt ſeyn, ſo mengen ſie ambra, zucker und muſcus darunter. Cluſius hat angemercket, daß die pflantze, ſo die Türcken zu Conſtantinopel maſlac nennen, mit dieſer zerſt beſchriebenen ſehr überein komme, welche die Türcken vor verſchiedene kranckheiten, einige auch die wolluſt zu erwecken, gebrauchten.

Banille ſiehe Vanille.

Banquierer, heiſſen diejenigen kaufleute, welche groſſen credit haben, und vermögend ſind, denen, ſo ſie darum anſprechen, und davor genüge thun, auf die vornehmſten wechſel-plätze in Europa acceptable wechſel briefe zu verſchaffen.

Baratiren, unter kaufleuten waaren umſetzen, verſtechen, tauſchen.

Barbe, Barme, iſt ein fiſch, der ſich in flüſſen, teichen und bächen aufhält, er ſiehet wie ein karpfe aus, allein ſein fleiſch iſt weichlich, und wird nicht viel davon gehalten, er ſchmeckt nicht beſſer, als wenn er recht alt; ſeine eyer aber ſind ſehr ungeſund zu eſſen. Dieſer fiſch lebet vom ſchlamm; er iſt begierig nach lockſpeiſe und ſpringt gerne über das netz weg, wenn man nicht acht drauf hat; ſonſten ſagt man von ihm, wenn er furchtſam gemacht worden, ſo ſey er ſo dumm, daß er den kopf in moder ſtecke, und dadurch von aller gefahr befreyt zu ſeyn glaube. Man fängt ihn mit liegenden angeln, es müſſen deren unterſchiedene, jede von einem zoll lang auf einmal geleget werden, woran man zur lockſpeiſe etwas von eben dieſem fiſche regenwürmer oder auch kleine fiſche ſtecket, alle die angeln werden mit ihren faden an ein lang ſeil gebunden, ſo daß eine von der andern 2 fuß breit entfernet

Digitized by Google

iſt, alsdenn bindet man ſolche an die orte, wo ſich barben aufhalten, mit dem einen ende des ſeils an einen pfahl, an einen baum oder groſſen ſtein, und ſchleudert das andere ende mit der rechten hand ins waſſer, es muß aber weder kraut noch ſtrauch an dem orte ſeyn, ſonſten iſt der fiſchfang vergeblich. Den andern morgen werden die angeln aufgehoben, und die ſich daran gehangene fiſche abgenommen.

Barber, iſt eine art in der Barbarey und Africa gefallener pferde, welche vom leibe mager, von füſſen leichte, aber ſchrecklich geſchwinde im laufen ſind. Kommen gar ſelten nach Europa, weilen ſie, wo ſie gefallen, ſelbſt theuer bezahlet werden. Als etwas merckwürdiges iſt es, daß ſie über ſolche ein ordentliches geſchlechts-regiſter halten, wie bey uns über groſſe herren dergleichen geführet werden.

Barbets, werden von den Catholiſchen in Franckreich und Savoyen die Reformirten, welche in den Piemonteſiſchen thälern wohnen, ſpott-weiſe genennet. Andere, die ſie nicht beſchimpfen wollen, heiſſen ſie waldenſer, thal-leute oder religionaires.

Barbotte, iſt ein bekannter fluß-fiſch, ohngefehr einen halben fuß lang, und rund, und ohngefehr ſo dicke als eine rothe feder. Er hat einen dicken kopf, kleine zähne, und an den unterſten kinnbacken einen kleinen bart. Er lebet vom ſchlamm und moder. Das fleiſch iſt weichlich, ein wenig ſchleimicht, doch guten geſchmacks. Es hat viel öhl und flüchtig ſaltz bey ſich. Es reiniget das geblüthe, und treibet den urin.

Barchent, iſt ein dichte gewebter zeug, und kan ſolcher ſchmal und breit verfertiget werden. Die farben hievon ſind theils weiß, theils blau, man machet auch buntfarbigten. Man braucht den weiſſen meiſtentheils zum unterfüttern. Die buntfarbigte aber wird in haushaltungen mehrentheils zu bettzeuge genommen. Der ſchnur-barchent, welcher in Augſpurg fabricirет wird, iſt der feinſte.

Barillen, ſiehe Apricoſen.

Barme, ſiehe Barbe.

Barmen, ſiehe Hefen.

Barometrum, iſt entweder eine gerade oder auf mancherley art gekrümmte gläſerne röhre, die vermöge des darinn befindlichen queckſilbers, die ſchwere und leichtigkeit der luft, aus welcher die veränderungen des wetters entſtehen, anzeiget; wird auf deutſch das wetter-glas genennet. Dieſes inſtrument iſt im land-bau wohl zu gebrauchen, und ein ſehr nöthig ſtück; denn dadurch ſiehet man voraus, ob es gut oder ſchlimm wetter, regen oder wind ſeyn wird, darnach ein gärtner und landmann ſeine maaß-regeln im ſäen, einerndten, und andern wirthſchaftlichen verrichtungen richten kan. Siehe das kupfer Fig. 3.

Es giebt einfache und doppelte Barometra; wir reden hier nur von dem einfachen, weil ſolches die veränderung des wetters am wichtigſten anzeiget. Dieſes einfache Barometrum, wie es durch die figur u. dabey gezeichneten buchſtaben A. B. C. D. E zu erſehen, iſt eine gläſerne röhre, ſo an dem einem ende A zugeſchmoltzen, mit dem andern ende C D E aber gekrümmet, ſo daß man in E eine gröſſere weite gelaſſen, die in F offen, wie aus dem kupfer zu ſehen. In dieſe röhre gieſſet man queckſilber, ſo aber von D. F nicht höher als bis E gefüllet ſeyn muß, welches faſt die mitte der kugel, E. F aber in dem theile A. D ſteiget das queckſilber bis in B, der theil A. B iſt leer von luft, und die länge C. B iſt ohngefehr 27 zoll über die biege C. E. Man bemercket, daß das queckſilber in der röhre G. B nicht immer in einerley höhe ſtehet, ſondern zuweilen über 28 halb zoll aufſteiget, oder auch gar 27 drey viertel zoll, dieſes machet eine höhe von 21 bis 22 ſtrichen, ſo mit der verſchiedenen veränderung der luft übereinſtimmen. Dieſe höhe theilet man in 12 gleiche theile; an dem höchſten dieſer 12 theile, wo das queckſilber aufſteiget, bemercket man: Sehr trucken. An der andern: Beſtändig, weil das wetter alsdenn einige tage einerley bleibet. Der vierte theil wird mit Gutwetter bemercket; der ſechſte: Veränderlich; der achte: Regen; der zehnte: Starcker regen; und der zwölfte: Mit wind oder ſturm. Dieſe gläſer ſind gemeiniglich in einer höltzernen zierlichen einfaſſung angemacht. Der theil C D E. F ſtehet unten. Man ſiehet nichts, als den theil C. A ſo mitten an dem brete angemacht.

Barque, eine art ſchiffe von mittelmäßiger gröſſe, ohngefehr 50 fuß lang, welche einen oder auch zuweilen 2 maſten hat, und meiſtentheils auf dem Archipelago gebraucht wird. Diejenigen barquen, deren man ſich auf dem Mittelländiſchen meere bedienet, haben nebſt dem groſſen maſte noch 2 andere, und die gröſten fahren nicht über 100 tonnen. Eine barque iſt auch ein mittelmäßiges ſchiff, das man gebraucht, munition darauf zu führen, um ein groſſes ſchiff zu beladen, oder auszuladen.

Barracke, iſt ein kleines höltzernes häusgen, ſo die ſoldaten im felde aufbauen, ſich darinnen vor wind und wetter zu bedecken.

Barren: Alſo wird das ſilber genennet, welches noch nicht verarbeitet iſt, und in ſtangen, kuchen oder klumpen beſtehet.

Digitized by Google

Barſch, ſiehe Peerſch.

Bart: Das lange haar, ſo den manns-perſonen am kinn wächſet; ingleichen die langen haare, ſo um dem maule der haaſen, caninchen, katzen, und dergleichen thieren auf beyden ſeiten ihrer lefzen ſitzen, wie auch die haare, ſo unter dem kinne der böcke und ziegen ſitzen.

Baſilicum oder Baſilien-Kraut, iſt ein ſo bekanntes kraut, daß es unnöthig, ſolches zu beſchreiben. Es riechet ſehr angenehm, deswegen wird es von dem griechiſchen worte Ωκιμον, lat. ocymum, d. i. wohlriechend, genannt; es verdienet wegen ſeines lieblichen und angenehmen geruchs dieſen namen vor allen andern kräutern mit vollem rechte. Jedennoch thut es dem haupte wegen ſeiner häufig ausdüftenden theile ſchaden, indem es zu ſchwindel und andern haupt-beſchwerungen anlaß giebet. Einige halten davor, es habe den namen ocymum daher, weil es ſo leichte aufwächſet, denn in zeit von drey tagen, wenn es geſäet, gehet es ſchon auf, öfters noch eher. Die palläſte der könige heiſſen lateiniſch Baſilica; weil nun dieſes vor ſo würdig gehalten wird, einen zugang zu der königlichen tafel zu erhalten, ſo hat man es wegen ſeines vortreflichen geruchs baſilicum genennet. Es wird aber auch ocymum citratum, weil es einen ähnlichen citronen-geruch hat, genennet, aber nicht alſo wegen eines meliſſen-geruchs, welche letztere pflantze lat. citrago heiſſet, wie doch einige davor halten.

Es giebt vielerley arten baſilicum, drey davon werden im garten gebauet, und die vierte iſt wild. Unter denen, die im garten gezogen werden, haben zwey arten breite blätter, die dritte aber klein, deswegen letztere auch die kleine heiſſet. Das wilde oder gemeine hat breite blätter, wächſet eine elle hoch, hat viele zweige, die ſich weit ausbreiten, und die blätter ſind dem bingel-kraut-blättern ähnlich, aber doch kleiner. Die blüthe iſt weiß, zuweilen auf violet, der ſaame iſt ſchwartz und ſehr klein. Das baſilicum treibet den urin, winde, und iſt gut vor die ſchwartze galle der melancholey. Sie machet ein frölich hertz, und vertreibet die furcht. Doch findet ſie nicht von allen gleichen beyfall. Denn einige verbieten den innerlichen gebrauch, unter dem vorgeben, es hätte viele unflätige feuchtigkeiten bey ſich, und wäre dieſerwegen dem magen und augen ſchädlich, ja es verrücke die gar im gehirne, welche es zu ſtarck brauchten.

Baſiliske: Eine art von ſchlangen, die man ſonderlich in Africa findet. Sie iſt zwar nicht über einen ſchuh lang, kan aber doch mit ihrem gefährlichen ziſchen alle andere verjagen. Ihre farbe iſt gelb, hat auf dem kopfe 3 hellgläntzende weiſſe flecken, faſt wie eine krone anzuſehen, weshalb man ſie auch ſchon vorlängſt, wie ſelbſt der name ausweiſet, vor der ſchlangen könig gehalten.

Baßin, ſiehe Waſſer-Behältniß.

Baßin: Eine art baumwollen-zeug von verſchiedener breite, muſter und güte. Das zu Bourges in Franckreich gemacht wird, heiſſet Bombaßin.

Baſt, iſt ein ſeidener zeug, ſo aus ſeide und kameels-haaren gewürcket iſt, womit die ſeiden-händler ihren verkauf treiben. Es giebt allerhand farbigte, und auch geſtreifte, doch aber keine gantz weiſſen. Sie werden mehrentheils unter die kleider gefüttert. Noch eine andere art wird auch der baſt genennet, eine dünne und zähe ſchaale, welche zwiſchen den ſpint und der äuſſerlichen rinde eines baumes ſich befindet, und zu vielerley manufacturen dienet, als zu ſeilen, matten und ſtricken, zumal wenn ſie von weiden und linden, weilen man dieſe ſchaale, wenn ſie noch friſch iſt, zu einen groben faden gebrauchen kan.

Baſt, iſt in der jäger-ſprache das rauhe häutlein, womit das geweihe eines hirſches, wenn es noch nicht vollkommen, überzogen iſt.

Baſtard, iſt bey den gärtnern alles das, was bald anfangs der pflantzung am ſtamme auswächſet. Derjenige wein wird ein baſtard genennet, der auf einem weinſtocke wächſet, der reben aber von einem deutſchen weinſtock, z. E. am rhein, oder in Francken geſchnitten, und in fremden landen, wo ein ander clima iſt, eingelegt, und zum wachsthum gebracht wird.

Batavia, eine nelcke, iſt ſehr hell-roth, und ziehet inwendig roſen-farbe. Sie iſt ſehr breit, das weiſſe aber daran iſt nicht rein. Wenn man ihr nicht auf das wenigſte ſechs knöpfe löſt, ſo platzt ſie leichtlich. Ihre gröſſe oder breite macht die ſchönheit ihrer blume, davon ſie welche getragen, die bis vier daumen oder zoll breit geweſen; doch iſt die pflantze ſchwach, und dem weiſſen roſt unterworfen; indem ſie nicht leichte einſchläge oder ſaamen trägt.

Bathengel, (klein) ſiehe Gamenderlein.

Batiſte, iſt eine art ſehr feinen linnen-zeug, ſo in Franckreich und Niederlanden gemacht wird, es giebt deſſen dreyerley gattung. Man braucht den batiſt zu hals-tüchern, kopf-zeugen, manchetten, wie auch zu kragen und andern butz der geiſtlichen, frauensleuten, auch andern weltlichen perſonen.

Batterie, wird im kriege von erde aufgeworfen, und die ſtücken, mörſel und dergleichen darauf gepflantzet.

Digitized by Google

tzet. Man machet auch dergleichen, wenn brücken ſollen geſchlagen werden, um die arbeiter, ſo daran arbeiten, vor feindlichen anfall zu beſchützen.

Batze: Dieſe müntze beſtehet aus 4 kreutzern, und iſt noch heut zu tage in Francken, Bayern, Schwaben und Schweitz, als wo man meiſt alles nach batzen rechnet, ſehr gebräuchlich, wiewol ſie nicht aller orten von gleicher währung iſt. Denn in Francken gehen deren 12 auf einen gülden, in Schwaben und am rhein aber deren 15, wovon unter Albus mehrere nachricht zu finden.

Bau: Werden bey denen jägern die fuchs- dachs- fiſch-otter- und caninichen-löcher genennet, weilen ſie ſich darinnen aufzuhalten pflegen. Und obgleich der fuchs, ſo gerne er auch in der erde wohnet, ſich ſelbſten nicht leichte einen bau machet, ſo bemühet er ſich doch, einen dachs entweder mit liſt, oder mit gewalt daraus zu vertreiben, und beſitz zu nehmen. Wenn er aber dergleichen dachs-bau nicht findet, ſo ſucht er ſeine retirade, will er anders ſicher ſeyn, unter einem wurtzlichen baume, jedoch nur mit einer röhre, da doch der dachs deren mehrere hat. Es werden auch dergleichen fuchs-gruben in freyen felde gefunden, welche die jäger noth-baue nennen, und nur von den jungen füchſen, welche die alten von ſich jagen, gemacht werden.

Bauch. Wenn wir hier von dem bauche reden, ſo verſtehen wir hiedurch den theil des körpers, der folgende ſtücke in ſich enthält: Das netz oder fell um das eingeweide; das netz im leibe, ſo auf dem gedärme liegt; das eingeweide oder gedärme; die bährmutter oder der ort der empfängniß im mutterleibe; die blaſe, und übrige innere theile. Das netz oder fell um das eingeweide iſt eine ſehr dünne, dennoch doppelte haut: Sie hat alle innere theile des bauches in ſich, und unterſcheidet einen jeden theil durch ein ander netz oder haut, ſo jedes theil umgeben, damit ſolche in ihrer natürlichen lage liegen bleiben. Das Epiploon iſt auch ein doppeltes netz oder haut, ſo in der höle des magens anfängt, über die eingeweide, ſolche an einander und warm zu erhalten, gehet, und der groſſen ader, die das geblüth aus dem unterleibe in die leber führet, zur ſtütze dienet. Das eingeweide oder gedärme ſind die canäle, die den unflath des körpers ausführen, den chylum oder dauungs-ſaft durch die milch-gefäſſe und milch-adern, ſonderlich den alſo genannten ductum thoracicum und venam ſubclaviam, ſo das blut zur bruſt leiten, und dem hertzen zuführen. Die gedärme werden in ſechs theile eingetheilet, ob ſie gleich alle an einander ſitzen, und eine eintzige länge ausmachen, denn ſie ſind nicht alle gleich dicke und ſtarck. Man unterſcheidet ſie deswegen, weil es ſehr nöthig iſt, die verſchiedene urſachen ihrer kranckheiten zu wiſſen. Man theilet ſie auch in dünne und dicke.

Von denen drey dünnen gedärmen heißt die erſte Duodenum, weil er zwölf finger oder zwölf daumen breit, das iſt, zwölf zoll lang iſt; er ſtöſſet an den magen. Der andere heißt Jejunum, weil er allezeit leer, und folglich gleichſam nüchtern, jedennoch hat er die meiſten kröß-adern, durch die er den chylum dem hertzen zubringet. Der dritte heiſſet Ileon, weil er ſo krumm in einander geſchlungen, als eine ſchlange.

Von denen drey dicken gedärmen wird der erſte Cæcum genannt, oder der blinde darm, weil er nur ſowol zum ein- als ausgange der nahrung eine eintzige öfnung hat. Der andere heiſſet Colon, daher der name der colicke entſtanden, weilen in dieſem darme ſich der unflath ſetzet und verhärtet. Der dritte heiſſet Rectum, weil er gerade nach der öfnung des hinterſten zugehet, wo ihm eine muſkel, Sphincter genannt, entgegen kommt, welcher verhindert, daß nichts ohne noth aus dem maſtdarme herausfalle. Unter dem gedärme liegen eine menge drüſen, die mit einer fleiſchmaſſe, ſo zur ſtütze und lage der beyden groſſen adern, die das geblüt aus dem unterleibe in die leber führen, Pancreas genannt, einiger maſſen verbunden. Die kröß-ader hat ein doppeltes hertz, ſo die gedärme in ſich feſte an einander erhält, daß ſie nicht aus ihrer gehörigen lage weichen, ſie hat viele adern, puls-adern, nerven, fett und drüſen. Die bähr-mutter und übrigen theile, ſo im bauche befindlich, und unter dem Peritonæo liegen, werden in denen dahin gehörigen artickeln beſchrieben. Hier wollen wir nur anmercken, was vor kranckheiten die gedärme oder das eingeweide unterworfen.

Der bauch-fluß oder durchfall wird eingetheilet in Lienteriam, oder eine kranckheit von unverdaulichkeit, da das eſſen wieder unverdauet weggehet in den durchfall, durchlauf oder bauch-fluß, Diarrhæa genannt, in den durchlauf, Cœliaca, da die ſpeiſen halb verdauet weggehen; und endlich in die rothe ruhr, Dyſſenteria mit namen.

Die erſtere art Lienteria, wird demnach daran erkannt, wenn man die ſpeiſen unverdauet wieder durch den ſtulgang von ſich giebet. Der gebrauch der zähen, klebrichten und fetten ſpeiſen, wenn man zu viel melonen, gurcken, kern-gewächſe, fiſche, nüſſe, und andere dergleichen früchte genüſſet, verurſachet dieſen durchfall, wie auch, wenn man von geträncke,

Digitized by Google

getråncke, ſo im eiſe kalt gemacht, oder regen-waſſer trincket. Desgleichen von erkåltungen, und ſo man an feuchten orten ſchlåfet. Wenn der durchfall nur von ſchwachheit herrůhret, empfindet man keine ſchmertzen, ſo bald aber die materie ſcharf wird, ſo ſchneidet und brennet ſie im auslaſſen. Es mag aber der durchfall auf eine oder andere art herkommen, ſo muß man ihn nicht zu ſchlecht anſehen, damit nicht die rothe ruhr daraus entſtehe, oder man ſchwindſůchtig werde; ſeiten-ſchmertzen und engbrůſtigkeit ſind die vorboten davon.

Dieſes ůbel zu heilen, muß man 1) von eiſenwaſſer trincken, darinnen ein glůender nagel abgekůhlet worden. 2) Einige tage nach einander ſoll man nůchtern ein halb quentlein weyrauch in wenig wein, oder eingemachte johannis-beeren, mit 30 gran rhabarbar, welche auf einer ſchauffel ůber dem feuer halb gebraten. 3) Man menge in ein glas wermuth-wåſſer und ein halb quentlein pulveriſirten maſtix. 4) Man weiche 2 ſtunden lang in einem glas waſſer ůber heiſſer aſche 2 finger voll wermuth, ſo viel krauſemůntze, und ein quentlein zimmet, gieſſe das waſſer darnach ab, thue ein viertel pfund zucker dazu, und ſiede es zu einem ſafte ein, von dieſem ſafte nehme man morgens und abends 2 lőffel voll. 5) Man nehme eine knoblauchszwiebel, quetſche ſie, und thue ſie mit einer halben untze ſůſſen-mandel- oliven- oder baum-őhl an die ſuppe. 6) Man trincke eine halbe untze ſůß-mandel- oder pfirſichen-őhl aus. 7) Man truckne die haut, ſo inwendig in denen hůner-magen ſitzet, ſtoſſe ſie zu pulver, und gebe ein quentlein davon in wein ein. 8) Man tauche die hånde in warm waſſer, laſſe ſich zu gleicher zeit die fůſſe hart binden mit einem ſtricke, bis es ſchmertzt, oder man lege ſich auf den bauch. 9) Wenn man ſich brechen kan, iſt es ſehr gut, und ein bewåhrtes mittel davor.

Anmerckung: Wenn es einem ſåuerlich in wåhrendem durchfall aus dem magen auffſteiget, iſt ſolches eine ſehr gute geſunde anzeige. 10) Der durchfall Lienteria wird zuweilen durch ein geſchwůr verurſachet, ſo in der hőle des magens ſitzet, dieſes kan man an der materie, die man mit der unverdaueten ſpeiſe auswirft, erkennen. Hiervor muß man nůchtern ein groß glas waſſer, darein eine untze caßia gethan, trincken. Gemeiniglich braucht man davor eine ptiſane von roſinen und weiſſen honig, auf jedes halbes maaß thut man einen lőffel wein-eßig dazu. Fůnf oder ſechs tage lang nach einander trincke man des morgens nůchtern ein glas wein, darein ein quentlein wohl zu pulver geſtoſſen kannen-kraut oder ſchachtel-heu-kraut gethan, und ſchmiere den magen mit quitten- oder maſtix-őhl. 11) Der durchfall, ſo von erkåltung von getrunckenen ſchnee- oder eiß-waſſer herrůhret, wird mit conſerve von brenn-wurtzel (Flammula Jovis) oder artzeneytåfelein von florentiniſcher viol-wurtzel, oder calmuswurtzel, oder theriac geſtillet, oder man nehme 8 bis 10 tage lang pillen von teufels-dreck gemacht. 12) Kommt dieſer durchlauf von ůbermåßigem eſſen oder trincken, ſo muß man måßiger leben, und rothen wein mit ein wenig muſcaten-nuß, roßmarin und zucker zuweilen trincken.

Es giebt auch noch eine andere dergleichen kranckheit, ſo durch die rothe ruhr verurſachet worden, welche narben und geſchwůre am eingeweide zurůck gelaſſen, da denn die ſpeiſe nur halb verdauet ausgeworfen wird, und zugleich ein theil des chyli mit abgehet; dieſe kranckheit muß mit eben den mitteln, die wir oben im anfang angefůhret, geheilet werden.

Den bauch zu laxiren: 1) Nehmet ein wenig wermuth-ſaft, ein wenig oliven- oder baum-őhl, und ein wenig ſaltz, menget es wohl unter einander, und gebet es dem krancken ein. 2) Thut ringelblumen-blåtter und ſtengel in die ſuppe. 3) Trincket gauchheil-ſaft mit waſſer vermiſcht. 4) Weichet in abgekochtem gedruckneten pflaumen-ſaft 2 quentlein ſenes-blåtter, und eben ſo viel mertz-violen-ſaamen. Oder: Kochet lactucken-blåtter und ſee-blumen-blůthe ab, und thut fahl-roſen-ſaft dazu. Solte dieſes nicht laxiren, ſo trincke der krancke 14 tage lang alle morgen ein halb bis ein gantz maaß friſche milch, und laſſe alle 2 tage in dem erſten glas milch 2 quentlein ſenes-blåtter weichen.

Ehe man laxiret und purgiret, muß man zuvor den leib anfeuchten, denn wenn dieſes nicht geſchehen, ſchlagen őfters die ſtårckſten purgantzen nicht an, und dieſes kan mit guter kalb-fleiſch-brůhe, darein lactucken, portulack, lauch und hindlåuft mitgekocht, oder auch mit anfeuchtenden und erfriſchenden clyſtiren geſchehen.

Den durchfall zu ſtopfen: Nehmet baum-mooß, weichet ſolchen eine nacht und tag in wein ein, und trincket den wein des morgens nůchtern. Oder: Weichet waſſer-lilien-wurtzeln in wein ein.

Wenn man ſich kein clyſtir ſetzen laſſen, und dennoch die verſtopfung des leibes los ſeyn will, ſo nehmet ochſen-galle, ſchůttet ſolche in einen topf, růhret ſie wohl um, gieſſet ein nőſel wein-eßig und ein wenig ſaltz dazu, miſchet alles wohl unter einander, tauchet eine ganſe-feder, die noch nicht geſchnitten, in dieſe ſalbe, oder ein ſtůckgen holtz, womit

Digitized by Google

man die hammel-keulen an den ſpieß befeſtiget, und ſtecket ſolches im hinterſten, es wird gewiß bald laxiren. Oder: Nehmet friſche butter, vermiſchet ſolche wohl mit ſaltz und fett, und ſtecket davon nach obiger weiſe in den hinterſten.

Vor geſchwollnen bauch: Bindet auf den nabel des krancken eine lebendige ſchleihe, ſo, daß der kopf nach dem geſichte zuſtehe, laſſet ſie 24 ſtunden darauf liegen, bis ſie geſtorben, hernach vergrabet ſie in miſt, ſo werdet ihr ſehen, daß die geſchwulſt vergehen wird.

Zu einem andern mittel vor den durchfall, Lienteria genannt: Nehmet ein quentlein wegerich-ſaamen, oder amaranthen-ſaamen, ſtoſſet ſelbigen, und nehmet ihn mit warmer fleiſch-brühe, oder einen ſonſt dazu dienlichen ſaft ein. Es iſt ein bewährtes mittel, weilen es aber anhaltend oder adſtringirend, ſo müſſen es frauens-leute zur zeit ihrer monatlichen reinigung nicht gebrauchen. Oder: Nehmet im wein oder fleiſch-brühe die inwendige ſchaale einer nuß und geraſpelten gorck. Oder: Nehmet einen fingerhuth voll in ſchatten gedreugte und zu pulver geriebene muſcateller wein-blätter. Man wickelt dieſes pulver in oblaten, und ſchluckt ſie des morgens nüchtern ein, trinckt auch ein halb glas guten wein nach. Probatum eſt.

Vor das ſchneiden und reiſſen im leibe der kinder: Gebet ihnen ſüß mandel-öhl mit zucker vermengt, oder miſchet einen ſcrupel geſtoßnen aniß in den erſten löffel ſuppe, ſo ihr ihnen gebet.

Die erwachſenen vom bauchwehe zu befreyen: Laſſe man ſolchen 8 bis 9 tropfen von der galle eines alten hahns oder anderm flügel-werck in ein halb glas rechten guten rothen wein gemiſcht, trincken. Man giebt es vor ein vortreflich bewährtes mittel aus. Oder: Laſſet ihnen des morgens nüchtern ein ſtück friſche butter eſſen, und ein halb glas guten wein darauf trincken, dieſes thut, bis ſie von ihrer kranckheit befreyet.

Zum laxiren: Nehmet brodkrume, röſtet ſolches auf kohlen, begieſſet es mit ſüß mandel- oder baum-öhl, eſſet es des morgens nüchtern, und thut ſolches einige tage nach einander. Oder: Zärtlichen und weichlichen perſonen, weichet truckene roſinen mit eingeweichten ſennes-blättern ein, ſtreuet ein wenig zucker darüber, und laſſet ſolche hernach an gelindem feuer wieder trucknen. Dieſes thut 3 bis 4 mal, nemlich ſie einzuweichen und wieder zu trucknen, thut ſie hernach in eine ſchachtel, und eſſet vor dem eſſen 1 bis 2 löffelvoll davon.

Die ſchmertzen des bauchs und derer ſeiten, ſo durch verhaltene winde verurſachet worden, zu ſtillen: Muß man 3 bis 4 gantze geſcheelt und mit butter beſchmierte knoblauchs-zwiebeln, als pillen, einſchlucken, und auf den ſchmertzhaften ort ein in warmen wein-eßig getunctes tuch legen.

Ein clyſtir vor alle arten bauchflüſſe: Kochet ein pfund gedörrete gerſte ab, ſchlaget das gelbe von einem ey hinein, und thut eine untze rothen zucker dazu. Oder: Miſchet in 8 untzen abgekochten gedorrten gerſten 2 untzen roſen-öhl, das gelbe von einem ey, und 4 untzen wegerich-ſaft oder waſſer. Es kan dieſes clyſtir ehe kalt als laulicht geſetzet werden.

Zu einem Gelée von hirſchhorn vor bauchflüſſe: Nehmet geraſpelt hirſchhorn 2 untzen, laſſet ſolche in 3 pfund brunnen- oder fluß-waſſer, 6 ſtunden auf warmer aſche weichen, hernach es zuſammen gelinde bis zum dritten theil einkochen, darauf ſeiget es ab, und thut 3 untzen zucker, 2 untzen roſen-waſſer, 1 untze ſauren granaten-ſaft, 1 quentlein zu pulver geſtoſſenen ſantal. citrin. laſſet es zuſammen 7 bis 8 minuten ſieden, hernach nehmet es vom feuer, und laſſet es kalt werden; euer Gelée iſt hiemit fertig, gieſſet ſolches in gläſer, unächt porcellain, oder glaſürte irdene geſchirre, um ſolche im nothfall zu haben, man nimmt ſolche löffel-weiſe ein. Oder: Nehmet gleichviel oliven- oder baum-öhl und wein, kochet es wohl, bis der wein ausgedünſtet und ſich verzehrt, und gebet den überbliebenen dicken ſaft dem krancken löffel-weiſe ein.

Noch ein mittel vor den bauchfluß: Nehmet vor 2 pfennige oblaten, vor 4 pfennige roſen-waſſer, ein halb nöſel kuh-milch, und das gelbe von 2 eyern, menget alles wohl unter einander.

Bauch: Wird dasjenige genennet, wenn man in erndtens-zeit bey dem einfahren am erndten-wagen, und zwar an beyden leitern 3 ſtricke, welche man bauch-ſtricke oder ſeil-ſtricke nennet, feſte anmachet. Der nutzen hiervon iſt dieſer, daß nicht nur mehr garben des getraydes können geladen werden, ſondern auch, wenn es uneben, und ins ſchwancken kommen will, durch die auf beyden ſeiten beladenen bäuche ſicherer kan geführet werden. Die fuhrleute bedienen ſich auch dergleichen bäuche, aber von ketten; die holtz-bauren aber von wieden.

Bauch-Bette: Solches wird aus pflaumen-öfters aber aus ſchwanen-federn ausgeſtopft, und mit einem feinen überzuge verſehen. Leute übler conſtitution pflegen es gemeiniglich bey rauher witterung auf der bruſt zu tragen; den kindern aber wird ſolches alle nächte vorgebunden.

Digitized by Google

Bauchfluß, ſiehe Bauch und Durchfall.

Bauchwehe der pferde, ſiehe Pferde.

Bauen, ſiehe Bau-Kunſt.

Bauer, Bauern-Stand, iſt ein ſolcher, der auf dem lande feld beſitzet, und in dörfern wohnet, mithin iſt der bauern-ſtand in dörfern anzutreffen: Regulariter wird davor gehalten, daß alle bauren-güter zins- und dienſtbar ſind, wenn ſie ihre freyheit nicht erweiſen können.

Bauer-Güter. Ein dorf beſtehet aus einer landwirthſchaftlichen policey-anſtalt, kraft welcher ſich verſchiedene familien von land-wirthen, zum behuf des acker-baues, vieh-zucht, wie auch anderer profeßionen, und ſowol wegen bequemer erbauung in der religion und zucht an wohlgelegenen orten, unter gewiſſer aufſicht, zucht, ordnung und gerichtsobrigkeit, zuſammen angebauet und niedergelaſſen haben, zum flor der ſtadt-nahrungs-arten, aber mehr oder weniger helfen. Einige dieſer bauergüter nun machen eine dorfſchaft aus, und iſt wol zu vermuthen, daß in anſehung des alterthums jene mit den lehn-gütern einerley urſprung haben, weil letztere ohne zins, pacht-zwang und frohn-dienſte ꝛc. nicht füglich haben beſtehen können. Die meiſten innwohner in dörfern ſind entweder leibeigene oder freye leute, welchen aber an vielen orten noch einiger nachlaß der leibeigenſchaft anklebet, dahero auch der bauren-ſtand noch verächtlich gehalten wird. Die benennung ſolcher bauer-güter aber iſt ſo mancherley, daß es hier zu weitläuftig fallen würde, ſie alle zu beſchreiben; unter denen ſind die ſchillings-güter, da der bauer einen ſchilling giebt. Erb-zins-güter, in welchen man zwar das nützlichſte eigenthum erblich hat, dem lehn-herrn aber, bey verluſt der ſache, einen gewiſſen zins entrichten muß. Zins-güter hingegen ſind, von welchen ebenmäßig ein gewiſſer zins an gelde, früchten und viehe gegeben wird; es verlieret aber der zinsmann dadurch ſein gut nicht, wenn er in mora ſolvendi iſt, kan es auch ohne des zins-herrn conſens, und briefe zu löſen, veräuſſern, und in zweifelhaften fällen werden die güter eher vor zins- als erbzins-güter gehalten. So giebt es auch unſteuerbare oder freye güter, ſo mit contributions, ſteuern und ſchocken nicht beleget ſind. Belaſtete güter, die ſowol alle landes-abgaben, als auch die baueronera und pflichten zu entrichten ſchuldig ſind. Dienſtbare müſſen ihrer hergebrachten ſchuldigkeit nach dienſte leiſten, dahingegen dienſt-freye, die nur zu entrichtung eines gewiſſen jährlichen zinſes und anderer kleinigkeiten verbunden ſind. Ueber dieſes werden die bauer-güter in anſpann- gantz und halbe acker-höfe, gantz- halb- ſpitz- karren- ſpänder- und fröhner- coſſaten- und hinterſättler-güter eingetheilet.

Bauer-Regeln, ſind muthmaſſungen, ſo vor alters die bauren von der witterung einer gewiſſen zeit, oder eines gewiſſen tages genommen, und daraus die witterung folgender zeiten, ingleichen die fruchtbar- oder unfruchtbarkeit, und andere beſchaffenheiten des jahres zum voraus beurtheilet haben. Es beſtehen ſolche aus vielfältig wiederholten wiſſenſchaften oder anmerckungen, die wenigſten aber beruhen auf einem recht zu erweiſenden grund. Doch ſind nicht überhaupt alle bauer-regeln zu verwerfen, zumal, wo ſie nicht einen abgeſchmackten aberglauben zum grund haben.

Bauern-Stand, ſiehe Bauer.

Bauern-Senf, Täſchel-Kraut: Dieſes iſt eine pflantze, ſo ohngefehr fuß hohe ſtengel treibet, rund, rauh, voller zweige, ſo blätter ohne ſtiele haben, ſo lang als ein kleiner finger, in der mitte breit, nach dem ende zu aber nach gerade ſpitziger, ausgezackt, grüner farbe und herben geſchmacks; die blüthe iſt klein, dünne, weiß, wie die blüthe des täſchel- oder ſeckel-krauts, und hat eine jede vier blätter; auf dieſe blüthe folgen runde oder ovale früchte, wenn die knoſpe noch darinnen ſteckt, platt und blätterig, oben ausgeſchnitten. Dieſe früchte enthalten einen faſt runden, ebenen, dunckel-rothen ſaamen, der je älter er wird, je ſchwärtzlicher wird er, eines beiſſenden ſcharfen geſchmacks, wie der andere ſenf. Die wurtzel iſt zimlich dicke, zaſericht, holtzigt, weiß und ein wenig herben geſchmacks. Sie wächſet auf wüſten, rauhen, ſteinigten, ſandigten boden, die die ſonne treffen kan, im geträyde, auf den dächern und mauren. Sie hat viel flüchtig auch feſtes ſaltz und öhl bey ſich. Der ſaame wird in der artzeney zu verſchiedene ſachen gebrauchet. Er iſt einfreſſend, zertheilend, abführend und eröfnend, befördert die monatliche zeit der weiber, wie auch die geburt und after-geburt, zerreibet den ſtein, löſet geronnen geblüte auf, iſt gut vor ſeiten-ſtechen, und zeitiget die geſchwüre, auf einmal wird ein bis zwey ſcrupel davon eingenommen. Da er nicht alle jahre zur reife kömmt, geſchiehet die vermehrung durch zerreiſſung der ſtöcke oder durchs abſäugeln.

Bauersmann, ſiehe Bauer.

Bauer-Wolle, wird zum unterſcheid der ſchäfereywolle alſo genannt, weil gemeiniglich aller unrath darinnen bleibt, und meiſt ſehr geringe iſt.

Digitized by Google

Bau-Kunſt: Bey dieſem artickel haben wir ſehr wichtige ſachen vorzutragen, ſo einem hauswirth ſehr nöthig zu wiſſen; wir wollen demnach von der eintheilung der bau-kunſt zuförderſt reden, dabey einige neben-ſachen, die auch anmuthig genung und nöthig zu wiſſen ſind, vorkommen werden. Man theilet dieſe bau-kunſt in drey arten ein, die erſte iſt Architectura civilis, die andere Architectura militaris, und die dritte Architectura navalis. Die erſtere Architectura civilis beſchäftiget ſich mit bequemlichen und prächtigen gebäuden. Denn obgleich der bauherr bey jedem gebäude vornemlich ſeine abſicht auf die bequemlichkeit, feſtigkeit und den wohlſtand richten ſoll, ſo liebt gleichwol ein jeder menſch von natur dasjenige, was ihm am meiſten in die ſinne fällt, und iſt daher auch nach ſeinem ſtande und vermögen auf eine zierliche und prächtige wohnung bedacht. Gleich im anfang ſorgten die menſchen vor wohnung, darinne ſie vor wind, regen und wetter beſchützet waren; darauf haben ſie bürgerliche häuſer, und endlich prächtige palläſte aufgeführet. Es muß bey dem bauen vor allen dingen darauf geſehen werden, daß in einem hauſe geſund zu wohnen, deswegen ein hauswirth gute und bequemliche lage zu ſeiner wohnung ausſuchen ſoll. Dieſe muß dichte und gründlich gebauet, nach beſchaffenheit des gebäudes bequemlich, ihre theile ordentlich zum gebrauch eingetheilet, und nach der bau-kunſt wohl und zierlich angeleget ſeyn, ſo daß ein ſtück mit dem gantzen und das gantze mit denen ſtücken übereinkomme. Die prächtigen palläſte müſſen nach macht und gröſſe ihrer fürſten und groſſen herren, ſo ſie erbauen, auch prächtig ausgezieret ſeyn. Die eigenſchaften der Architecturæ civilis erfordern demnach, daß ein gebäude geſund, ordentlich eingetheilet, zierlich gebauet ſey, und ein prächtiges anſehen habe.

Die Architectura militaris befördert und beſchäftiget ſich mit der ſicherheit, dadurch die Architectura civilis noch mehr ehre erlangt; denn wie könten wir verſichert unſere ſchöne, prächtige, bequemliche wohnungen in ruhe und friede bewohnen, wenn die beveſtigungs-wercke nicht unſere ſtädte vor den einfall, gewaltthaten und feindſeligkeiten der feinde unſerer ruhe beſchützete. Dieſe Architectura militaris und beſchützerin lehret die art und weiſe allerhand plätze zu befeſtigen, der macht und kühnheit der feinde und feindlichen armeen zu widerſtehen. Sie heiſſet deswegen fortifications- oder beveſtigungs-kunſt. L. C. Sturm, Rimpler, Ozanam und andere haben hiervon geſchrieben, welche nachzuſchlagen. Ein hauswirth hat nicht ſonderlich nöthig, viel von dieſer bau-kunſt zu wiſſen, weil es eigentlich eine wiſſenſchaft vor groſſe herren, die vor das wohl und ruhe ihrer unterthanen und ſtaaten beſorgt ſind.

Die Architectura navalis lehret die weiſe gebäude, die auf dem meere, ſeen und flüſſen ſchwimmen können, zu erbauen, als ſchiffe, galeeren, ꝛc. ingleichen hafens, dämme und dergleichen, alles hat überhaupt aber zum endzweck das gemeine beſte, und die ſicherheit der durch die Architectura civili erbaueten prächtigen und geringen wohnungen.

Die bau-kunſt wird indeſſen über dieſes in die gantz alte und in die alte eingetheilet. Die gantz alte, oder die des grauen alterthums, übertrift die andere, weil alle theile in ihrer gehörigen ordnung, die ſeiten und durchſchnitte wohl abgetheilet, die viele zierrathen wohl angebracht, und weil alles, nemlich das gantze mit den theilen, und die theile mit dem gantzen ſo vortreflich übereinſtimmen. Die Römer haben dieſe noch höher, als die Griechen getrieben; ſie heiſſet deswegen auch die Griechiſche und Römiſche. Bis zum verfall des Römiſchen reichs iſt ſolche in gedachtem reiche üblich geweſen, und ſeit dem vorigen jahrhundert hat man ſolche an ſtatt der Gothiſchen angenommen. Die alte architectur unterſcheidet ſich von der gantz alten, die wir anitzo beſchrieben, dadurch, daß ſie ſchlechtere und übel angebrachtere zierrathen, auch ſonſt keine ordnung im bauen beobachtet haben. Dieſe gebäude haben auch kein recht licht, als man an denen kirchen St. Marci in Venedig, und St. Sophie in Conſtantinopel, die die Griechen und Armenianer gebauet, ſehen kan.

Wir müſſen hier aber auch erklären, was durch die Gothiſche und Mohriſche bau-kunſt verſtanden wird. Die Gothiſche bau-kunſt iſt von der richtigen eintheilung der theile der alten weit unterſchieden, indem ſolche unordentlich und nach phantaſtiſcher einbildung und vorſtellung gebauet, mithin überall ſchlechten geſchmack anzeiget. Jedoch hat ſolche was beſonders in künſtlicher zuſammenſetzung ihres baues, als man in denen ſtifts-kirchen zu Pariß, Reims, Chaſtres und Straßburg ſehen kan; dieſe bau-kunſt iſt in Norden erfunden, von dar erſtlich nach Deutſchland, und endlich in die andern theile Europä gebracht worden.

Die Mohriſche bau-kunſt richtet ſich eben ſo wenig als die Gothiſche nach einem richtigen abriß, ſie haben wegen ihrer artigen bedeckten gänge und gallerien einige gleichheit mit einander, nur daß

ſolche auswendig mit kleinen fenſtern verſehen, ſowol zur ſicherheit, als auch um friſche luft dadurch zu bekommen. Inwendig ſind die gebäude auf eine ſeltene und curieuſe art gezieret, mit viereckigten abtheilungen, ſo mit allerhand farben bemahlet. Von dieſer bau-kunſt hat man gelernet kranladen, altäne, ſteinerne treppen, und dergleichen ſtücke, die an einem gebäude auswendig hervorragen, zu bauen. Zu Chambor, einem königlichen luſt-ſchloſſe in Franckreich, eine ſtunde von Blois, ſiehet man dergleichen treppe, da zwey perſonen zugleich, vermittelſt zweyer beſonderer eintritte, zu der obern etage hinauf ſteigen, ohne daß ſie einander ſehen können. Die ſchönſten gebäude dieſer art, ſind die palläſte derer Cherifs zu Marocco, wie auch einige palläſte zu Granada in Spanien, die die Mohren zu der zeit, als ſie herren daſelbſt waren, erbauet.

Die Perſpectiviſche bau-kunſt beſtehet darinn, daß die theile verſchiedene maaß und länge, und am ende kleine zugehen, damit ſolches dem geſichte deſto länger vorkomme; als die treppe des Vaticans zu Rom, die unter pabſt Alexander dem Siebenden von dem ritter Bernin gebauet.

Die gemahlte bau-kunſt kommt unter dem artickel Mahlen, vor; ſie beſtehet darinn, daß die ſcheibe verſchiedentlich mit vielerley farben und figuren, als marmor oder metall bemahlet, wie ſolches in Italien, inſonderheit zu Genua und denen ſtädten derſelben küſte geſchiehet, und auch in Marli zu ſehen. Es wird entweder auf übertünchte mauren in freſco oder auf harte ſteine mit öhl-farbe gemahlet. Dieſer bau-kunſt bedienet man ſich ſchauplätze, triumph-bogen, ehren-pforten, feuer-wercke, illuminationen, feſte, leichen-begängniſſe, caſtra doloris, und dergleichen auszuzieren.

Die bau-kunſt beſchäftiget ſich mit erbauen der gebäude und häuſer, dieſe nun ſind gleichſam der ſchauplatz, den ein hauswirth oder hausvater mit ſeinen bedienten betritt; ein jeder nach ſeinem ſtand und würden. Es iſt demnach nicht allein eine wohlanſtändigkeit, alle theile und deren endzweck der bau-kunſt zu verſtehen, und gründlich davon reden zu können, ſondern es iſt einem hauswirthe, ſolches zu wiſſen, ſchlechterdings nöthig. Daher theile hier einen kurtzen auszug aus denen beſten ſcribenten, ſo hiervon geſchrieben, mit, und ſolches kan denenjenigen, ſo dieſe edle wiſſenſchaft zu erlernen geſonnen, ſtatt einer einleitung dienen, auch die neubegierde anderer ſtillen. Es iſt nöthig, die vortreflichkeit dieſer bau-kunſt, und wie man ſich dabey zu verhalten, daß man ſolche vollkommen lerne, hier zu berichten, weilen viele, die ſolche zu erlernen geſonnen, noch kein rechtes licht davon haben. Die natur, die kunſt und die practica oder übung ſind die drey ſtücke, dadurch der menſchliche verſtand alles mögliche als würcklich darſtellet.

Die natur giebt uns in der geburt bereits ein gewiſſes talent, ſo ſich durch die gemüths-neigung zu etwas äuſſert, und hierauf ſolten die eltern vor allen dingen bey erziehung ihrer kinder ſehen, denn dieſe gemüths-neigung zeiget ſich deutlich genung: z. E. Wenn man mercket, daß ein kind fleißig aufs bauen achtung giebet, und zu ſeinem eignen zeitvertreib kleine verſuche anſtellet, ohne dazu angetrieben zu werden, ſo iſt es ein wahres anzeigen. Würde dieſes kind zur bau-kunſt angeführet, ſo würde ſolches dieſelbe ſehr wohl begreifen. Deswegen unterſtehe ich mich zu ſagen, und gleichſam vorher zu verkündigen, daß diejenigen, die keine luſt dazu haben, ſolches nur aus intereſſe, oder weil ihre eltern baumeiſter ſind, thun; dieſe werden ſchlechte helden werden, und es in dieſer edlen kunſt nicht hoch bringen, denn das beſte fehlet, was dazu gehöret, nemlich natürliche geſchicklichkeit und neigung. Wo keine natürliche neigung und geſchicklichkeit vorhanden, iſt alles vergebens. Von der bau-kunſt kan man eben das mit recht ſagen, was man von der dicht-kunſt und der mahlerey ſaget, daß nemlich ein ſolcher dazu müſſe gebohren ſeyn: Eben deswegen, weil die eltern hierauf nicht ſehen, giebt es ſo viele pfuſcher. Es iſt nichts ſchöners, ſagt Vitruvius, als die edle bau-kunſt erlernen, doch daß ein ſolcher nicht intereßiret; denn wenn er geitzig, erſtickt er alle gut eigenſchaften: Und demnach, wenn man was gelernet, ſo ſoll man ſich nicht allein davon nehren, ſondern auch noch was entübrigen, ſo viel nemlich ohne verletzung des gewiſſens und guten leumunds geſchehen kan.

Was die natur angefangen, muß die kunſt ausführen, dieſe aber beſtehet in unterricht und zeichnen. Den unterricht oder regeln lernt man aus büchern, und dem umgange verſtändiger leute, und das zeichnen, wenn man fleißig zu papiere bringt, was man erdacht, nicht ſowol ſich ſolches ſelbſten wieder vorzuſtellen, als auch andern vorlegen zu können. Man zeichnet die riſſe, wo möglich, ſtarcker baumeiſter ab, um darin fertig zu werden: Denn ſo wie man im anfang mittelmäßige, ſchlechte oder gute riſſe vor ſich hat, ſo gewöhnet ſich die einbildungs-kraft und gedächtniß dazu, welches hernachmals gute oder böſe folgen nach ſich ziehet. Denn wenn die einbildungs-

kräfte

Digitized by Google

kräfte einmal durch ſchlechte riſſe verdorben, ſo kan man durch überlegung ſchwerlich einen beſſern geſchmack bekommen. Ein gefäß, darein der geſtanck einmal recht eingezogen, wird ſolchen ſchwerlich verlieren. Man muß demnach die nachgezeichneten riſſe groſſer meiſter, wohl ins reine bringen, aber eigne erfindung iſt doch beſſer. Die ſo weitläuftige baukunſt iſt in keinem lande eingeſchloſſen, denn eine jede nation bauet nach ihrer himmels-luft. Demnach ſind die gebäude in kalten ländern von denen in warmen ländern ſtarck unterſchieden, deswegen muß ein ſolcher, ſo die bau-kunſt aus dem grunde lernen will, reiſen, und alles anmercken, was betrachtenswürdig, damit die koſten nicht vergeblich. Italien ſtellet uns die ſchönſten alterthümer vor, ſonderlich Rom, denn es iſt ſchwer zu glauben, daß die alten Griechen, die die bau-kunſt erfunden, es darinnen höher, als die alten Römer gebracht, welche letztere es von erſtern erlernet, weilen letztere die Römer ſolche nicht allein vielfältig verbeſſert, ſondern auch mehrere geſchicklichkeit dazu beſaſſen. Dieſe alterthümer, wie auch neuere gebäude müſſen demnach betrachtet werden, ob die theile zu dem gebrauch, dazu ſie beſtimmt, dienlich? Ob ſie mit dem gantzen bau übereinkommen, und ob eine gleichheit und wohlanſtändigkeit daran beobachtet worden. Nach dieſem muß jeder theil wieder beſonders betrachtet werden, ob ſie regelmäßig aufgeführet? Ja es muß die geringſte zierrath in obacht genommen werden. Man muß auch einige meſſen, inſonderheit die groſſen theile, und wenn man alsdenn viel geſehen, auch erfindungen aus ſeinem eigenen gehirne abzeichnen.

Endlich machet die übung einen vollkommnen baumeiſter, denn weder gelehrſamkeit, noch geſpräche, noch reiſen, und ſogar die riſſe nicht, machen einen baumeiſter aus, wenn man ſolche nicht auch zur würcklichkeit bringet. Er muß demnach gegründet, nicht allein von der bildhauer-arbeit, von dem ſchnitzwercke, tiſcher- und ſchlöſſer-arbeit gründlich urtheilen, ſondern auch den preiß der arbeit und materialien, über dieſes noch die geometrie, rechen- und perſpectiv-kunſt verſtehen. Ehe ein bauführer zum bauen ſchreitet, erfordert ſeine vorſicht und klugheit, daß er ſich die form des baues, den er zu führen im ſinn hat, entweder im riſſe oder in einem kleinen modell vorzeigen läſt, damit er den arbeitern bey allen und jeden ſtücken anweiſung geben kan. Hierzu nun dienen die 5 arten der vorbildung. Als der haupt-riß, protographia, der grund-riß, Ichnographia, der aufriß, ortographia; der durchſchnit; Interſectio und das perſpectiviſche anſehen Sciagraphia und Scenographia. Bey palläſten und wichtigen gebäuden, muß inſonderheit die Euriſthmie und Symmetrie genau beobachtet werden, das iſt, übereinſtimmung und verhältniß. Das bauen auf dem lande richtet man ſo genau als möglich ein, indem die gebäude in ſchlechten anſchlag gebracht werden. Jedoch iſt nöthig, daß feuer-feſte gebauet wird. Man legt eine wohnung an, daß man daraus ſcheuren, ſtälle und den hof überſehen kan, worzu ſich ein länglichtes oder gleiches viereck am beſten ſchickt. Hinterthüren ſeyn gäntzlich zu vermeiden, ſowol wegen räubern und dieben, als auch wegen des geſindes, ſo dadurch gelegenheit bekommt, untreu zu begehen.

Bauholtz, Zimmerholtz, iſt, was zu einem gebäude gebraucht wird. Das eichen-holtz wird zum mühl-bau gebraucht; Das aſpen-holtz muß nur an trockenen orten angebracht werden, weil es die näſſe nicht verträgt. Zum waſſer-bau braucht man ellernes, denn es dauret länger als alles andere. Die fällung des holtzes, wenn es beſtändig und dauerhaft bleiben, und nicht faul, wurmſtichig und anbrüchig werden ſoll, muß von anfang des Novembr. bis zu anfang des Febr. wenn nemlich der ſaft aus den bäumen, im abnehmenden monden geſchehen. Auch läßt man es nicht gerne bey feuchten und naſſen wetter fällen, weil es gerne wurmſtichig wird. Die bäume, ſo gegen mitternacht und morgen ſtehen, geben das ſchönſte und beſtändigſte bau-holtz. Wenn es gefällt, läßt man es gerne einige tage liegen, daß der ſtamm etwas austrockne. Das holtz, ſo an hohen trockenen orten gewächſen, iſt dauerhafter als aus niedrigen feuchten boden. Man muß dem baum, ſo viel möglich, nach dem vortheil fällen, daß nicht viel junges holtz dadurch verderbet wird.

Baum. Dieſes iſt die erſte u. gröſte pflantze die zu finden; ein baum hat nicht mehr als einen eintzigen hauptſtamm, der ſtarcke wurtzeln hat, zweige und blätter in menge treibet: Es giebet aber der bäume unzehliche arten und gattungen. Man theilt ſie in wilde und fruchtbare, und ihre gröſſe iſt auch ſehr verſchiedentlich. Denn man hat z. E. hochſtämmige, niederſtämmige und zwerg-bäume. Hier wollen wir nun einen allgemeinen begrif von der wartung der fruchtbaren bäume geben, die in unſern gärten gepflantzet und gepfleget werden. Deren einkauf nun betreffend, muß man hierzu, ſo viel möglich, getreue leute nehmen, die eine jede art und gattung der frucht daran zeichnen müſſen. Derjenige, der ſie pflantzen läſſet, muß gleichfalls, entweder kleinen ſchieferſtein, darauf der name und gattung eingeſtochen, daran hängen, oder ein zeichen in die rinde graben, und darüber ein ordentlich

 regiſter

Digitized by Google

regiſter führen, daß auf einer colonne das zeichen, auf der andern gegen über der name und gattung des baumes befindlich. Von birnen-bäumen muß man die allerbeſten arten pflantzen, aber allezeit mehr herbſt als ſommer-birnen, und auch allezeit mehr winter als herbſt-birnen; eben dieſes muß auch bey denen äpfel- und pfirſich-bäumen in acht genommen werden. Auch verpflantzt man die beſte art pflaumen. Die gepfropſten quitten-ſtämme dienen beſſer zu zwerg-bäumen; ſie tragen eher und ſchönere früchte, als wenn man ſie in die höhe ſchieſſen läſſet; denn letztere geben kleinere und nicht ſo ſchönfärbige früchte. Die hochſtämmigen müſſen in recht gutes ſtarckes erdreich verpflantzet werden, ſonſten bekommt man zwar viel holtz, aber in langer zeit keine früchte.

Die 3 bis 4 jährigen ſtämme, ſind die beſten zu verpflantzen, ſind ſie jünger, ſo währet es lange, ehe ſie das ſpalier bekleiden, oder werden gar zu ſträuchern, ſind ſie älter bringen ſie nur ſehr ſchlechte früchte. Man muß keine mit mooß bewachſene bäume verpflantzen, es iſt ſolches eine anzeige, daß ſie in ſchlechten boden geſtanden, auch keine krumme, höckrichte und knorrichte, man kan ſich von ihnen keine guten früchte verſprechen.

Die ſtämme, die gepflantzet werden ſollen, müſſen wohl gewachſen, einen eintzigen, ſchönen, runden, glatten, aber keinen runtzlichten und grindichten ſtamm haben, und 1 bis anderthalb zoll dicke ſeyn. Es muß achtung gegeben werden, ob der ſtamm an dem ende, da er gepfropfet, auch wohl wieder zugewachſen, und ob er, wenn er an ein ſpalier geſetzet werden ſoll, von unten auf zweige habe, damit er das ſpalier deſto eher und beſſer bekleide.

Die wurtzeln des ſtammes, ſo gepflantzet werden ſoll, müſſen geſund und friſch und in geringſten nicht verletzet ſeyn, damit der nahrungs-ſaft darinnen ſeinen gehörigen umlauf habe, ſie müſſen auch nach der gröſſe des ſtammes proportionirt ſeyn, die nur lauter zaſern haben, taugen nichts.

Die pfirſichen- und abricoſen-ſtämme, die erſt vor einem jahre gepfropft, ſind beſſer als die 2 jährigen, zu verpflantzen. Die pfirſichen, ſo auf mandel-ſtämme gepfropft, bekommen beſſer, wenn ſie in trockenen und leichten boden, und die ſo auf pflaumen-ſtämme gepfropft, wenn ſie in naſſen und feuchten boden gepflantzet werden. Die äpfel-ſtämme, ſo auf paradies-äpfel-ſtämme gepfropft, ſind zur verpflantzung tüchtig, wenn ſie nur einen halben zoll dicke. Die hochſtammigen aber ſind nicht zu ſtarck, wenn ſie ſchon 4 bis 5 zoll dicke, je ſtärcker je beſſer: Es muß auch ein ſolcher hochſtammiger ſtamm, ſchon 6 bis 7 fuß hoch ſeyn.

Die bäume ſo gepflantzet werden ſollen, müſſen allezeit bey heitern wetter ausgegraben, und dabey in acht genommen werden, daß ſie in dem wegtragen oder führen nicht beſchädiget werden.

Wartung der fruchtbaren Bäume.

Wenn man ſich die ſtämme nach eigenem wunſch und gefallen mitten im Septembr. in der baumſchule auszeichnen könte, wäre es ſehr gut, aber es iſt ſolches, wegen derer öfters weit entfernten guten baum-ſchulen nicht allezeit thunlich. Kan man nun ſelbſten welche ausſuchen, ſo nehme man nur diejenigen ſtämme, die daſſelbe jahr ſehr ſtarck getrieben, die ſowol an blättern als ſpitzen der zweige friſch und geſund ausſehen, deren rinde glatt und gläntzend, denn diejenigen, die daſſelbe jahr ſchlecht getrieben, nehme man ja nicht. Wie denn auch die nichts taugen, die entweder gelbe blätter haben, die kleiner ſeyn als ſie ſeyn ſolten, deren zweige an denen ſpitzen ſchwartz und verdorret, oder deren rinde rauch und runtzlicht, oder mit mooß bewachſen, oder die die blätter vor der zeit fallen laſſen, oder wenn am ſtamme oder deren wurtzel hartz ſitzet. Alle dieſe merckmale zeigen nichts gutes an, und muß man dergleichen ſtämme ſo wenig nehmen, als diejenigen, die ſolche fehler haben, ſo weiter anzeigen will, und noch wichtiger ſeyn.

Die pfirſichen-ſtämme, ſo bereits vor 1 bis 2 jahren gepfropft, und dennoch der ſtamm, an dem orte wo das pfropfen eingeſetzet, nicht völlig wieder zugewachſen, taugen nichts. Es hält ſehr ſchwer, daß ſie auf dem alten holtze treiben. Die ſind nichts nütze, die unten am ſtamme nach der wurtzel über 3 zoll dicke, oder nicht 1 zoll dicke; auch die taugen nichts, ſo auf alte 4 bis 5 zoll dicke ſtämme gepfropfet ſeyn.

Die pflaumen- abricoſen- miſpel- und birnen-ſtämme gehen zwar wohl an, wenn ſie drittehalb zoll ſtarck, ſind aber weit beſſer von 3 bis 4 zoll ſtarck: Es kömmt hier nicht drauf an, ob der ſtamm vor 1, 2 bis 3 jahre gepfropfet, und ob der ſtamm an dem orte, wo er gepfropft, wieder völlig verwachſen, oder nicht.

Die ſtämme, die gleich im erſten oder andern jahre ziemlich ſtarck werden, ſind gemeiniglich vortreflich, denn ſie zeigen eine geſunde wurtzel an.

Die auf paradies-ſtämme gepflantzte äpfel-bäume, und die frühzeitigen kirſch-ſtämme ſind tauglich zum verſetzen, wenn ſie anderthalb bis 2 zoll dicke.

Die hochſtämmige bäume müſſen recht gerade, wenigſtens 6 gute fuß hoch, unten am ſtamme nahe der wurtzel 5 bis 6 zoll, und oben an denen zweigen 3 bis 4 zoll dicke ſeyn, und eine geſunde, glatte

Digitized by Google

rinde haben, welche ihre jugend und den guten boden, darinnen ſie gewachſen, anzeiget.

Ich halte davor, daß es gut ſey, wenn ſowol zwerg-bäume, als auch diejenigen ſtämme, ſo an ſpaliers gezogen werden ſollen, nur einen eintzigen ſtamm haben, es iſt ſelbiger beſſer, als wenn deren 2 bis 3 gepfropfte, oder mehrere zweige haben; denn die zweige, ſo nach der pflantzung aus dem eintzigen ſtamme wachſen werden, ſind weit beſſer zu ziehen, als wenn er ſchon 2 alte gepfropfte zweige hätte, die ſich nicht nach gefallen ziehen laſſen würden, denn es würden daraus immer neue unter einander verworrene zweige am unrechten ort hervorwachſen, die man hernach ſchlechterdings wegſchneiden, den ſtamm aber dadurch verletzen müſte, ſolches aber wäre mühe, anſehen des baums, und frucht verlohren. Ich verlange demnach, daß der baum, den ich pflantzen ſoll, nicht mehr als einen ſtamm oder zweig habe, jedoch daß dieſer eintzige zweig gute knoſpen habe, die mir ſchöne zweige verſprechen. Dieſer iſt inſonderheit bey denen pfirſich-ſtämmen in acht zu nehmen, deswegen man niemals ſolche ſtämme nehmen ſoll, die keine gute knoſpen haben, nemlich die oben an der ſpitze verdorben, denn ſelten kommen zweige daher. Doch iſt dieſes auch wahr, pflantzet man einen ſolchen ſtamm, der bereits 2 zweige hat, ſo kan man nach befinden hernach den ſchwächſten abſchneiden, und den ſtärckſten, ſo am gelegenſten ſitzt, ſtehen laſſen.

Man ſiehet gerne, wenn die hochſtämmige und in freyen lande verpflantzte bäume oben einige zweige haben, die bey dem ſetzen ein wenig abgekürtzet werden; denn man ſiehet auf ihr anſehen nicht ſo viel, als auf das anſehen der kleinen bäume, wann die hochſtämmigen nur oben ein wenig rund mit zweigen bewachſen, ſehen ſie ſchon gut genug aus.

Sind die bäume zum pflantzen ſchon ausgehoben, ſo muß man nicht allein auf voriges wohl acht haben, ſondern auch über dieſes darnach ſehen: Ob ſie nicht ſchon zu lange auſſer der erde gelegen, daß die rinde runtzlicht worden, der ſtamm trucken oder gar verdorret, oder die rinde ſtarck aufgeborſten; ob das pfropfreiß zu ſtarck gebunden, daß es dadurch verdorben, oder ob es zu tief gepfropfet; ſolches iſt ſonderlich bey denen pfirſichſtämmen zu beobachten, daß man, um die wurtzel zu erfriſchen, das pfropfreiß mit in die erde pflantzen müſte; oder ob der ſtamm zu hoch gepfropfet, daß er keinen ſpalier gut bekleiden könne, denn die zweige müſſen 6 bis 7 zoll über der erde den anfang nehmen.

Dieſes iſt es noch nicht alles, man muß auch hauptſächlich auf die wurtzeln ſehen, denn wenn ſolche ſehr verletzet, und alles vorige gleich gehörig vorhanden, ſo wäre doch der ſtamm nichts nütze. Sollen die wurtzeln aber gut ſeyn, ſo muß wenigſtens eine darunter ſo ſtarck wie der ſtamm ſeyn, denn wenn ſie alle klein, und wie zaſern unter einander verwirret, ſo iſt es ein faſt untrügliches kennzeichen, daß der ſtamm ſchwach, und bald abſterben, wenigſtens ſchlechten nutzen bringen werde, ſo gar, wenn allzuviel zaſern an der wurtzel, iſt ſolches gleichfalls ein ſchlechtes kennzeichen. Zum andern müſſen auch die haupt-wurtzeln weder verfaulet, gequetſcht, aufgeſprungen, zernaget, noch weder trucken noch hart ſeyn. Denn die verfaulten wurtzeln zeigen einen faulen baum an; denn wenn der ſtamm gut, faulen die wurtzeln nicht, ſind ſie an der ſpitze geborſten, oder aufgeſprungen, ſo iſt ſolches gleichſam eine unheilbare wunde; denn der krebs und die fäulung werden ſich daſelbſt anſetzen; ein ſolcher ſtamm iſt einem handwercks-mann ohne hände und handwercks-zeug zu vergleichen. Deswegen müſſen diejenigen, ſo die bäume ausheben, behutſam damit umgehen, und um den baum herum weit ausgraben, damit ſie nicht nöthig haben, mit gewalt den baum auszureiſſen und dadurch einige gute wurtzeln zu ſpalten oder zu zerreiſſen. Eben desgleichen, wenn die wurtzeln angefreſſen, oder die rinde rings herum an ſolchen wurtzeln, die da ſitzen bleiben müſſen, abgeſchälet, ſo ſind ſolches auch gefährliche verletzungen, inſonderheit an kern-frucht-ſtämmen, denn gemeiniglich ſetzet ſich hartz daran. Endlich wenn die wurtzeln trucken, entweder weil ſie der froſt betroffen, oder daß ſie zu lange ausgehoben und in der luft gelegen, ſo muß ein ſolcher ſtamm nicht gepflantzet werden, denn er kömmt ſchlechterdings nicht fort. Uber dieſes alles iſt zu wünſchen, daß der ſtamm ein theil recht gute friſche neue wurtzeln rings um den ſtamm herum haben möge, und daß ſolche vollkommen gewachſen, damit wenn die oberſten und unterſten ſchlechten abgeſchnitten werden, doch noch 2, 3 bis 4 um den ſtamm herum ſitzen bleiben, oder doch wenigſtens ſo gut ſitzen, daß man in pflantzung des ſtammes ſolche in die gute erde legen könne. Man hält ſonderlich viel von denen jungen friſchen wurtzeln, ſie ſitzen gemeiniglich oben gleich unter der ober-fläche der erden; die alten aber werden nicht geachtet, denn ſelbige ſind gemeiniglich höckericht. An äpfel- pflaumen- und wilden obſt-ſtämmen und dergleichen, ſind ſie ſchwärtzlich, an ſtatt, daß die jungen röthlich und ziemlich glatt. Bey mandel-ſtämmen ſind ſie weißlich, bey maulbeer-bäumen gelblich, und bey kirſch-ſtämmen röthlich.

Es iſt nöthig, die ſtämme, ehe ſie gepflantzet werden, ge-

Digitized by Google

gehörig zuzurichten; indem ſolche nicht wohl gedeyen, ſo ſie nicht zuvor behörig dazu zugerichtet, und wenn dieſes nicht beobachtet worden, ſo ſterben ſie ab, oder ſchlagen doch ſchlecht aus. Dieſe zurichtung aber iſt zweyerley. Eine geſchiehet oben an der crone, dieſe iſt nicht ſo nöthig und wichtig, als die, ſo an denen wurtzeln geſchehen muß. Die crone anlangend, ſo ſtecket darunter kein geheimniß, man darf nur dabey auf zweyerley achtung geben. 1) Es ſcheinet als wenn dem baume bey ſeiner aushebung ſchaden geſchähe, denn man ſchwächet ihn gantz ohnfehlbar, und hemmet ſeine bewegung, wenigſtens auf einige zeit, mithin muß man ihm ſowol von der crone als auch denen wurtzeln, ſo viel abſchneiden, als die kraft und bewegung, ſo man ihm durchs verſetzen gehemmet, beträget: Dieſes iſt ein alter gebrauch, ſo keines beweiſes bedürftig. 2) Muß keinem ſtamm mehr holtz gelaſſen werden, als ihm nach ſeiner art zukommt; wenn ein baum ſoll niedrig wachſen, als die hecken, und die bäume ſo an ſpalier gezogen werden, dieſe werden ſtarck und kurtz beſchnitten; ein hochſtämmiger baum ſoll in die höhe wachſen; dieſem laſſet genugſam holtz und höhe. Doch man ſchneidet weder einen noch andern, bevor ſie wieder völlig wurtzel geſchlagen, nicht gerne ſo weit ab, als man ſie haben will. Deswegen verfähret man folgender geſtalt: Man ſchneidet zuförderſt alles zaſerichte und haarichte ſo kurtz ab, als es ſich thun läſt, wenn ſolcher nemlich nicht den augenblick, da er ausgehoben, wieder verpflantzet werden ſoll: Sonſten verderben alle weiſſe zaſern und werden ſchwartz; ein baum gleichet einigen fiſchen, die auſſer dem waſſer nicht leben können, ſondern ſobald ſie an die luft gebracht werden, abſtehen.

Man kan dieſe zaſern ſchwerlich anderer geſtalt weiß und gut erhalten, als wenn man ſofort den baum von einem orte des gartens an einen andern ſetzet, alsdenn man das zaſerichte, ſo noch keinen ſchaden erlitten an der wurtzel, und wo möglich etwas von der alten erde dran ſitzen laſſen, bey anderer gelegenheit aber muß man ſich nichts daraus machen.

Doch wir wollen uns zu einem baum, der ſchon lange zeit aus der erde gehoben, wenden. Alle, das zaſerichte oder faſigte der wurtzel, welches einige gärtners ohne urſach ſorgfältig friſch erhalten wollen, muß man wegſchneiden: So gar, wenn man einen groſſen baum-garten auf einmal bepflantzen will, ſo muß zu einer zeit, entweder bey tage im garten, oder des nachts bey lichte im hauſe alles unnöthige weggeſchnitten werden, ehe man die ſtämme verpflantzet, damit keine nöthigere arbeit verſäumet werde, die nicht anders als am tage geſchehen kan. Die nacht muß demnach zu hülfe genommen werden, die ohnedem zu früh einbricht und an der pflantz-arbeit verhindert. Wenn alles zaſerichte abgeſchnitten, mithin die ſtarcken wurtzeln bloß, ſo kan man die ſchlechten deſto eher erkeñen und wegſchneiden, auch jede gute die gelaſſen wird, ſo lang als ſie ſeyn ſoll, verſchneiden. Oft leget man auch die bäume 7 bis 8 ſtunden mit den wurtzeln ins waſſer, wenn ſie zu trucken ſcheinen, ehe man ſolche pflantzet.

Es ſcheinet, wenn wir hier von guten und böſen wurtzeln reden, daß man nur unter die böſen die zerbrochnen, zerrißnen, abgeſcheelten, verfaulten oder trucknen wurtzeln rechne; wir verſtehen aber hierunter etwas mehr und wichtigers: Nemlich, ein ſtamm in der baumſchule ſetzet öfters lauter gute oder lauter böſe wurtzeln, oder er hat zuweilen gute und böſe zuſammen, folgender maſſen: Ein friſch mit aller vorgeſchriebenen vorſichtigkeit verpflantzter baum muß friſche wurtzeln treiben, ſonſten gehet er aus; denn alle die alten wurtzeln helfen ihm nichts. Einige dieſer neuen wurtzeln nun ſind ſchön und groß, einige ſchwach und dünne; die guten groſſen ſproſſen entweder aus dem ende der alten wurtzeln, die man ſtehen laſſen (und dieſes iſt zu wünſchen) oder ſie entſproſſen aus dem haupt-ſtamme, und alſo über den alten wurtzeln; denn dieſe letztere ſtunden am ende des ſtammes; oder ſie ſproſſen aus der alten wurtzel die nächſt am ſtamme ſtehen blieben, da dieſe alten indeſſen nicht gewachſen, oder doch nur ſchlechte kleine wurtzeln an ihrem ende angeſetzet, oder nur einige groſſe ein wenig von dem ende dieſer wurtzeln hervorgekommen.

In dieſen beyden fällen werden die neuen ſtarcken wurtzeln, die entweder unmittelbar aus dem ſtamme, oder aus den alten wurtzeln über dem ende derſelben entſproſſen, alle andere ſowol alte als junge wurtzeln verderben, mithin ſind ſie unter die böſen zu rechnen, weil ſie dem baume nur die gelbeſucht verurſachen und den ſtamm matt und kraftlos an der crone deſſelben machen.

Es iſt nicht ſchwer, dieſe guten von denen böſen zu unterſcheiden, denn wenn man voraus ſetzet, wie es denn auch wahr iſt, daß die wurtzeln, dem lauf der natur gemäß, eben ſo lang und dicke in der erden ſeyn müſſen, als der ſtamm hoch über der erden ſtehet, ſo müſſen ſolche wurtzeln auch in dieſem ſtande bleiben. Wenn man demnach ſiehet, daß die wurtzeln des gepflantzten baumes, an ſtatt ihre gehörige dicke zu behalten, und darinnen zuzunehmen, dünner als die andern hohen theile ſind, ſo muß man dieſen dünnen

Digitized by Google

theil gänzlich abſchneiden, weil die natur dem anſehen nach einem andern theile zugeleget, was ſie dieſem entzogen. Einige gärtner nennen ſolches die hertz-wurtzel, es iſt aber falſch, wie wir hernach ſehen werden.

Das erſte, was demnach hierbey zu thun iſt, daß man dieſen verdorbenen theil völlig abnehme bis an den ort, da die wurtzel ihre gehörige dicke, um keine wurtzeln als auf der dicke dran zu laſſen, ſie mögen beſchaffen, und ſo wenig ſeyn, wie ſie wollen. Denn überhaupt müſſen nicht viel wurtzeln gelaſſen, und inſonderheit die alten abgenommen werden, die an ſtatt friſch, ſtarck und jung auszuſehen, ſchwartz, runtzlicht, höckericht, abgeſtoſſen ſind. Man muß demnach nur auf junge friſche, und die an gehörigen orte ſitzen, ſein augenmerck richten.

Dieſe aber müſſen nach proportion ihrer höhe abgekürtzet werden; ein zwerg-baum, er ſey im ſtamme ſo ſtarck wie er will, muß keiner über 8 bis 9 zoll lange wurtzeln, ein hochſtämmiger aber nicht über 1 fuß lange wurtzeln behalten; doch maulbeer- und mandelſtämme verſchneidet man nicht ſo kurtz, denn weil die erſtern weichlich, die andern aber hart und trucken, ſo würden ſie gefahr laufen auszugehen, wenn man ihre wurtzeln ſo ſtarck abkürtzte.

Nachdem wir nun die länge der gröſten wurtzeln unſerer fruchtbaren bäume feſt geſetzet, ſo erinnern wir, daß ſchwachen ſtämmen nur 2, 3 bis 4 zoll lange wurtzeln nach proportion eines jeden ſtammes zu laſſen, weil wir ſchon oben erinnert, daß mit beſchneidung der wurtzel, gerade das gegentheil, als mit der beſchneidung der crone geſchiehet.

Wenn 3 bis 4 gute wurtzeln in gerader linie um den baum rings herum ſtehen, die gleichſam ein ſtockwerck machen, hat der ſtamm daran genug, und hilft ihm beſſer als 20 ſchlechte. Man will, daß alle bäume ſo beſchnitten werden ſollen, daß wenn man ſie auf die erde ſtellt, ſie als ein kegel gerade in die höhe gerichtet ſtehen bleiben, inſonderheit die, daraus hecken gezogen, oder die in freye luft als hochſtämmige geſetzt werden ſollen; denn die aus ſpaliere gezogen werden, müſſen, weil ſie allezeit ein wenig ſchief zu ſetzen, an der ſeite der mauer keine wurtzeln behalten. Man wird demnach an dieſen die beſten wurtzeln gegen das freye erdreich nur ſitzen laſſen, die andern ſchlechten aber alle abſchneiden. Man darf ſich nicht befürchten, daß etwa der froſt die abgekürtzten wurtzeln verderben werde. Es geſchiehet ihnen dadurch nicht der geringſte ſchade; es iſt eine ſichere und bewährte erfahrung, der man völligen glauben beymeſſen kan.

Die länge des ſtammes auſſerhalb der erde, ſoll, wenn es ein zwerg-baum, und der in trucken land gepflantzet wird, nur 6 bis 7 zoll ſeyn, damit die ausgeſchlagenen zweige die wurtzel im ſommer beſchatten: In feuchten lande kan ſolcher 9 bis 10, oder höchſtens 11 bis 12 zoll hoch gelaſſen werden, damit die crone die ſonnenhitze nicht aufhalte, denn die wurtzel, weil ſie in feuchtem lande ſtehet, hat wärme nöthig, hochſtämmige bäume läſſet man allezeit, der erdboden mag beſchaffen ſeyn wie er will, 6 bis 7 fuß hoch. Wären ſie höher, würden ſie ſo leichte losgerüttelt oder vom winde gar umgeworfen. Wären ſie aber kleiner hätten ſolche ſchlechtes anſehen, es ſey denn, daß man mit fleiß einen ſolchen baum-garten mit nieder-ſtämmigen bäumen, als öfters mit pflaumen, kirſchen und dergleichen geſchiehet, beſetzen wolte.

Man muß wohl acht haben, daß die pfirſich-ſtämme, ſo man pflantzen will, 2 bis 3 gute augen, an der länge, die man ihnen läſſet, haben, ſonſten treiben ſolche nur wilde zweige.

Man hat ſchon geſagt, daß an denen zwerg-bäumen nur der ſtamm und keine zweige bleiben dürfen; bey denen hochſtämmigen aber iſt nicht übel gethan, wenn man ihnen einige zweige läſſet, man läſſet ihnen gerne ihre ſchwachen zweige. Solche machen den baum zwar nicht anſehnlich, aber ſie bringen deſto eher früchte. Von denen groſſen läſſet man ihnen 2 bis 3 oder auch 4, wenn ſie an gelegenen orte ſitzen, daß ſie eine ſchöne crone machen können, doch müſſen ſie nicht länger als 7 bis 8 zoll lang ſeyn.

Die bäume müſſen in der rechten pflantz-zeit, welche, wie alle welt weiß, vom ende des Octobris bis mitten im Mertz währet, nemlich von der zeit an, da die bäume die blätter fallen laſſen, bis zu der zeit, da ſie wieder ausſchlagen, gepflantzt werden. In dieſer zeit muß man truckene tage dazu auswählen, ſich aber keinesweges an den mondenſchein, worauf man vor dieſem ſo viel hielte, richten; denn in regenhaften tagen fället das pflantzen dem gärtner nicht allein beſchwerlich, ſondern es iſt auch denen bäumen ſchädlich. Denn die erde wird klumpricht, und läſſet ſich nicht gehörig um die wurtzeln herum ſchütten, daß kein leerer platz darzwiſchen bleibe, welches doch mit groſſer vorſicht beobachtet werden muß; ob nun wol alle monate, die in dieſe pflantz-zeit fallen, zum pflantzen gut, und es ſcheinet, daß je eher man fertig wird, je beſſer es ſey, ſo richtet man ſich doch gerne nach der zeit um Martini herum in truckenen und leichten lande; pflantzet auch in kaltes und naſſes land nicht gerne eher, als ausgangs Februarii. Denn die bäume können den winter hindurch doch nicht darinnen ein-

Digitized by Google

wurtzeln, ſondern viel eher verderben, da ſie hingegen im trucknen und leichten boden, ſchon im herbſt kleine wurtzeln treiben können. Es iſt vor letztere ein groſſer vortheil, damit ſie im frühjahr ſchon verwundernswürdig grünen. Vor der pflantzung iſt richtig auszurechnen, wie weit ein baum, er ſey hochſtämmig, ein zwerg-baum, ſo an ſpalier gezogen, oder auch in hecken gepflantzet werden ſoll, von einander ſtehen muß, mithin man genau wiſſe, wie viel ſtämme von jeder art man nöthig hat. Die plätze, ſo zur pflantzung nöthig, ſind wohl zu beſtimmen: Man ſetzet auf einen viereck lieber die bäume, ſo einerley frucht tragen, zuſammen. Die gräben werden nicht gröſſer in der runde, als ein hut in umfang, gegraben, denn man ſetzet voraus, daß die wurtzel vorbeſchriebener maſſen wohl beſchnitten, daß demnach die grube, ſie mag ſo wenig im umfang haben als ſie will, dennoch zur pflantzung des baums groß genug, wolte man die grube weiter machen, ſo wäre nur zeit, mühe, und koſten verlohren.

Ein jeder baum, ehe er gepflantzet wird, iſt bey die ihm beſtimmte grube zu tragen, und wenn man hecken um ein viereck pflantzen, oder die bäume in fünffache ordnung ſetzen will, ſo ſetzet man die ſchönſten allezeit an die ecke im anfang. Eben auch an denen ſpalieren ſetzet man die beſten und ſchönſten an die örter, die am erſten in die augen fallen, nemlich nahe bey denen thüren und eingängen, oder wo die beſten ſpatzier-gänge ſind. Wählet man hier nur gleich die ſchönſten bäume aus, ſo iſt es doch nicht alſo zu verſtehen, als wenn gar keine ſchlechte bäume zu pflantzen, denn unter denen ſchönſten bäumen wird ſo gar einer ſchöner als der andere ſeyn. Wenn demnach ein jeder ſtamm an gehörigen ort geleget, und man hecken pflantzen will, ſo fängt man bey der einfaſſung an, damit ſolche der hecke zur richtſchnur dienen. Iſt die erde friſch aufgegraben und behöriger miſt hinein gethan, hat ſich aber noch nicht wieder geſetzet, ſo wird der ſtamm nur einen halben fuß tief in die erde gepflantzet, denn wenn ſich nach einigen monaten die erde ſetzet, ſo wird man befinden, daß die ſtämme einen fuß tief ohngefehr in der erden ſtehen, welches die rechte tiefe, darnach man ſich zu richten. Stämme, die tiefer geſetzet worden, gehen gewiß in wenig jahren aus. Wenn die ecken und einfaſſung der hecke gepflantzet, ſo ſtellet man einen mann an die linie, die gepflantzet werden ſoll, welcher die bäume nach der ſchnur gerade richtet; Ein anderer ſcharret mit der hacke das erdreich um die wurtzel, ſo wie ſolche eingeſetzt werden, und der, ſo an der linie ſtehet, rufet, daß der baum gerade geſetzt; auf dieſe weiſe kan man in einem morgen eine hecke von 4 bis 500 ſtämmen ſetzen.

Ein ſpalier zu bepflantzen iſt noch leichter, denn man braucht die ſtämme nicht zu richten; aber wenn bäume in fünffacher ordnung geſetzet werden ſollen, kan man nicht ſo bald fertig werden. Denn weil jeder ſtamm gerade mit 2 linien oder reihen überein kommen muß, ſo muß man auch hierzu 2 mann haben, die da richten, wodurch immer zeit verlohren geht, ehe der baum gehörig geſetzet wird. Man muß aber nicht allein darauf bedacht ſeyn, nicht allzutief und recht gerade zu ſetzen, ſondern auch inſonderheit die guten wurtzeln nach dem guten erdreich zu zulegen, denn dieſes iſt das nöthigſte, ſo, daß nicht allein alle ſtämme gerade ſtehen, ſondern auch ſo viel möglich, wenn ſie gleich ein wenig gebeuget ſtehen ſolten, mit den wurtzeln ſo geleget werden, daß ſie leichtlich einwurtzeln können, und nicht in die tiefe wachſen. Denn wenn man dieſes nicht beobachtet, und die wurtzeln ſchlechtes erdreich ergreifen, oder zu tief in die erde hinunter wachſen, da ſie inſonderheit das regenwaſſer nicht benetzen kan, ſo wird der ſtamm kranck und ſchwach werden, ein ſchlechtes anſehen haben, ſchlechte frucht bringen und endlich gar ausgehen.

Aus dem, was wir von der guten lage der wurtzeln geſagt, folget, daß wenn man nach der länge lang einige hecken pflantzet, man die wurtzeln nicht nach ſelbiger hecke zu legen muß. Und dieſes iſt noch mehr bey denen ſpaliers zu beobachten, daß keine wurtzel der mauer zu geleget werde. Das ſchiefſetzen der bäume am ſpalier ſchadet ſolchen weder überhaupt noch insbeſondere an ihren anſehen, denn die zweige wachſen nicht auf die art, wie die wurtzeln, ſie kehren ſich an das ſchiefſtehen der ſtämme nicht, ſondern ſchieſſen gerade in die höhe, und weil ſie gleich nahe an der erden um den ſtamm herum aufwachſen, ſo geben ſie ſolchen eben ſo ſchönes anſehen, als wenn der ſtamm noch ſo gerade gepflantzet worden. Hochſtämmige bäume müſſen ſchlechterdings gerade, ſo viel immer möglich in die höhe geſetzet werden, denn ſonſten würde der baum immer krumm wegwachſen, mithin nicht allein heßlich ausſehen, ſondern auch in gefahr ſtehen, von dem winde deſto ſtärcker getroffen und gar umgeriſſen zu werden. Deswegen ſetzet auch ſolche hochſtämmige bäume tiefer als zwerg-bäume, nemlich einen fuß tief und obgleich die erde um die kleinen ſtämme herum nicht darf eingetreten werden, ſo muß doch ſolches ſtarck bey denen hochſtämmigen geſchehen,

hen, damit die wurtzel feſte liege, und der wind den baum nicht bewegen könne.

Hat man miſt in vorrathe, ſo legt man davon 2 bis 3 zoll hoch auf jede wurtzel, bedecket ſie hernach ſogleich mit ein wenig erde, daß man den miſt nicht zu ſehen bekommt, denn es ſähe nicht gut aus: Dieſer miſt dienet nicht, hauptſächlich die erde um den ſtamm zu düngen, denn ich ſetze voraus, daß man ſchon recht gute erde dazu genommen haben wird, ſondern dazu, daß die kalten winde nicht zur wurtzel eindringen, und ihr wachsthum hemmen, welches ohnfehlbar den verluſt des ſtammes nach ſich ziehen würde. Hat man aber keinen miſt, ſo bedecke man die wurtzeln in denen gefährlichen monaten mit unkraut oder faren-kraut, dieſes verhindert, daß nichts ſchädliches die wurtzel verletze; iſt es ſehr truckne zeit, ſo ziehet man um den baum rings herum eine kleine grube, begieſſet alle 14 tage den ſtamm, und dieſes 4 monat lang, ſobald das waſſer in der grube eingeſuncken, wird ſolche ſofort wieder zugeworfen, daß man nichts mehr davon ſiehet; eine ſolche grube zu machen, iſt bey dem artickel Apfelbaum weitläuftig beſchrieben. Iſt es aber nur ein wenig regen-wetter, ſo iſt das begieſſen nicht nöthig: Wenn man vorbeſchriebener maſſen verfähret, iſt man gemeiniglich mit pflantzung der bäume glücklich, ſo, daß nicht leicht welche davon ausgehen.

Ein ſtamm, der gepflantzet werden ſoll, muß, wie ſchon oben erinnert, beſchnitten werden, nemlich man ſchneidet alles zaſerichte ab, läſſet ihn nur wenig ſtarcke wurtzeln, und dazu noch die jüngſten nur, welche bräunlicht und friſcher anzuſehen als die alten. Nachdem der ſtamm, werden auch die wurtzeln kurtz oder lang gelaſſen. Zwerg-bäume behalten nur 8 bis 9 zoll lange, hochſtämmige 1 fuß lange, maulbeere und kirſch-ſtämme etwas längere. Die ſchwächſten wurtzeln laſſet nur 1, 2, 3 bis 4 zoll lang, alles nach proportion des ſtammes. Es iſt ein ſtockwerck wurtzeln genug, wenn nemlich 4 bis 5 recht gute wurtzeln rings herum in einer reihe um den ſtam̃ ſitzen, ſo gar 2 bis 3 recht gute, ſind beſſer als 20 ſchlechte. Man hat gar zuweilen ſtämme mit einer einzigen recht guten wurtzel geſetzet, die dennoch ſehr wohl fortgekommen.

Bey pflantzung der bäume muß man dahin bedacht ſeyn, daß das erdreich um den ſtamm allemal erhöhet ſey, damit der baum nicht zu tief einſincke und ſtehe. Ob das pfropfreis bey den zwergbäumen mit in die erde geſetzet oder nicht, darauf kommt es nicht an, bey denen kern-früchten, allein die ſtein-früchte anlangend, iſt es beſſer, wenn ſolches gar nicht mit erde bedeckt iſt.

Jedoch es ſiehet bey beyden arten beſſer aus, wenn ſolches völlig hervorraget, ob es gleich hauptſächlich auf die lage der wurtzeln ankommt, daß ſie nemlich weder ſonnenhitze, noch kälte, noch weniger, wenn der baum behacket wird, die hacke berühren und beſchädigen kan.

Gegen welche himmels-gegend die ſtämme eigentlich gepflantzet werden ſollen, kan man überhaupt ſo viel ſagen, daß die mittags-ſeite die beſte, und die ſchlechteſte die mitternachts-ſeite. Die morgenſeite iſt faſt eben ſo gut als die mittags-ſeite, ſonderlich in warmen ländern, und endlich iſt die abend-ſeite denen birnen, pflaumen, kirſchen u. dergleichen ſtäm̃en nicht ſchädlich, doch taugt ſolche vor muſcateller- und chaſſelas-birnen, wie auch vor groſſe weintrauben nicht.

Wenn man die beſchneidung der bäume vernünftig beurtheilen will, ſo muß man ſowol die zeit als auch den endzweck, warum ſolche beſchnitten werden, verſtehen, inſonderheit aber, wo es möglich, wie die beſchneidung an ſich ſelbſten geſchehen müſſe. Die zeit anlangend, ſo gehet ſelbige an, wenn die bäume die blätter verlohren, und währet ſo lange, bis ſie wieder ausſchlagen. Es muß aber kein baum in einem jahre mehr als einmal beſchnitten werden. Es iſt nicht übel gethan, die ſchwachen ſtämme zu erſt und die ſtarcken zuletzt zu beſchneiden. Was den endzweck betrift, ſo iſt ſolcher zweyerley; einmal den baum dadurch dahin zu bringen, daß er beſſere früchte bringe, und zum andern ſelbigen dadurch ein beſſeres anſehen zu geben, welches er ohne beſchneidung nicht haben würde, und dieſes letztere geſchiehet, wenn man ihm eine gewiſſe geſtalt giebet. Dieſe figuren aber ſind auch verſchiedentlich, und betreffen nur eigentlich hecken, zwerg-bäume und ſpaliers, denn die hochſtämmigen bäume werden ſelten beſchnitten. Es iſt wohl zu mercken, und beſtändig ſich zu erinnern, daß nur die groſſen zweige die figur bilden können. Ein zwerg-baum, wenn er wohl geſtaltet ſeyn ſoll, muß einem niedrigen ſtamm haben, rund, in der mitte geöfnet, und auf allen ſeiten mit gleich vielen zweigen gezieret ſeyn; von dieſen 4 bedingungen iſt die öfnung der mitten die vornehmſte, denn es iſt ein groſſer fehler, wenn in der mitte zu viel holtz ſtehet, es muß demnach ſolcher ſorgfältig vermieden werden, und mehr als die andern.

Ein ſpalier wenn ſolches vollkommen ſchön ſeyn ſoll, ſo müſſen die daran gezogenen bäume zu beyden ſeiten gleich ſtarcke, und ſchöne zweige haben, die den umfang, den ſie bedecken ſollen, vollkommen bedecken, es mag die crone angehen wo ſie will. Gehet ſie von unten an, ſo muß ſolche ihren anfang einen halben

Digitized by Google

fuß über der erden haben, ſoll aber die crone von dem gipfel angehen, ſo iſt ſelbige gemeiniglich 6 bis 7 fuß von der erden hoch. Das geheimniß, daß hierunter ſtecket, iſt die richtige und vernünftige eintheilung und ziehung der zweige, daß jeder ſeinen beſtimmten nutzen verſchaffe. Denn einige zweige ſind ſtarck und dicke, andere dünne und ſchwach; jeder iſt zum gebrauch dienlich, wenn man ſolchen verſtehet, und muß nach beſchaffenheit deſſelben entweder kurtz oder lang verſchnitten werden, es giebt auch unter dicken und dinnen ſchlechte und gute. Die guten ſind diejenigen, die nach der ordnung der natur gewachſen, und alsdenn platte und weit aus einander ſtehende augen haben, ſo man falſches holtz nennet. Dieſe ordnung der natur zu verſtehen, muß man wiſſen 1) daß die neuen zweige, die gut ſeyn ſollen, nur aus den ſpitzen der abgekürtzten oder verſchnittenen zweige entſproſſen ſeyn müſſen, die anders woher entſtehen, ſind falſche zweige. 2) Muß man wiſſen, daß die ordnung der neuen zweige ſey: wenn an einem verſchnittnen zweige mehrere hervorwachſen, ſo muß der zweig doch, der an der ſpitze ſitzet, der dickſte und längſte ſeyn, der andere, der darauf folget, wiederum dicker und länger als der dritte, und ſo fortan, mithin wenn ein zweig ſtärcker und länger iſt, als er billig ſeyn ſoll, ſo iſt er unter die falſchen zweige zu rechnen: Bey dieſer regul giebts aber einige geringe ausnahmen, die ſich jedoch ſelten zutragen. Die guten kleinen, ſowol bey kern- als ſtein-früchten, tragen früchte, und die guten groſſen haben nur holtz: Bey denen feigen und weinſtöcken iſt es aber gerade umgekehret. Man bildet ſich das verſchneiden der bäume ſchwerer ein, als es in der that iſt; wenn man nur erſt die handgriffe recht inne hat, ſo iſt es ſehr leichte, jedoch in der that das meiſter-ſtück eines gärtners. Die vornehmſten regeln ſind 1) die jungen bäume ſind leichter zu beſchneiden als die alten, ſonderlich wenn dieſe alte öfters ſchlecht beſchnitten, und die figur nicht haben, die ſie haben ſollen. Die geſchickteſten gärtner können zuweilen einen ſolchen baum nicht in gehörige ordnung bringen. Ich werde vor dergleichen widerliche begebenheiten an gehörigen orte mittel vorſchlagen. 2) Starcke äſte müſſen kurtz beſchnitten, und gemeiniglich nur 5, 6 bis 7 zoll lang gelaſſen werden, in gewiſſen ſeltnen fällen bleiben dieſelben zuweilen länger. 3) Unter denen andern giebt es welche, die man laſſen, andere die man kurtz verſchneiden kan, zu 8, 9 bis 10 zoll, ja wol gar einen bis anderthalb fuß, oder noch länger, inſonderheit pfirſichen, pflaumen und kirſch-bäume, die an ſpalier gezogen. Man muß ſich nach der gröſſe und kräfte der bäume, wie viel früchte ſie wol tragen können, ohne ſolche zu verſchlimmern, richten.

Die ſtarcken bäume, die zugleich ein friſches gutes anſehen haben, können nicht fruchtbringende zweige genug haben, wenn ſie ſonſten an dem ſtamm keine verwirrung verurſachen, aber was die äſte, die nur holtz haben, anlanget, muß man alle jahr von allen, die hervorgewachſen, nur einen ſtehen laſſen. Es wäre denn, daß leere plätze müßten gefüllet werden, um den ſpalier das anſehen zu geben, in dieſem falle kan man deren 2 auch wol 3 ſtehen laſſen, nur daß ſie weder eine länge, noch als eine gabel geſtaltet gewachſen. Die zweige, ſo reichlich früchte getragen, gehen bey denen ſtein-früchten in 1, 2 bis 3 jahren gewis aus, bey denen kern-früchten aber nach 4 bis 5 jahren.

Es iſt demnach nöthig, darauf bedacht zu ſeyn, vor die zweige, davon wir gewiß wiſſen, daß ſie ausgehen werden, neue zweige zu ziehen, denn ſonſten wird man leeres holtz oder leere flecke am baum erhalten. Dieſe fruchtbringende zweige ſind gut, ſie mögen entſproſſen ſeyn, woher ſie wollen, mitten im baume oder auſſerwerts. Aber eine ſtarcke wurtzel, wenn ſie in den zwerg-baum hinein wächſet, iſt allezeit ſchlecht, wenn ſie nicht deswegen gelaſſen wird, das auswachſen anderer zu verhindern, welches öfters bey denen ſchmaltz-birnen geſchiehet. Die ſchönheit, tragbarkeit der bäume, und gröſſe der früchte hänget demnach lediglich vom beſchneiden ab, um gewiſſe zweige wohl zu ziehen, die zugleich ſtarck und gut, die ſchlechten und allzuſtarcken aber wegzuſchneiden.

Oefters trägt ſichs zu, daß eine wurtzel, die man zum tragen ſtehen laſſen, mehr nahrung an ſich gezogen, als ſie hätte haben ſollen, mithin ſtarck worden, und andere ſtarcke getrieben. Es beſtehet alſo der vornehmſte endzweck der beſchneidung darinnen, nicht allein mit dieſem zweig wie mit andern zweigen, die nur holtz haben, zu verfahren, ſondern auch inſonderheit an dieſem zweige an der ſpitze keinen andern ſtehen zu laſſen, wo man nicht den baum aufſchieſſen und hochſtämmig werden laſſen will.

Auſſer dieſer beſchneidung hat man noch eine art, die mit den nägeln abkneipen heiſſt. Dieſe wird ſonderlich bey denen pfirſichen gebraucht, die da zart, mehr als bey andern ſtarcken bäumen, da man nicht viel mit denen nägeln ausrichten würde. Der endzweck iſt, den wachsthum der zweige, die zu ſtarck, folglich zum tragen ungeſchickt, zu hemmen, und damit der baum nicht in die höhe ſchieſſe, oder der wind ſie alsdenn zerbreche. Der andere endzweck iſt, daß, an ſtatt einem zweig, mehrere wachſen ſollen, worunter einige kleine fruchttragende ſeyn werden, dieſes abkneipen

pen geſchiehet gemeiniglich im May und Junio, da man mit dem nagel den zweig einen halben fuß ohngefehr lang oder etwas länger abkneipet, der zu dick zu werden ſcheinet. Wenn man dieſes thut, muß man ſo kurtz abkneipen, daß der zweig nur drey bis vier augen behält, und wenn der zweig dem ohngeachtet doch noch zu ſtarck wüchſe, muß man das abkneipen wiederholen, niemalen ſolches aber an ſchwachen zweigen thun.

Unter dem artickel Garten, wird man mehrere nachricht von beſchneidung der bäume, und inſonderheit der wartung der frucht-bringenden finden.

Denen alten bäumen muß man die alte rinde mit der ſichel, oder einem recht ſcharfen ſpaten bis ans leben den winter hindurch abhauen, und ihnen im vollen monde des monats Februarii das überflüßige holtz abnehmen. Man kan die alten bäume einen fuß hoch über den erſten anſatz der äſte abköpfen, um ſie wieder zu verjüngern. Dieſes muß auch an denen ſpaliers, gegenſpaliers und quitten- oder andern guten baum-hecken geſchehen, wenn ſolche zu alt, und die blätter zu ſehr gelb ausſehen, (denn dieſes iſt das eigentliche kennzeichen, daß ein baum kranck und ausgehen will) muß man auf die abgehauene ſtümpel ein pflaſter von fetter erde und pferde-miſt oder küh-miſt feſte binden; dieſes verhindert, daß die bäume ſich nicht verbluten, ſondern mit der zeit ohne zu faulen zuheilen.

Man muß alle äſte gegen den baum zu abſchneiden; diejenigen, ſo ſie recht zierlich abnehmen wollen, nehmen einen meiſſel, ſetzen ihn an den zweig, und ſchlagen ſolchen mit einem ſchlegel ab; das obgedachte pflaſter von fetter oder thon-erde, mit pferde- oder küh-miſt vermiſchet, iſt auch gut bey oculiren zu gebrauchen, wie auch zu allen verſchneidungen der bäume, ſonderlich iſt das mit pferde-miſt vermiſchte ſehr gut, es wird ſo gar vor den krebsſchaden aufgeleget, welcher bis aufs leben muß abgeſchnitten werden.

Diejenigen, die etwas mehr reinlich ſind, und mehr unkoſten dran wagen wollen, gebrauchen zum oculiren, pfropfen und verbinden der jungen ſtämme baum-wachs, welches alſo gemachet wird: Nehmet ein drittheil wachs, ein drittheil hartz-pech, ein drittheil licht-talch, und ſchmeltzet und miſchet alles wohl unter einander. Oder: Man bedienet ſich deſſen, ſo unter dem artickel: Baum-Wachs, zu finden. Sie müſſen aber, wenn ſie es gebrauchen wollen, die hand mit öhl beſtreichen, daß es nicht an den fingern kleben bleibe.

Befindet man, daß die groſſen bäume miſt nöthig haben, ſo machet man im monat November eine grube, 5 fuß von dem ſtamme rund um den baum herum, einen halben fuß tief, ſchüttet hernach halb verfaulten recht guten kurtzen miſt, einen halben fuß hoch, einen fuß vom ſtamme weit ab, herum; einen monat darnach macht man die grube wieder zu. Wenn von 2 zu 2 jahren dergleichen miſtung und verbeſſerung vorgenommen wird, wird man mehr und ſchöner obſt bekommen. Wenn man auch ſchon keinen miſt daran ſchüttet, ſo kan man dennoch die grube ziehen, und im Mertz wieder zuſchütten, damit alle feuchtigkeiten des winters das land düngen, und bis unter die wurtzeln eindringen. Dieſes kan und muß auch an denen gepfropften quitten-ſtämmen geſchehen; doch ſo ihr ſolche wieder verjüngern wollet, ſo grabet drey oder mehr fuß weit vom ſtamme rings herum die wurtzeln auf, ſo geſchickt als ihr könnet, und ſchneidet ſie ſo weit als einen ziegen-fuß geſtaltet ab. Hernach miſtet ſie und bedeckt ſie wieder auf vorige weiſe. Durch dieſes mittel könnet ihr eure bäume, ſo lange jahre als ihr wollet, erhalten. Die beſte zeit zu dieſer arbeit iſt der frühling, wenn die bäume beſchnitten werden.

Wenn ein baum gar zu häufige früchte trägt, und man befürchtet, daß ſie ſich dadurch verzehren und verderben, ſo bricht man ihnen im Martio die knoſpen aus.

Mit einem höltzernen meſſer muß man den moos der bäume, wenn es geregnet hat, abkratzen; dieſer moos iſt der grind der bäume, und ſchadet ihnen und ihren früchten.

Die bäume am ſpalier müſſen mitten im May an latten oder gelender angebunden werden. Die geſchicklichkeit dieſes anbindens beſtehet darinn, die zweige in gehöriger ordnung zur rechten und zur lincken ſeiten des ſtammes wohl zu legen, damit nichts verwirrtes, leeres, noch über einander gebogenes daran zu finden. Die leeren flecke ſind aber das heßlichſte am ſpalier: Wenn man ſolche nicht anders bedecken kan, ſo muß man dem ohngeachtet die zweige überbeugen. Man muß ſo ofte anbinden, als ſich zweige finden, die zum anbinden lang genung, welche ſonſten, wo ſie nicht angebunden würden, zerbrechen würden. Inſonderheit muß man alle ſchöne zweige der pfirſich-ſtämme, die ſie das jahr getrieben, wenn ſolche anders keine verwirrung am ſpalier verurſachen, daran laſſen. An einem wohlgezogenen baume pflegen ſelten verwirrte äſte zu wachſen. Allenfalls aber muß man dergleichen mit groſſer klugheit abnehmen, oder bey denen verwor-

Digitized by Google

renſten gantz nahe abſchneiden, damit die, ſo verſteckt liegen, nicht zu lang und nur ins holtz wachſen: Welche ſchlechte zweige gleichfalls an denen pfirſich-ſtämmen abzunehmen, die öfters auch an zwerg- oder frantz-bäumen hervorragen, auch die, die in der mitte wachſen. Dieſes heißt eigentlich die abbrechung der überflüßigen augen und knoſpen.

Die hochſtämmige bäume ſollen, wo möglich, vor die nord-winde bedecket ſtehen, denn ſolche werfen im monat September gemeiniglich die helfte ihrer früchte ab: Deswegen haben die ſpaliers und gegen-ſpaliers vor dieſe hochſtämmige bäume vieles voraus, weil ſie niedrig, feſte und ſicher ſtehen.

Säet niemalen wicken in die baum-gärten, es iſt kein gewächſe, ſo den wurtzeln mehr ſchaden thut als dieſes, inſonderheit, ſo die bäume erſt neulich gepflantzet, ſo muß man nicht näher als 2 fuß vom ſtamme ander gewächs ſäen. Soll kein moos an die bäume kommen, ſo leget am rande der grube langen miſt herum; dieſe geringe arbeit iſt dem baume am allernützlichſten. Solte ſich dennoch moos anſetzen, ſo nehmet einen ſtroh-wiſch, wenn es naß wetter, aber doch nicht regnet, und reibet den moos damit ab. Endlich, ſo verwahret eure hochſtammige bäume vor allen dingen vor die raupen, dieſe thun ihnen am meiſten ſchaden; wenn ihr hier fleiß anwendet, die raupen zu vertilgen, ſo werden die hernach folgende früchte eure arbeit reichlich belohnen; ſo bald ihr demnach welche ſpüret, ſo raupet ſie ab, und wenn die blätter vom baume abgefallen, ſo ſteiget auf ſolchen ſtamm mit einer doppelten leiter, und vertilget die neſter; wovon der artickel Raupen nachzuleſen.

Bäume am Geländer ziehen: Dieſes iſt eine gärtner-arbeit, die darinn beſtehet, die auf beyden ſeiten des baums geworfene äſte in gehöriger ordnung an das geländer anzubinden.

Bäume in Kaſten ſetzen: Iſt eine arbeit der gärtner, welche die bäume in dazu dienliche kaſten verpflantzen.

Baum-Baſt, ſiehe Baſt.

Baum des Lebens: Dieſer baum ſiehet an den blättern wie ſade-baum aus, am holtz-gewächſe aber iſt er nicht ſo krumm und höckerigt, ſondern ſein ſtamm treibet eine gerade höhe. Auch bleibt das laub ſommer und winter grüne. Oben an den äſten laſſen ſich im frühlinge kleine gelblichte blümlein ſehen, woraus ein ſchuppichtes knöpflein, darinnen der ſaame aufbehalten wird, ſich zeiget. Wenn nun dergleichen bäumgen in ihren wuchs kommen, ſo werden ſie in die luſt-gärten verſetzt; und da er ſtets grün bleibet, und nach allen figuren kan gezogen werden, machet er einem garten viel annehmlichkeit. Auch behält er beſtändig einen angenehmen geruch.

Baumfarn, ſiehe Engelſüß.

Baumhacker: Ein kleiner vogel, der ehemals dem gott Mars geheiliget geweſen. Er hält ſich meiſtens in warmen landen auf, und klettert die bäume hinan, wie eine katze. Sein ſchnabel iſt gerade, ſteif, hart und rund. Die zunge iſt dünne, leimicht, und ſcheinet nur 3 bis 4 linien lang zu ſeyn, er kan ſie aber viel weiter herausſtrecken, und die ameiſen damit ertappen. Seine ſchenckel ſind kurtz und ſtarck, und die füſſe mit ſtarcken ſpitzigen klauen verſehen. Der ſchwantz iſt gerade und hart. Sein neſt macht er in die hölen der bäume ungemein künſtlich. Er nähret ſich mit würmern, fliegen und ameiſen. Er ſoll vor die augen-gebrechen ſeyn, und das geſichte ſchärfen, wenn er gegeſſen wird, er wird auch auf die augen gelegt, und ſein blut läſt man in die augen laufen.

Baum-Künſte, ſind gewiſſe von curieuſen garten-liebhabern erſonnene mittel, die natur der bäume und früchte zu verbeſſern, und auf mancherley weiſe an geſtalt, farbe, geruch und geſchmack zu verändern. Die beſte kunſt iſt unſtreitig das pfropfen und oculiren, wodurch man die früchte nicht nur verbeſſern, ſondern auch vergröſſern kan. Denen äpfeln eine ſchöne farbe zu geben, ſoll man die bäume um die wurtzeln aufgraben und warm blut von einem friſch geſchlachteten ochſen hinein gieſſen, welches denen äpfeln durch den auffſteigenden ſaft eine feine röthe beybringen ſoll. Etliche pflegen auch die abgeſchnittene reiſer bey dem aufſetzen in friſch hecht-blut zu tuncken; oder auch ſowol die äpfel- als die birn-zweige auf maulbeer-ſtämme zu pfropfen. Folgendes kunſt-ſtück aber ſoll den vorzug vor andern haben: Da man nemlich ein apfel-reiß von ſchöner art nimmt, und auf ein junges bäumlein ſetzt, wenn nun ſolches bekommt, ſo ſoll man wieder von einer andern art, oben auf das im vorigen jahr geſetzte reiß pfropfen, und dann auf dieſes im dritten jahr noch von einer andern art. Ein auf ſolche weiſe gepflantzter baum wird an farben ſchön gemengte äpfel tragen. Denen früchten einen angenehmen geruch zuwege zu bringen, ſoll man die zweige, gleich wenn man ſie pfropfen will, mit einem wohlriechenden ſafte beſtreichen, oder ſie zuvor in ein wohlriechendes waſſer legen. Limonien-zweige aber pfleget man in zimmet-öhl einzuweichen. Denen pflaumen kan man einen biſams-

Digitized by Google

geruch beybringen, wenn man die zweige kurtz zuvor, ehe man ſie aufſetzet, in biſam eintuncket. Wenn man dem obſt einen anmuthigen geſchmack geben will, ſo ſoll man in den baum mit einem bohrer ein loch machen, bis mitten auf den kern, und zwar, daß das loch etwas abwärts gehe; dahinein ſoll man ein pulver von ambra, zimmet, nelcken und anis zugerichtet ſchütten, alsdenn das loch mit einem zapfen, der aus eben deſſelben baumes friſchen holtze gemacht worden, zuſtopfen, es auswendig wohl mit peltz-wachſe verſtreichen. Allein es muß im Mertz, wenn der ſaft anfängt aufzuſteigen, geſchehen. Wenn ſonſt ein baum ſaures obſt bringet, bohret man eine ſpanne oberhalb der wurtzel, etwas unter ſich ein loch, und füllet daſſelbe mit honigſeim, dieſes muß mit einem nagel von friſchen holtze eben deſſelben baumes zugemachet werden.

Baum-Laus: Dieſes iſt ein kleines ungeziefer, ſo ſich an die zweige und ſproſſen der jungen bäume und pflantzen anhängt, und deren ein gut theil verdirbet. Es giebt deſſen zwar auch eine ſchwartze art, alleine die grünen ſind die gemeineſten. Sie werden mitten im frühling jung, und wachſen in einem monat, oder etwas länger ziemlich ſtarck. Auf jeder ſeite haben ſie drey beine, und auf dem kopfe zwey ziemlich lange hörner. Sie ſind länglicht rund, haben einen kleinen kopf und zwey roth-braune augen. Die blätter, daran ſie ſich hangen, ſchrumpeln gantz zuſammen, und dienen ihnen nicht allein zur nahrung, ſondern auch zum ſchutz vor übel wetter. Sie behalten aber obige beſchriebene geſtalt nicht lange, weilen ſie bald flugel bekommen, die zwar in einer halben ſtunde hervorwachſen, aber hernach ihre farbe verändern, wie denn auch alsdenn ſowol kopf als leib ein wenig dünner wird. Dieſe läuſe haben die ameiſen zum feinde, von denen ſie getödtet werden. Solche zu vertilgen, pflantzet man weiſſen ſenf oder raute an unterſchiedene örter des gartens. Oder: Man beſprenget die läuſe mit vermiſchtem eßig und bilſen-kraut-waſſer. Ihr könnet auch die zweige, daran ſie ſich gehangen, mit ungelöſchtem kalck beſchmieren.

Baum-Leiter: Solche wird aus 12 oder auch wol mehr ſproſſen verfertiget, an welcher oben, mittelſt eines eiſernen boltzens, 2 andere mit 2 bis 3 höltzernen quer-bändern verbundene leiter-bäume verfertiget werden, daß ſie ſich beyde um den oben durchgeſchobenen nagel bewegen laſſen. Dieſe beyden bäume, weil ſie auf den erdboden zu ſtehen kommen, werden, damit ſie nicht fortrücken, zugeſpitzt, auch wol gar mit eiſen beſchlagen, damit man ſelbige überall, wo man nur will, hinſtellen kan, ohne daß man ſie an den baum anlehnen darf, weilen ſonſt gar leichte die äſte zerbrechen könten.

Baum-Loch: Werden diejenigen gruben genennet, welche man, ehe es frieret, an ſolchen orten gräbt, wohin die jungen bäume aufs früh-jahr aus den baum-ſchulen verſetzet werden. Bey einſetzung dieſer bäume nun muß die ſchlechte erde weggeſchaffet, alsdenn die lücken mit ſchlamm und gaſſen-erde, von unten nauf wieder zugefüllet werden, jedoch muß man ohngefehr ein paar ſchuh hoch eine öfnung laſſen, damit die winter-feuchtigkeiten ſich in ſolche öfnung ſetzen, auch die erde mürb und fruchtbar machen können.

Baum-Marder, ſiehe **Marder**.

Baum-Obſt-Garten: Was durch dieſes wort verſtanden werde, iſt jedem bekannt; allein nicht alle wiſſen die baum-gärten nach den regeln der nutzbarkeit anzurichten. Iſt der platz mit gebäuden bereits eingeſchloſſen und umgeben, ſo iſt die ſituation nicht zu ändern; bey einem ins freye anzulegenden garten aber muß hauptſächlich darauf geſehen werden, daß man, ſo viel möglich, verhindere, damit die rauhen nord-winde ihn nicht durchſtreichen können, weil dieſe den wachsthum der bäume und früchte ſehr hindern, daher am ſicherſten iſt, eine ſolche lage zu erwehlen, die ſich vom morgen gegen abend erſtreckt, und da die ſonne an ihrer würckung nicht gehindert wird. Das erdreich oder der grund ſoll locker, fett und geſchmeidig ſeyn, denn ein kalter und feuchter boden verurſachet moos, welches gemeiniglich der bäume tod iſt, wie denn auch, wo das erdreich ſandigt, leimicht und ſteinigt, die bäume keine wurtzel ſchlagen und fortkommen können; in welchem fall ſodenn die löcher, wo die ſtämme geſetzt werden ſollen, tief und weit umher ausgegraben, und mit guter erde wieder angefüllet werden müſſen. Iſt nun der platz zu anlegung eines neuen gartens mit gnugſamer vorſicht ausgeſuchet, ſo werden, vermittelſt einer Bousſole oder menſula prætoriana, die linien, wo die bäume ſtehen ſollen, abgeſehen, und mit ſtäben bezeichnet, auch hernach mit der meßkette, die in ihre richtige ellen und ſchuhe abgetheilet iſt, gemeſſen, und die diſtantzen, wie weit ein baum von dem andern ſoll zu ſtehen kommen, mit ſtäben angemercket, da ſich denn von ſelbſt finden wird, wie viel ſtämme zu beſetzung des gartens erfordert werden. Bey hochſtämmigen bäumen macht man gemeiniglich gruben, die 6 ſchuh im diametro haben, und zum wenigſten 5 ſchuh tief ſind. Es muß aber die erſt ausgeworfene erde, bey einſenckung

der

Digitized by Google

der ſtämme, wenn ſie gleich gut iſt, nicht ſo fort wieder gebrauchet, ſondern die wurtzel zuvor einem fuß hoch mit altem verfaulten miſt bedecket, darauf einen fuß guter erde, wiederum anderthalben ſchuh miſt, und endlich das übrige mit guter weg-erde, oder gaſſen-koth, ausgefüllet werden. Die beſte zeit aber zu pflantzung der bäume iſt der monat October und November. Die ſtämme der geſetzten bäume müſſen ſo ſtarck ſeyn, daß ſie ohne pfahl ſtehen, und ſo gleich können gepfropft werden. Zum pfropfen aber nimmt man ſolche reiſer, welche kurtz ſind, und ein recht gutes auge haben, man hüte ſich aber, zwey reiſer auf einen ſtamm zu ſetzen. Iſt nun der garte in eine gute regularität gebracht, und aller behöriger fleiß angewendet worden, ſo kan man zu abhaltung der nord- und ſturm-winde, weiden, linden, pappeln und dergleichen bäume pflantzen, die bald in die höhe wachſen, und zum ſchirme dienen.

Baum-Oehl: Wird aus den oliven gepreßt, und aus Portugall, Spanien, Italien und Franckreich ſehr häufig zu uns geſchickt. Es giebet weiſſes und grünes baum-öhl, jenes aber iſt beſſer, und dahero auch theurer, als dieſes. Baum-öhl wird durchgehends an ſallaten, an verſchiedenen ſpeiſen, fiſch- und back-werck an ſtatt der butter, auch zu artzeneyen in den apothecken genommen. Es iſt ſeiner natur nach feuchte und warm, zertheilet, heilet, und erweichet, daher es denn, wenn mans trinckt, einen offenen leib machet. Wenn das baum-öhl im winter ſtockt, ſo wirft man nur etwas ſaltz hinein, wird es aber unrein, ſo läßt man es wohl warm werden, wirft hernach ein ſtück brod, oder rohen teig hinein, und läßt es eine kleine viertel ſtunde darinnen, ſo wird es alles böſes und unreines an ſich ziehen. Das Liſſaboniſche und Italiäniſche, welches um den Lago di Garda wächſet, behält wegen ſeines ſüſſen geſchmacks, und weilen es überaus rein iſt, vor allen baum-öhlen den preis. Das trübe baum-öhl macht man entweder an der ſonne, oder am feuer lauter, und wenn ſolches nichts helfen will, ſchüttet man wol gar ſiedendes waſſer in ſolche öhl-tonnen. Wird es aber gar ſtinckend, ſo nimmt man etwas broſamen von gerſten-brode, mit ſaltze untermiſchet, und wirft es in die öhl-pipe. Man nimmt auch gebeitzte ſtein-klee-blüthen, auch grüne unreife oliven, welche erſt klein müſſen geſtoſſen werden, und thut es hernach ins faß. Wenn es aber anfängt faul zu werden, ſo nimmt man eine handvoll coriander-kraut, und hänget es ins öhl-faß, man kan auch ſolches öhl auf ein friſch faß abziehen. Man hält das öhl, das oben geht, vor dem mittelſten und unterſten, allezeit vor beſſer. Das öhl, welches keinen geruch von ſich giebet, gehet allen andern baum-öhlen vor.

Baum-Oehl-Hefen, nennen die Apothecker und Materialiſten die unreinigkeit, ſo aus den gepreßten oliven zurücke bleibt. Solches in einem kupfernen gefäß als dicken honig eingeſotten, dienet zu anhaltenden artzeney-mitteln.

Baum-Pfahl: Solches iſt ein ſtücke holtz, von ohngefehr 4 oder 5 ellen, und zwar unten zugeſpitzt, damit an ſelbige die jungen bäume, um gerade zu wachſen, mit baſte angebunden werden, auch vor dem winde ſicher ſind. Man muß ſolche pfähle nach den bäumen judiciren, wie ſtarck ſelbige ſeyn müſſen, und wo ſie in der erde dauren ſollen, müſſen ſie von eichen- oder fichten-holtze ſeyn, ſo im winter, ehe der ſaft in die bäume tritt, geſchlagen worden.

Baum-Pfeiffe: Wenn die gärtner eine ſchöne art von pomerantzen- und citronen-bäumen haben wollen, ſo nehmen ſie von dergleichen ſchönen groſſen bäumen einen jungen zweig, deſſen rinde einer pfeiffe nicht ungleich, den ſie ſehr ſauber herum abſchneiden, jedoch muß ſtamm und aſt nicht berühret werden, alsdenn wird der ort, wo die rinde geſtanden, mit ſpick-öhl beſtrichen, auch mit friſcher ſchweins-leber bewickelt. Hierauf wird der zweig in einen mit gutem erdreich verſehenen ſpalt-topf gezogen, und wenn er fleiſſig begoſſen, bedeckt man ihn vor der ſonnen-hitze mit moos, jedoch, daß er etwas ſonne behält. Ein ſolcher zweig faſſet leichte wurtzel, worauf er abgeſchnitten und weiter fortgeſetzet wird.

Baum-Reuter, ſiehe Specht.

Baum-Rinde: Eine ſolche rinde umgiebet den baum, gleich wie ein kleid einen menſchen bedecket. Darunter giebt es nun rinden, welche nutzbar zu gebrauchen ſind, als: Denen roth- und loh-gärbern die eichen, aſpen und fichtene, denen färbern die von faul-bäumen oder ellern; wie denn auch das geſinde von ellern-rinde die ſchurtzen gelbe oder braun färbet. Die bauren brauchen auch die rinde von den tannen-bäumen zu körben, auch wider den regen zu verbindung ihrer bienen-ſtöcke.

Baum-Säge, gehöret vor die gärtner; ſie iſt von gutem ſtahl, hat einen höltzernen grif, auch einen bügel von eiſen über dem ſägen-blatte. Die äſte und zweige laſſen ſich, wenn der bügel recht niedrig iſt, beſſer ſägen. Und damit der ſchnitt nicht ſo enge wird, mithin der baum in ſolche gar leichte eingeklemmet wird, muß das blat der ſäge etwas weit geſchränckt ſeyn, ſonſt leidet der baum ſchaden.

Digitized by Google

Tab. I.

Fig. 1.

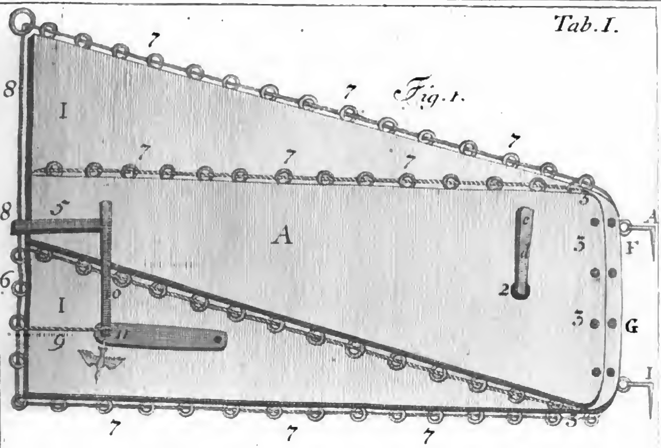


Fig. 2.

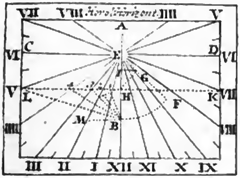


Fig. 3.

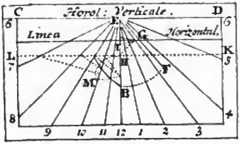
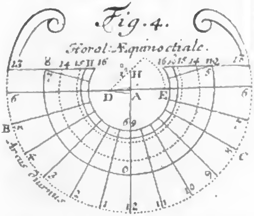


Fig. 4.



Digitized by Google

Baum-Salbe: So nennet man alle diejenigen dinge, damit man die bäume, wenn ſie entweder an der wurtzel, ſtamme, rinde oder äſten ſchaden genommen, beſchmieret. Wie aber die kranckheiten der bäume ſehr unterſchiedlich ſind, ſo hat man auch verſchiedene baum-ſalben, doch wird nachfolgende, als eine allgemeine baum-ſalbe, bey allen baumſchäden ſehr nützlich zu gebrauchen, von den erfahrenſten gärtnern geprieſen: Man nimmt 3 pfund wachs, 2 pfund gloriet, ein viertel pf. honig, 1 pf. weiſſen weyhrauch, 1 viertel pf. mirobolani citrini, vor 2 gr. ſchwefel, eine handvoll ſaltz, 1 pf. rindern inſchlitt. Die dinge, ſo man zerſtoſſen muß, macht man ein jedes beſonders wohl klein. Wachs, gloriet, honig und inſchlitt läſſet man über der glut in einem glaſurten topfe zergehen, rühret jegliches pulver beſonders in die zerlaſſene materie, und läßt es auf dem feuer eine halbe ſtunde wohl ſieden, muß aber allezeit wohl gerühret werden, damit es nicht anbrenne, und wohl unter einander komme. Wenn es genug gekocht hat, ſetzet man es vom feuer, bis das dicke zu grunde gegangen iſt. Das obere klare gieſſet man ab, läſſet es erkalten, und gebraucht es zu allerley baum-ſchaden. Die allergemeinſte ſalbe aber iſt etwas leim mit kuh-miſte vermenget, und mit miſt-laacke oder eßig etwas angefeuchtet, denn wohl gemenget, darunter auch etwas von bär- oder reh-haaren und waſſer kommt, ſelbige wird hernach auf den ſchaden des baumes gelegt, und mit einem ſtroh-ſeile, jedoch nicht feſte, unterbunden.

Baum-Scheere: Solche brauchen die gärtner, wenn ſie das unnütze holtz von den bäumen abräumen. Dieſe ſcheere wird an dem einen hand-griffe an eine lange ſtange feſte gemacht, am andern aber wird eine ſchnure angebunden, vermittelſt welcher man die ſcheere zuziehen und wieder nachlaſſen kan, da ſie durch hülfe einer ſtählernen feder wieder aufſpringt.

Baum-Schröpfen, pflegen die gärtner folgender geſtalt zu verrichten: Man nimmt ein pfropf-meſſer, faſſet daſſelbe zwiſchen den zweyen förderſten fingern, ziehet damit einen ſubtilen riß von den zweigen an bis zu der wurtzel, und zwar alſo, daß man nicht in das holtz ſchneide, oder auch die gantze grüne rinde durchreiſſe, ſondern nur die äuſſerſte zertheile. Es muß aber dieſes einritzen nicht geſchehen an der ſeite, wo der baum die morgen- oder mittags-ſonne hat, ſondern entweder an der abend- oder mitternachts-ſeite. Die beſte zeit, ſolches zu verrichten, iſt im vollen mond, etwan im April, oder May, wiewol es auch zuweilen nach gelegenheit der noch im Auguſt und September geſchehen kan. Solcher riſſe kan man in einen kleinen und mittelmäßigen baum 2, in einen groſſen aber 4 machen.

Baum-Schule: Dadurch wird ein gewiſſer ort verſtanden, wo man von allen arten der fruchtbarſten bäume junge pflänzlein durch fleißige wartung endlich zu tragbaren bäumen erziehet. Bey deren anlegung hat man zu wiſſen, daß zweyerley gattungen ſind, nemlich (1) die ſtein- und kern- oder kleine ſchule, und (2) die pfropf- oder peltz- oder groſſe baum-ſchule; 1) die ſtein- und kern-ſchule, frantz. Pepiniere, iſt ein beſonders erwählter platz eines gartens, da man aus dem ſaamen, ſteinen oder kernen junge bäumlein zeuget, und bis zum verpflantzen aufziehet. Man hat deren, ſo aus wilden bäumen, als linden, buchen, eichen und dergleichen, und andere, ſo aus obſt-bäumen, als äpfel, birn, pflaumen, und ſo weiter beſtehen. Gemeiniglich wird eine ſolche baum-ſchule an einen abgeſonderten ort angelegt, welcher die morgen- und mittags-ſonne beſtändig hat, und da keine groſſe bäume und ſpaliere in der nähe ſtehen, und ſchatten machen. Vornemlich iſt darauf zu ſehen, daß die nord-winde die jungen pflantzen nicht treffen können, denn dieſe ſind ihnen ſehr gefährlich. Das erdreich darf eben nicht ſonderlich fett oder gedünget, aber auch nicht zu ſchlecht und unfruchtbar, ſondern wohl umgegraben, und von allen wurtzeln und unkraut geſäubert ſeyn, welches dienlicher, als wenn es von natur zu geil, oder zu ſehr gedünget wäre. Die ſchule wird in ordentliche beete eingetheilet, die aber nicht breiter ſeyn dürfen, als daß man von beyden ſeiten auf die helfte eines beetes reichen, und das unkraut ausgäten kan. Bey anlegung einer ſolchen baumſchule ſind dreyerley dinge zu beobachten. 1.) Daß man gute ſetzlinge ausſuche; 2.) daß man ſie in gutes erdreich pflantze; und 3.) beſorget ſey, ſie darinnen wohl zu cultiviren und zu unterhalten. Zu dem ende ſuchet man beym ſchluſſe des monats Octobris, im November, Februario und Martio gute und geſunde wildlinge, etwan 2 daumen dicke, und die am ſtamme glatt ſind, und luſt zu wachſen haben. Dieſe gräbet man ohne beſchädigung der wurtzel aus, und verſetzt ſie an einen ſonnenreichen ort, in gute hierzu präparirte erde, nachdem man die wurtzeln beym verpflantzen beſchnitten, und alles unſaubere davon abgeſondert hat. Bey ſuchung der wildlinge trift man zuweilen bäumlein an, welche aus den kernen ſchnur gerade von ſelbſten aufgewachſen ſind, und einen guten grund zur baum-ſchule abgeben. Solche hebt man mit aller vorſicht aus, und pflantzt

Digitized by Google

pflantzt ſie zwey ſchuhe in der weite und breite von einander. Man obſerviret auch, wie tief, und wie ſie ſonſt vorher geſtanden, und pflantzt ſie alſo wieder, nemlich die ſeite, welche gegen mittag geſtanden, ſetzt man wieder gegen mittag, wodurch ſie am freudigen anwachs keinen mangel finden werden. Aus faulen und moraſtigen orten ſoll man die wildlinge nicht nehmen, weilen ſie nicht wohl fort wollen, und dem brand, krebs und andern übeln merckmahlen ſehr unterworfen ſind. Ein magerer grund, worinnen die wildlinge ſtehen, iſt nicht zu verachten, und hat man geſehen, daß ſie die eigenſchaften eines guten grund und bodens angenommen, und wohl angeſchlagen ſind. Daß aber etliche meinen, daß man die wildlinge aus einem trockenen und ſchlechten boden beſtändig nehmen, und dieſe denjenigen vorziehen ſolle, welche in gutem erdreich gewachſen ſind, deme widerſpricht die kündige erfahrung, welche vielmehr beſtätiget, daß ein in guter erde gewachſener wildling junges friſches holtz und viele wurtzeln geſchoben, mithin, wenn er in andere gute erde verpflantzet wird, darinnen mit vollen kräften fortwachſe, daß in 1 oder 2 jahren mit den beſten arten pfropf-reiſer könne verſehen werden. Das darneben wachſende unkraut muß aus der baum-ſchule weggeſchaffet werden, und wenn dieſelbe einmal in gute ordnung gebracht worden, kan man alle jahre die erde um die ſtämme auflockern, und im herbſte mit verweſenem küh-miſt erfriſchen. Die zweyte vermehrung wird vermittelſt allerhand geſunder kerne von äpfeln, birnen, kirſchen, pfirſchen ꝛc. bewerckſtelliget, welche vollſtändige, dauerhafte und geſunde bäume bringen, wenn ſie unſers grundes und bodens gewohnet werden. Man muß dahero vom allerbeſten obſt die kerne ſammlen, und an einem lüftigen ort ſie wohl abtrocknen laſſen, und nicht ſo gleich in die erde bringen, indem ſie bald verfaulen können. Es ſoll aber der ort, wo ſie hingeſäet werden, wenigſtens ein viertel oder halbes jahr vorher wohl umgearbeitet, und mit kurtzer verweſener düngung untergraben werden. Die ausſaat geſchiehet furchen-weiſe im October, oder zu anfang des Martii, ſo bald man in die erde kommen kan. Der ort wird in gewiſſe felder nach der linie eingetheilet, und die äpfel- und birn-kerne durch einander, das ſteinobſt aber hiervon abgeſondert, verpflantzt, und mit guter erde bedeckt. Im herbſt iſt dieſe art einige malen beſſer als im frühlinge gerathen; doch weil die mäuſe im winter denen kernen groſſen ſchaden zufügen, ſo kan man beyde zeiten beybehalten, und die helfte der kerne im herbſt, die andere hingegen im frühling verpflantzen, und den ort von unkraut, quecken und andern unrath beſtändig ſäubern. Wenn die geſäete kerne aufgehen, läßt man ſelbige das erſte jahr unausgehoben ſtehen; das zweyte jahr hebt man ſolche im herbſte aus, beſchneidet ein wenig die wurtzel, und verpflantzt ſie in eine gute wohlzubereitete erde in die baum-ſchule 2 ſchuhe weit von einander, allwo ſie bis ins dritte oder vierte jahr ſtehen bleiben, und mit dem beſten obſte bepfropft und oculirt werden. 2) Die andere gattung der baum-ſchule iſt die pfropf- oder peltz-ſchule, iſt ein auf 2 ſchuhe tief wohl umgrabener platz in einem garten, ſo mit einem entweder von natur guten, oder wohlzugerichteten boden verſehen iſt, in ſelbigen ſetzet man die aus der kern-ſchule genommene wildlinge, nachdem ſie in derſelben ein bis anderthalb jahr geſtanden. Man ſetzet ſie im frühling oder herbſt ein, und ſo weit von einander, daß die wurtzeln einander nicht berühren, und eines das andere am wachsthum hindere, und dieſes kan ebenmäßig mit äſten von ſolchen bäumen, die leichte wurtzel ſchlagen, geſchehen, als mit quitten, feigen, granaten ꝛc. Nach geſchehener pfropfung können ſie ſodenn an diejenigen örter, wo ſie beſtändig bleiben ſollen, verſetzt werden. Noch iſt eine art der vermehrung durch die neben-brut und ſchnittlinge, ſo ſich bey der wurtzel anſetzen, und ohnedem weggenommen werden müſſen. Von dieſen ſproßlingen kan man die beſten, ſo gute wurtzeln haben, in die baum-ſchule bringen, und damit verfahren, wie mit denen wildlingen und kern-ſtämmen. Durch die ſchnittlinge geſchiehet die vermehrung, wenn man im frühjahr einen geſchobenen, geſunden und friſchen zweig, wie die nelcken einſchneidet, ſolchen ſo fort in einem mit guter lockerer erde angefüllten topf einbieget, mit einem hacken befeſtiget, und bey behöriger befeuchtung erhält. Haben nun die zweige oder äſte den ſommer hindurch wurtzeln gefangen, kan man ſolchen von dem mutter-ſtamme, wie die nelcken-ableger, abſchneiden, und anderwärts in gute erde, auch in kübel und kaſten verpflantzen, und den winter mit andern baum-gewächſen beyſetzen.

Baum-Wachs zu machen: Nehmet ein halb pfund friſch wachs, eben ſo viel burgundiſch pech, 2 untzen gemeinen terpenthin, ſchmeltzet ſolches in einem neuen glaſurten topfe über dem feuer, und rühret es wohl und ofte um; nach dieſem laſſet es wenigſtens 12 ſtunden lang kalt werden, haltet es hernach eine halbe ſtunde lang in laulichtes waſſer, und machet die ſtücken ſo groß als nöthig, wenn ſie hierinnen erweichet. Ihr könnet aber auch ein linnen tuch,

Digitized by Google

als ein pflaſter geſchnitten, in das warme wachs tauchen, ſo groß als ihr es vor eure ſtämme nöthig haltet, und dadurch viel wachs erſparen: Ihr könnet auch den ſpalt, der in den baum gekommen, damit bekleiben, und den ort, darein gepfropfet, damit bedecken, daß das waſſer ſolchen nicht ſchade.

Baum-Wantze, iſt ein fliegendes und ſchädliches ungeziefer in einem garten, welches die roſen-knöpfe friſſet, und andere blumen und blüthen verderbet. Die baum-wantzen ſtincken ſo arg, als die gemeinen wantzen, und können durch wein-eßig vertrieben werden, wovon ſie ſterben, wenn die pflantzen, worauf ſie kommen, damit beſprenget ſind.

Baum-Wolle: Ein gewächſe, ſo an den meiſten orten in Aſia, Africa und America, auch in Candia und Apulien wächſet. Solches iſt zweyerley: Das eine iſt eine ſtaude, bis 4 fuß hoch, mit einer röthlichen braunen rinde bezogen; die zweige ſind kurtz, die blätter an gröſſe und geſtalt den wein- oder ahornblättern gleich; die blüthe iſt gelb, und in der mitte purpurfarbig, aus ſelbiger wächſet eine härichte frucht, in geſtalt und gröſſe eines apfels, die, wenn ſie reif, ſich von ſelbſten aufthut, und den ſaamen, der den cubeben ſehr gleich kömmt, in zarter weiſſer wolle eingewickelt ſehen läßt, alsdenn ſie abgeleſen, die wolle geſammlet, und zu mancherley gebrauch, theils roh, theils geſponnen und gewebt angewendet wird. Aus dem ſaamen wird ein öhl gemacht, das alle flecken im geſichte wegnimmt. Die baum-wolle zu pulver verbrannt, und in die wunde geſtreuet, ſoll alsbald das blut ſtillen. Die andere art ſoll auf einem baume wachſen, deſſen blätter etwas zarter, als die erſtern, die wolle aber nicht ſo fein ſeyn ſoll. In Braſilien werden dreyerley arten von baumwolle, ſo an güte unterſchieden, angemercket.

Bayette: Iſt eine art groben, breiten flonells, ſo nur auf einer ſeite rauh. Es wird deſſen viel zu Colcheſter in Engeland, wo ſie Bayes genannt werden, verfertiget, desgleichen in denen vornehmſten Flandriſchen ſtädten, als Tournai, Isle und Neunkirchen. Seit einigen jahren wird auch desgleichen in Franckreich von weiſſer, ſchwartzer und anderer art farben verfertiget.

Bazar: Nennen die Orientaliſchen völcker ihren marckt. Manche dergleichen märckte ſind offen und frey, wie die Europäiſchen märckte; andere hingegen ſind mit groſſen weiten gewölbern übergebauet, darinnen gemeiniglich die juweliers, die kaufleute, ſo mit reichen ſtoffen, ſilberwerck und dergleichen waaren handeln, ausſtehen: Zuweilen verkauffen ſich auch wol menſchen ſelbſten allda zu ſclaven.

Bdellium: Iſt ein ſchwartzer ſtarck-riechender baum. Die frucht gleichet denen wilden feigen; der ſaft oder gummi, ſo von dieſem baume ausflieſſet, hat einen vortreflichen geruch. Es giebt deſſen zweyerley gattung: Eine art iſt in harten länglicht-runden ſtücken, auswendig röthlich grau, helle, reine, und ſiehet inwendig wie die Engliſche leim-farbe aus. Dieſe art iſt ſelten zu haben, und wird am meiſten geſucht. Die andere art ſiehet ſchwartzgrau aus, iſt weich, voller unreinigkeit, und keines angenehmen geruchs, ſonderlich, ſo es aufs feuer geſetzet wird, wenn es vorher in wein-eßig zerlaſſen worden, und zum göttlichen pflaſter und andern dergleichen gebrauchet werden ſoll. Einige nennen dieſe art Gummi Aleuchi. Die erſtere art, ſo die beſte, wird zu wohlriechenden apothecker-plätzlein genommen. Wenn es nicht gut zu haben, werden an deſſen ſtatt braune myrrhen genommen. Das bdellium wird gemeiniglich gebrauchet, die geſchwüre zu erweichen und aufzulöſen, die wunden zu reinigen und ſolche zu heilen. Innerlich wird es wenig gebraucht.

Beaucaire: Iſt eine ſtadt in der Frantzöſiſchen provintz Languedoc; es wird daſelbſt ein in gantz Europa bekannter, und in Franckreich der berühmteſte marckt oder meſſe gehalten. Vor dieſen war die ſtadt groß genung dazu, und ſiehet man noch verſchiedene alte gewölbe ſtehen, darinnen vermuthlich die kaufleute ausgeſtanden, aber ſeit langer zeit iſt dieſer marckt ſo berühmt worden, daß man ein theil feld vor der ſtadt mit dazu nehmen müſſen, woſelbſt in einer nahe der ſtadt gelegenen wieſe zelte dieſerwegen aufgeſchlagen werden. Der marckt gehet den 22 Julii an, und ob er gleich nur 3 tage ſtehet, ſo wird dennoch in dieſer kurtzen zeit, wegen der dahinkunft der kaufleute aus der gantzen welt, mehr als ſechs millionen Frantzöſiſche pfund daſelbſt verkehret, und man trift alle koſtbare waaren daſelbſt an, die nur in der welt zu haben. Der Inſpector der manufacturen zu Nimes hat, nebſt ſeinen nahe wohnenden collegen, die er dazu erbittet, mit andern unter ihm ſtehenden policey-bedienten und geſchwornen die aufſicht darüber, und zeichnet die fremden waaren.

Becker: Sind diejenigen, welche aus weitzen und rocken ein gutes und geſundes brod, auch kuchen zu backen wiſſen. Auf dem lande kan ein jedweder vor ſich einen back-ofen ſetzen, und darinne vor ſich und vor andere backen. Es wäre denn, daß die herrſchaft an manchen orten berechtiget wäre, einen zwang-back-ofen zu halten. Es muß ein hauswirth, wenn er bäckt, wiſſen, wie viel er vor ſein geſinde und fröhner nöthig hat, will er anders nicht betrogen ſeyn.

Digitized by Google

Bedienung, iſt eigentlich ein ſtand, vermöge deſſen ein bedienter wichtige ſachen oder öffentliche geſchäfte, die faſt jederzeit den nutzen und wohlfahrt des gemeinen weſens zum endzweck haben, zu verrichten hat. Es wird gemeiniglich nur von niedrigen bedienungen geſagt, denn die höhern werden meiſtens ehren-ſtellen genennet.

Beere: Die frucht von gewiſſen bäumen, ſtäuchen und pflantzen, ſo in geſtalt wie körner wächſet, es mögen nun ſolcher viele an einem ſtiele, wie etwan die johannis-beere, oder eintzeln daran hangen, als erd- chriſt- hindbeere, und andere. Dergleichen aber ſind vielerley ſorten zu finden, als lorbeer, wachholder-beere, heydel-beere ꝛc.

Beer-Lappen, iſt ein rundes mooſichtes wald-kraut, ſo ſich mit kleinen weiſſen fäſergen an die erde oder felſen feſte anhängt: Es breitet ſich öfters ſechs und mehr ellen aus. Man findet es auf hügeln, bergen und felſen, und zwar an manchen orten in groſſer menge. Im Junio trägt es gelbe runde zapfen, wie die haſel-ſtauden. Der ſaame dienet zu den blut-flüſſen, durchbruch, rothen ruhr, nieren-geſchwüren und ſtein.

Befehl, **Verordnung**, ſiehe **Decret**.

Befreyung, ſiehe **Loslaſſung**.

Befühlen: Solches kömmt gemeiniglich einer fleiſſigen hausmutter zu, daß ſie nach ihren hünern, ob ſelbige bald legen wollen, ſiehet, auch am gehörigen orte befühlet, indem ſie zuweilen an ſolche örter legen, wo ihnen öfters nicht beyzukommen iſt, auch wol die gelegten eyer gar freſſen. Will man nun dieſen ſchaden nicht haben, ſo muß man des morgens, wenn ſie von dem hühner-hauſe wollen, nachſehen, da man die, welche bald legen wollen, ſo lange einſperret, und die andern, von welchen nichts zu hoffen, laufen läſſet.

Begieſſen, **Träncken**: Iſt eine redens-art der gärtner, wenn ſie im trucknen wetter ihre pflantzen und gewächſe mit waſſer beſprengen. Wenn es öfters und ſtarck regnet, iſt es bey einigen garten-gewächſen, als erbſen, bohnen, ſallate, zwiebeln, und andern grünen gewächſen nicht nöthig. Die artiſchocken aber müſſen wöchentlich, wenigſtens dreymal, ſtarck begoſſen werden. Den ſpargel hat man nicht nöthig zu begieſſen, denn die feuchtigkeit des winters treibet die ſtengel im frühling zur gnüge. Wenn man in die kleinen gänge der garten-beete, als in einer furche, das waſſer leiten könte, ſo würde dieſes die dazwiſchen liegende garten-beete nach gerade befeuchten, und mehrern nutzen ſtiften, als wenn mit der gieß-kanne begoſſen wird, weil das auf einmal häufig daraus ausgeſchüttete waſſer nicht allein die erde wegſpühlet, ſondern ſolche auch derb machet. Es wäre demnach gut, wenn der garten, ihn auf obige weiſe zu begieſſen, alſo angeleget wäre, daß er unvermerckt abhängig läge, allein weil die wenigſten gärten alſo gelegen, muß man ſich der gieß-kanne bedienen, die löcher vorne an der dille müſſen aber nicht allzugroß ſeyn. Die gieß-kanne hat dieſen nutzen, wenn mit ſolcher beſprenget wird, daß die zweige und blätter der gewächſe vom ſtaube, raupen, und andern geſchmeiß gereiniget werden. Ueberhaupt muß das begieſſen im anfange des frühlings, den gantzen ſommer hindurch und einem theile des herbſtes, nicht vergeſſen werden, ſo gar die erſt vor kurtzen gepflantzte bäume. Die bäume, die ſehr voll frucht ſitzen, wie auch die, ſo kranck ſcheinen, muß man begieſſen, inſonderheit begieſſet die jung gepflantzte bäume, die im trocknen lande ſtehen, wohl in hundes-tagen, wenn die hitze am heftigſten. Wenn die hitze zu heftig, ſo muß auch der ſtamm des baumes begoſſen werden, damit deſſen dunſt-löcher und der umlauf des ſafts, ſo öfters durch die hitze geſtopfet und verhindert wird, daß die zweige verdorren, und der baum abſtirbet, offen und in gehöriger ordnung bleiben. Es muß auch wenigſtens alle wochen einmal eine grube um abricoſen und pfirſich-ſtämme gezogen, eine gieß-kanne voll waſſer darein gegoſſen, und wieder mit erde bedecket werden; dieſes hilft ſehr viel, daß die frucht ſchmackhafter und delicater wird. Eben dieſes muß auch im frühjahr geſchehen, wenn ſolches kalt und trucken, ſo daß die blüthe nicht ausbrechen kan. Ein vernünftiger gärtner muß ſich im begieſſen nach der beſchaffenheit ſeines bodens, und der eigenſchaften ſeiner bäume und pflantzen überhaupt richten.

Begräbniß, ſiehe **Grabmahl**.

Behältniß, bedeutet bey den jägern einen dicken, moraſtigen ort, in welchem ſich das wildpret gerne aufhält.

Behängens-Zeit, iſt bey den jägern kurtz zuvor, ehe die hirſche feiſt werden, daß man alsdenn die leithunde abrichtet, oder ausführet.

Behälter, ſiehe **Fiſchhälter**.

Behauptung, ſiehe **Beſitzung**.

Behauſung, ſiehe **Wohnung**.

Beil, iſt eine art von äxten, aber breiter, an der ſchärfe geſchwerft, und nur auf der rechten ſeite zugeſchliffen, welche mit einem kurtzen etwas gekrümmten helm oder ſtiele verſehen iſt, und nach ſeiner unterſchiedlichen gröſſe, in einer haushaltung, auch ſeinen beſondern nutzen hat. Die gar groſſen beile mit

Digitized by Google

mit ſpitzen führen die zimmer-leute, und geben ſolchen den namen breit- oder ſchlicht-beile. Die, ſo man zu zerhackung des fleiſches gebraucht, werden fleiſch-beile genannt. Die hand-beile, welche noch kleiner, als die beyden vorigen arten, werden zum weiden köpfen, buſch-holtzhacken und reiß-bündel machen, auch ſonſten hier und dar in einer wirthſchaft nützlich gebraucht.

Bein, ſiehe Wade.

Beinbrecher, iſt der name einer unächten art von adlern, welche darum ſo genennet werden, weil ſie die gebeine der auf raub erhaſchten thiere zerbrechen. Sie geben an gröſſe und courage denen ſtein-adlern wenig nach, horſten in den felſen, und ernähren ſich mit haſen und andern kleinen thieren. Die farbe der federn iſt am leibe weißlicht, falb und dunckelbraun vermenget, am ſchwantze aber oben braun mit ſchwartzen ſpitzen, und unten weiß; an der kehle ſind etliche dünne federn, welche einen bart vorſtellen, die füſſe aber meiſtentheils mit federn bedeckt, und das übrige, ſo bloß daran, von hochgelber, die klauen hingegen von einer ſchwartz-gläntzenden farbe.

Beine, ſiehe Knochen.

Beinfeile, iſt eine werckzeug der wund-ärtzte, womit ſie die hockerichten und angefaulten beine eben und reine feilen, auch bey brüchen abraſpeln, um den eigentlichen ſpalt oder bruch genau ſehen zu können.

Beinholtz, iſt ein ſtrauch von der gröſſe einer reinweide. Die blätter gleichen denen weiden-blättern, jedoch ſind ſie ſchwärtzer und breiter. Die frucht gleichet der frucht des maſtix-baumes, iſt ſchwartz, ſüßlich und ſitzet an einander wie weintrauben. Die blüthe iſt weiß. Dieſer ſtrauch wächſet an ſteinigten und dornichten orten, man ziehet ihn in garten an ſpaliers. Er blühet im May und Junio und im Septembr. wird er reif. Die blätter ſind anhaltend wie die oliven-blätter, gekauet vertreiben ſie die geſchwüre des mundes. Nimt man was davon ein, ſo treibet ſolches den urin, und befördert die monatliche reinigung der weiber.

Beiß-Korb, wird aus eiſen und blech oder aus ſtarcken leder verfertiget. Es hat faſt die geſtalt eines korbes, und iſt ein geſchirr, womit beißigen pferden, maulthieren, eſeln und hunden das maul geſperret, und ihnen dadurch das beiſen verwehret wird. Man pfleget auch dergleichen den abgeſetzten kälbern, wenn ſie ſich des ſäugen an den kühen nicht abgewehnen wollen, anzubinden und vorzuhängen.

Bekräftigung, ſiehe Beſtätigung.

Bekümmerniß, ſiehe Sorge.

Beladen, ſagt man von einem ſchiffe, ſo mit kaufmanns-waaren beladen wird. Siehe Schifladung.

Belegen, ſaget man von einigen thieren, wenn man nemlich das männlein mit dem weiblein zuſammen läſſet, um junge davon zu erhalten.

Bellen, iſt ein jäger wort, wird geſagt, wenn der fuchs ſich hören läßt, welches gemeiniglich geſchiehet, wenn es ander wetter werden will. Auch wird es von einem wachſamen hunde geſagt, wenn, ſo etwas fremdes ſich meldet, er ſo gleich anſchlägt.

Beltzen, Impfen, ſiehe Pfropfen.

Benedicten-Wurtzel, iſt ein nutzbares und heilſames kraut, und iſt von unterſchiedener art. Solches wird wegen ſeiner groſſen nutzbarkeit in die gärten geſetzt, da man es ſonſt an fetten und ſchattichten orten, an mauern, zäunen und hecken in gärten und feldern antreffen kan. Dieſe wurtzel, wenn ſie als ein pulver getruncken wird, ſtillet die bauch-flüſſe, rothe ruhr, und iſt vor das blut-ausſpeyen gut. Wenn man die geſottene brühe von dieſer wurtzel trincket, ſo bringet es einen unverdaulichen magen wieder zu rechte, vertreibet das bauch-grimmen, eröfnet die verſtopfung der leber, zertheilet das geronnene geblüth, wie auch die winde. Das hertz wird geſtärcket, wenn öfters an dieſer wurtzel gerochen wird. Und wenn wein oder bier umgeſchlagen iſt, darf man nur dieſe wurtzel hinein hängen, ſo erholet ſichs wieder, und bekömmt einen guten und lieblichen geſchmack.

Bengeln heiſſet ſo viel, als einem hunde auf dem lande, wo waldungen, und in denſelben wild vorhanden, einen kleppel anhängen, daß er dem wild nicht nachlaufen und daſſelbe ſcheuchen kan. Es iſt ſolches in denen Jagd-Ordnungen denen unterthanen gemeiniglich bey ſtrafe auferleget, und ihnen ſo gar die länge des kleppels vorgeſchrieben, wie davon weiter nachzuleſen, was unter dem wort Kleppel angeführet wird.

Benzoin, iſt ein wohlriechendes gummi. Einige autores ſetzen ſolches unter das rauchwerck und ſpecerey. Es wird durch einen einſchnitt in einem groſſen ſchönen, zweigigten und weit ausgebreiteten baume erhalten, welcher in Oſtindien zu Siam und Sumatra wächſet, man findet ſolchen auch in denen wäldern des Königreichs Lao; das holtz iſt ſehr hart. Der baum gleichet dem mandel-bäumen, die blätter ſind aber länger und an der ſpitze rund, wie die citronen-blätter, doch aber ein wenig kleiner und nicht ſo grün. Einige autores geben ohne grund vor, die benzoin wachſe in einer art ſchoten, worinnen die ſonne das darinn befindliche öhl dicke und hart mache. Es wird deſſen zweyerley art zu uns gebracht, eine art iſt flüßig, die andere hart in groſſen ſtücken. Der ächte flüßige benzoin, den man

ſelten bekommt, und den des Siamſchen abgeſand-tens leute in Franckreich in groſſer menge bey ſich hatten, ſiehet auswendig goldgelb, inwendig weiß, mit kleinen klaren weiſſen und rothen adern durchzogen, läßt ſich leichte brechen, und hat zwar keinen geſchmack, aber einen balſamiſchen ſüſſen geruch, und iſt von dem benzoin, ſo in denen apothecken gemeiniglich verkauft wird ſehr unterſchieden, denn letzterer iſt klar, rein, durchſcheinend, hat röthliche farbe und weiſſe flecken, wie zerbrochene mandeln, deswegen er auch Benzoinum Amygdaloides genannt wird, balſamiſchen ſüſſen und angenehmen geruchs.

Die andere harte art muß rein, gläntzend, leichte zerbrechlich, hartzigt, grauer, gelblicher und röthlicher farbe, mit weiſſen ſtippen wie der erſte, und ſtarcken geruchs ſeyn. Der benzoin, ſo allzuſchwartz, taugt gar nichts. Dieſer benzoin wird ſehr leicht durch andere gummi oder hartze verfälſchet. Die erſtere gattung iſt die beſte, weil ſie aber ſelten zu bekommen, ſo muß an ſtatt deſſen letztere art genommen werden.

Es frißt ein oder iſt ätzend, verdünnet, widerſtehet dem gifte, ſtärckt das gehirn, hertz und mutter; iſt gut vor lungen-geſchwür, engbrüſtigkeit, die finnen aus dem geſichte zu vertreiben, vor den krebs, gut zum räucherwerck. Wenn er zu pulver gemacht, ſo gebraucht man ihn in nieſen-kranckheiten und artzeneyen vor das haupt, ſowol äuſſerlich als innerlich. Die benzoin-blüthe iſt ſehr gut vor die engbrüſtigen. Aus dem benzoin wird ein öhl zu wund-balſam gemacht.

Es wird eine tinctur mit ſpiritu vini und dem mageſterio daraus abgezogen, die doſis iſt 6 bis 10 gran in 2 quentlein zimmet-waſſer, 4 untzen klapper-roſen und huflattig-waſſer zerlaſſen, und dazu 1 untze ibiſch-wurtzel-ſaft, frauen-haaren-ſaft oder dergleichen gethan. Doch muß man die doſin nicht zu ſtarck machen, denn weil der benzoin viel flüchtiges ſaltz bey ſich hat, ſo verurſachet ſolches ſtarcken huſten. Der benzoin treibet auch den ſchweiß, und iſt gut vor ſeitenſtechen und glieder-ſchmertzen; von dem daraus verfertigten magiſterio darf man aber aufs höchſte auf einmal 1 ſcrupel und von der daraus verfertigten tinctur nur ein halbes bis zu einem gantzen quentlein nehmen.

Berams, iſt eine art groben baumwollenen zeuges, ſo aus Oſtindien, ſonderlich von S..ate gebracht wird. Es giebt deſſen gantz weiſſes und auch buntes. Die weiſſen ſtücken halten 9 ellen und ſind ⅞ elle breit, die geſtreiften halten 12 und eine halbe elle und ſind 3viertel elle breit.

Berbis-Beer, ſiehe Saurach.

Bercan, ſiehe Berkan.

Bergame, iſt eine art tapeten ſo nach einiger meinung den namen von der Stadt Bergamo in Italien, wo ſie erfunden ſeyn ſoll, bekommen. Dieſe tapeten werden aus ſeide, wolle, baumwolle, hanf, ochſen-küh- und ziegen-haaren unter einander wie tuch gewürcket, der aufzug iſt gemeiniglich hanfen-garn. Sie haben allerhand farben und figuren.

Bergamotte, iſt eine gewiſſe art von birnen, die an farbe grün, mittelmäßig groß, rund, und von überaus häufigen ſafte und ſchönen geſchmack iſt. Es giebt derſelben dreyerley art, ſommer- herbſt- und winter-bergamotten.

Bergblau, ſiehe Armenier-Stein.

Berg-Hahn, ſiehe Birck-Hahn.

Berg-Poley, iſt ein kraut, deſſen es zweyerley arten giebet. Die erſtere art iſt klein und weißlich, die blätter ſind länglicht am rande, ausgekerbet, die von der wurtzel an bis oben an der ſpitze des ſtengels büſchelweiſe an einander ſitzen, und allezeit gleich weit von einander gewachſen, ſo, daß allezeit ein gleicher raum am ſtengel befindlich, und ſind immer kleine blätter unter den groſſen. Die ſtengel wachſen gerade in die höhe, ſind weißlich, rund und hart wie holtz: Oben an der ſpitze ſitzet die blüthe wie kleine köpfe nach art des thimians, die zwar ſtarck riechen, aber ſauern geſchmacks ſind, es wächſet auf bergen und unfruchtbaren orten, und blühet im May und Junio. Es iſt herben geſchmacks, einfreſſend, eröfnend und abtrucknend.

Ein davon gekochter tranck heilet die verſtopfung der geburts-glieder und inwendigen theile des leibes, treibet den urin, und befördert die monatliche reinigung der weiber. Grün aufgelegt, ſchlieſſet es die wunden, inſonderheit die allertiefſten, friſch auf die ſtirne gebunden heilet den ſtaar und verdunckelte augen, es iſt kein beſſer mittel davor als dieſes.

Die andere art kriechet auf der erde, hat eine groſſe menge blätter, die ein wenig kleiner als der gemeine roßmarien ſind, nur daß ſie härter und auf der umgewandten ſeite weiß. Die ſtengel ſind dünne, rund, weißlich, und biegſam, auf der ſpitze haben ſie auch weißliche knoſpen, wie der andere berg Poley. Er wächſet auf gebürgigten trucknen örtern und blühet im May und Junio. Ein abgekochter tranck davon iſt gut vor ſchlangen-ſtiche, heilet die waſſerſucht und gelbeſucht. Mit wein-eßig eingenommen, dienet ſolche denen miltzſüchtigen. Sie purgiret und befördert die monatliche blüthe

Digitized by Google

der weiber, ſchadet aber dem magen und verurſacht kopf-ſchmertzen.

Berichten, ſagt man vom falcken, an ſtatt zahm machen.

Berill, iſt ein durchſichtiger edelſtein, welcher aus Indien kömmt. Er hat eine bleichgrüne farbe, welche die rechte ſee- oder meer-grüne zu ſeyn ſcheinet. Man ſchneidet dieſen ſtein gemeiniglich mit vielen ecken, darum, damit er durch derſelben widerſchein mehr leben und glantz bekommt.

Berkan, Bercan, eine art zeug, von ziegen- oder cameel-haaren mit einem gezwirnten faden. Jetzo iſt er wol nicht mode, allein die camelote ſind nichts anders als berkane. Der feinſte berkan wurde zu brüſſel gemacht, und dergleichen geſchicht itzt mit camelot.

Bernſtein oder Agtſtein, dieſes iſt eine art gummi oder feſten hartzes, welches man ſonſten ambra genannt, weilen man geglaubet, es würde wie fichtenhartz von einem baume durch einſchnitt abgezapfet, zumalen es, wenn es ins feuer gehalten wird, einen geruch faſt wie fichten hartz von ſich giebet; die Perſianer nennen ſolches karabe, dieſes bedeutet in ihrer ſprache, ſtroh an ſich ziehen, weilen der bernſtein, wenn er ſtarck auf wollen zeug gerieben wird, kleine ſtrohhalme, die ihm vorgeleget werden, an ſich ziehet.

Der in einem porphyrnen mörſel zu pulver zerſtoſſene bernſtein iſt nicht zu verachten; denn man kan ſolches pulver ſehr nützlich in hirn- und magen-kranckheiten, in ſchaden des eingeweydes und mutter-beſchwerung gebrauchen. Es iſt ſolches auch in blutflüſſen und überhaupt in allen fällen, da man ſtopfen muß, ſehr dienlich. Das deſtillirte bernſtein-waſſer hat ſehr groſſen nutzen. Das öhl, ſo man daraus ziehet, iſt inſonderheit gut in ſchlagflüſſen, fallender ſucht, convulſionen, gicht und allen kalten hirn- und mutter-kranckheiten. Man hält es auch ſehr gut vor die würmer und böſe luft, ſowol innerlich 5 bis 6 tropfen mit zucker in einem dazu dienlichen ſaft zerlaſſen eingenommen, als auch äuſſerlich die naſenlöcher, ſchläfe und fugen der hirnſchaale damit beſtrichen.

Solchen nachzumachen, nehmet 1) geſchmoltznen maſtix, ſchlaget ſolchen durch ein ſieb, thut ihn in einen irdenen topf, damit er klärer und reiner werde, hernach miſchet ein wenig guckumey-wurtzeln dazu, und machet daraus, was ihr wollet. 2) Man nimmt weinſtein oder weinhefen von weiſſen weinmoſte mit geſchmoltzenen criſtall in eine wohlverſtopfte flaſche und läſſet es einen tag lang auf dem feuer ſtehen. 3) Nehmet criſtall, ſtoſſet ſolchen ſehr fein zu pulver, und das weiſſe von eyern, davon aber der hahnentritt abgenommen ſeyn muß, ſchlaget ſolches bis es zu ſchaum und waſſer wird, hernach thut obiges pulver mit ein wenig geſtoſſenen ſafran dazu, ſchlaget es unter einander, hernach ſchüttet es in ein gefäß oder gläſerne flaſche, ſetzet ſolche in ſiedend waſſer und laſſet es ſo lange darinnen ſieden bis es hart worden, ſodann nehmet es heraus, polirt es auf einem marmor und machet eine geſtalt und figur daraus, wie ihr wollet. Sollen kleine küglein zum paternoſter oder meſſer-ſchaalen daraus werden, ſo müſſen die darinn gehörige löcher hinein geſtochen werden, wenn die materie noch weich, hernach legt es an die ſonne. Ihr könnet dieſer maſſe auch andere farben nach belieben geben, und auf dieſe weiſe allerhand edelgeſteine nachmachen, nur daß ihr die materie durch ein ſieb ſchlaget, damit ſie durchſichtiger und heller werde.

Berohren, heißt in dem bauweſen diejenige arbeit der gipſer und berohrer, wodurch man das holtz-werck an decken und wänden, gleich dem bemauerten bewerfen, und ihm ähnlich machen will, und dahero dieſes mit rohre überziehet, damit der bewurf deſto beſſer halte. Es wird aber ſolches auf folgende art verrichtet. Man nimmt ausgewachſenes, aber nicht allzuſtarckes rohr von ſchilf, das in den halbſumpfichten orten zu wachſen pfleget, ſchabet die äuſſerliche dünne ſchale davon, darauf wird ſolches von einem maurer oder gipſer bedächtig befeſtiget, ſo, daß nicht bald ſtarckes, bald ſchwaches neben einander zu liegen kommen, und der ausgeglühete nicht allzuſtarcke drath immer über das creutz gezogen, und durch kleine alſo genannte rohr-zwecken angenagelt werden könne. Man pfleget auf ſolche art nicht nur das holtz in den ausgemauerten wänden und die balcken, ſondern wol gar gantze mit bretern beſchlagene und ausgeſchälte decken, mit rohr zu überziehen, und nachmalen zu gipſen. Wenn dergleichen berohrte örter mit mörtel zu bewerfen, pflegt man jedesmal etwas gips darunter zu machen, damit der bewurf fein zuſammen halte.

Bertram-Wurtzel, dieſe pflantze gleichet dem fenchel, in der artzeney-wiſſenſchaft wird nur die wurtzel gebraucht, wenn man ſelbige auf die zunge legt, ſo beiſſet ſie als feuer. Dieſerwegen iſt ſie gut die zähen feuchtigkeiten aus dem gehirn zu ziehen, und alſo beſonders denen, die ſchlagflüſſe befürchten, dienlich. Sie hilft vor zahn-ſchmertzen und alle kalte flüſſe, inſonderheit aber vor die fallende ſucht, wenn ſie zu pulver geſtoſſen, und funfzehen gran

auf

Digitized by Google

auf einmal davon, mit honig vermiſchet, eingenommen wird.

Beruf, ſiehe Vocation.

Beſan-Maſt: Wird von denen ſchifleuten derjenige maſt genennet, der zunächſt an dem hintertheile des ſchiffes zu ſtehet.

Beſcheeren des Haupts, ſiehe Haupt-Beſcheerung.

Beſchehlen, iſt: Wenn eine ſtutte von einem hengſte beſprungen wird. Die bequemſte beſchehlungs-zeit iſt wol der frühling, und etliche tage hernach, wenn tag und nacht gleich kömmt, nemlich vom 28 bis 29 Martii, bis 3 oder 24 Maji, und allezeit zwiſchen dem neu- oder voll-mond. Und da, wie bekannt, ein mutter-pferd 11 monate und 10 tage trächtig gehet, ſo kömmt auf dieſe weiſe die frühlings-zeit bald wieder heran, und das fohlen kan alſo nebſt der mutter auf guter weide aufgezogen werden, und alſo den erſten antritt ſeines wachsthums mit mehrern vorſchub ausführen.

Beſchehler: Heiſſet ein hengſt, welchen man, die ſtutten zu belegen, hält. Es ſoll hauptſächlich ein ſchönes und munteres pferd ſeyn, vollkommen an allen gliedern, im rücken ſtarck, auf den beinen feſte, auch ſeiner ſchenckel gewiß, nicht matt noch kraftlos, ſondern dauerhaft, friſch und munter, nicht falſch noch weniger ſtättig, ſondern ſowol gegen die menſchen, als das vieh fromm ſeyn. Der ſchlauch ſoll ſchwartz, das geſchröte aber aufgezogen und klein ſeyn, weil diejenigen vor unbrauchbar gehalten werden, welche weiſſe ſchlauche haben. Vornemlich aber, und vor allen dingen muß ein ſolcher zucht-hengſt rechte luſt, kräfte und begierde zum beſchehlen haben. Er ſoll auch vor ſeinem fünften fohlen-jahre, wenn es auch gleich das ſechſte iſt, zum beſchehlen nicht gebraucht werden. Einen ſolchen beſchehler ſoll man auch jährlich nicht über 12, oder höchſtens 15mal ſpringen laſſen, wenn er anders ſeine dienſte bis in das 14te oder funfzehnte jahr verrichten ſoll. Er will auch, ſoll er anders ſeine kräfte behalten, gute fütterung haben, jedoch auch mit maaſſe, daß ihm nicht, wenn er gar zu fett wird, die courage entgehet. Wenn nun der hengſt bey der ſtutte das ſeinige gethan, ſoll man ihn eine viertel ſtunde herumführen, daß ihn die ſtutte ſieht, darauf in den ſtall thun, ſeiner wohl pflegen und putzen, auch das geſchröte mit gutem warmen weine bähen, ihn hernach bey ſchönem wetter, und zwar allezeit übern andern tag gantz ſachte ſpatzieren reiten: Es iſt ihm auch gut, wenn er zur heiſſen ſommers-zeit brav in die ſchwemme geritten wird, jedoch nur bis an die knie, und wenn er alsdenn in der fütterung wohl gepfleget und gewartet wird, ſo kan er ſeine dienſte auch nachdrücklich thun, kan auch länger aushalten.

Beſchicken: Iſt eigentlich der kinder-mütter und beyweiber ihre arbeit; ſolche beſtehet nun anfänglich in baden, ſorgfältiger verbindung des nabels, in rechter einſchlagung der windeln u. d. m. hernach in reine legen, einſtreuen und einklopfen, überhaupt aber müſſen ſie alle ſorgfalt vor die erhaltung der geſundheit bey einem ſo zarten kinde haben. Hernach liegt alsdenn denen müttern, wärterinnen und ammen ob, daß ſie ein ſolch wochen-kind fleißig pflegen und warten. Noch eine andere art wird vom beſchicken des viehes gebraucht, wenn nemlich ſolchem oder anderm viehe ſein gehöriges futter und geträncke gegeben wird.

Beſchlagen, den pferden die huf-eiſen aufſchlagen. Ob nun wol ſcheinet, als ob dieſe arbeit allein für die ſchmiede gehöre, ſo hat ſich doch auch ein hausvater, der pferde hat, mit darum zu bekümmern, und, ſo viel die art des beſchlagens anbelanget, genaue aufſicht mit darauf zu halten; denn wer allein den knechten und dem ſchmiede dieſſfalls vertrauen will, der wird ſich meiſtentheils betrogen finden. Vor allen ſoll man die jungen füllen, ſo bald ſie aus der ſtutterey ausgefangen, und im ſtall aufgeſtellet ſind, welches von einigen mit fünftehalb jahren, ſo vor die beſte zeit gehalten wird, von andern aber mit vierthalb jahren, auch noch wol eher vorgenommen wird, mit aller gelindigkeit, nicht mit zwang und poltern, ſondern fein ſachte und mit aller ſanftmuth zum beſchlagen gewöhnen, einen fuß um den andern aufheben, mit einem holtz oder eiſen gantz ſubtil und je länger je ſtärcker, nachdem ſie es gerne oder nicht gerne leiden, unten auf den huf klopfen, und im fall ſie es erdulden, ihnen ſchön thun, und ein wenig gras fürgeben, wenn ſie es aber anfangs nicht leiden, gedult haben, ſich allein mit dem aufheben vergnügen laſſen, und ihrer natur vernünftig nachgeben, bis ſie ſich endlich nach und nach drein ergeben, und folgends gar das beſchlagen leiden. Man ſoll aber die jungen pferde, ſo lang als man kan, abſonderlich auf den hintern füſſen, barfuß gehen laſſen, weil ihnen die hufe nur deſto beſſer, breiter und runder davon werden, auch ihnen keine ſchwere, ſondern fein geringe eiſen anfangs aufſchlagen; nachgehends aber denenſelben alle monat, oder längſtens in ſechs wochen einmal, alle vier eiſen abbrechen, und ſehen, ob ſie gleich auf den hufen liegen, und daferne kein mangel, die eiſen fein gerade wieder auf- und die nägel in die alten löcher ſchlagen laſſen; liegen ſie aber uneben,

muß durch das auswircken alles geebnet, und das eiſen wieder gleich darauf gerichtet werden. Der ballen, oder die ferſe des hufes muß wohl geöfnet bleiben, den huf-zwang zu verhüten: Denn wenn ein pferd enge ferſen und einen hohen huf hat, ſo man eſels-huf nennet, ſoll man die wände mit dem wirck-meſſer wohl nieder, und bey den ferſen oder ſtralen weit ausſchneiden, damit die hüfe niedrig und an den ferſen weit gelüftet bleiben, daß das leben wieder in die füſſe kommen kan. Die eiſen ſollen einem jeden pferd, wenn es ſchon vollhüfig iſt, gleich, eben, und nicht hoch gerichtet werden, damit ihm die wände fein ſtarck und wohl wachſen können. Die eiſen an dem vördern fuß ſollen dem horn gleich ſeyn, und nicht vor dem huf hinaus gehen, es ſey denn, daß der fuß vertreten, oder zerbrochen wäre; hinten an den ſtralen aber ſoll das eiſen mit beeden ſtollen vorgehen, doch daß ſie nicht zu lang ſeyn, damit das pferd nicht mit den hintern füſſen darein greiffe, einreiche, und daſſelbige abreiſſe; desgleichen ſollen ſie auch nicht zu kurtz ſeyn, daß es ſich auf der ferſen oder ballen nicht verbölle. Was das beſchlagen der alten ſchon abgerichteten pferde anbetrift, wird dabey nichts deſto weniger, wie gerne ſie ſich auch beſchlagen laſſen, fleiß und aufſicht erfordert, indem die hüfe ſowol aus- als inwendig, durch horn-ſalben und einſchläge gut zu erhalten, damit ſie nicht hart und ſpißig werden, ſondern fein gelind und zähe bleiben, inſonderheit iſt ihnen jederzeit zwey tage vor dem beſchlagen mit baum-öhl und honig, ſo viel als einer welſchen nuß groß, und ein wenig küh-miſt mit hänffenem werck einzuſchlagen; wenn es nun beſchlagen iſt, ſo nimmt man branntewein und ungelöſchten kalck, und ſchläget zweymal damit ein, aber nicht öfter, bis daß es wieder beſchlagen wird. Man ſoll auch wenigſtens in ein paar monaten, oder ſo oft es die nothdurft erfordert, neu beſchlagen laſſen; und zwar müſſen vollhüfige pferde im abnehmenden, diejenigen aber, denen der kern ſchwindet, im wachſenden monden beſchlagen werden, insgemein aber beſchlägt man die meiſten pferde im neuen monden, damit ihnen der kern wachſe. Die nägel müſſen nicht zu ſchwach, auch nicht gar zu plump, oder groß ſeyn, und weder zu ſeichte, weil ſie leichtlich ausreiſſen, noch zu tief, weil man damit ein pferd leicht vernageln kan, eingeſchlagen werden.

Beſchneiden: Iſt eine redens-art der gärtner, welche um dreyerley urſachen willen jährlich ihre bäume und hecken vom monat November an bis ausgang Martii beſchneiden; die erſte urſache iſt, alle ſchädliche und überflüßige äſte, die ſowol der frucht, als auch dem baume an ſeiner zierrath hinderlich fallen können, aus dem wege zu räumen. Die zweyte urſache iſt, wenn alte gute zweige, die ſowol zur zierrath, als auch zur fruchtbringung geſchickt, in gutem wachsthum zu erhalten. Und endlich die dritte urſache iſt, die allzulange zweige klüglich abzukürtzen, der kleinern wachsthum aber zu befördern. Ein mehrers hievon ſiehe im artickel: Baum.

Beſem: Iſt ein nothwendiges hausgeräthe, ſo man allermeiſt zu reinigung der häuſer, ſtälle und gaſſen gebrauchet. Sie werden jederzeit von bircken-reiſig gebunden, und entweder lang, wo nemlich unmittelbar der ſtiel oder der handgriff daran mit eingeflochten oder gebunden, zu haus-beſen, oder kurtz, zu ſtall-beſem gemacht: Wiewol man auſſer dieſen noch eine ſorte von beſem brauchet, ſo von gewiſſen, dünnen, zarten, ausländiſchen reiſig zuſammen gebunden, um ſich deſſen gleich einer kehr-bürſte zu bedienen.

Beſem-Reis-Schneiden: Soll im frühjahr, ehe noch die bircke ausſchlägt, geſchehen, weil die davon gebundene beſem länger und beſſer halten. Es ſoll auch dieſes reis-ſchneiden nicht ehe verſtattet werden, als bis die bircken zu einem ſolchen wuchs und ſtärcke gelanget ſind, daß ſelbige allgemach die unterſten ſeiten-äſte abzudrücken beginnen, welches man balde ſehen kan, wenn ſie anfangen dürre zu werden. Denn wenn dieſes ſchneiden an allzujungem holtze geſchiehet, oder auch, wenn die bircken gar zu weit hinauf an den gipfel geſchneidelt werden, ſo iſts ihnen nicht zuträglich.

Beſichtigung, wird geſagt, wenn ein richter mit ſeinen geſchwornen ein haus, garten oder feld ꝛc. und den daran verurſachten ſchaden oder ſonſtigen vorfall beſichtiget.

Beſitz, iſt das eigenthum, ſo einer an einem gute, felde, acker, wieſen, hauſe, oder dergleichen hat.

Beſitzung gewähren, ſiehe Inveſtiren.

Beſoldung, ſiehe Sold.

Beſſerung eines Guts, ſiehe Melioration.

Beſtätigen, heißt bey der jägerey, den gewiſſen ſtand eines hirſches im holtze, vermittelſt eines leit-hundes erfinden.

Beſtätigungs-Jagen, heißt, ſo einer mit einem leithunde einen, oder etliche hirſche beſtätiget, und dieſelben alsdenn eingeſtellet werden.

Beſtätigung, Bekräftigung, ſiehe Confirmation.

Beſtand-Holtz: Wird ein forſt oder wald genennet, welcher mit vielen haupt- und angehenden bäumen, auch vorſtändern und laßreiſern bewachſen iſt.

Digitized by Google

Beſtreichung, Anfeuchtung: Ein ſolches laufet in die artzeney-wiſſenſchaft und Chirurgie; es werden die theile und glieder des leibes mit gewiſſen zuſammengeſetzten artzeney-mitteln, verſchiedene zufälle zu heilen, beſtrichen. Gemeiniglich iſt ein ſolches mittel aus ſpiritu vini, aus abgekochten tränken, oder roſen-eſſig mit öhle vermiſcht, verfertiget, und damit wird der beſchorne kopf des krancken beſtrichen, die raſerey entweder zu curiren oder zu verhüten.

Zur beſtreichung vor den ſchlag, ſchlafſucht und gicht: Stoſſet ciper-gras-wurtzeln, calmus und viol-wurtzel, von jedem eine halbe untze, lorbeeren, kümmel und coriander-ſaamen, jedes zwey quentlein, thut betonien, poley, ſalbey, roßmarien, katzenmintzen, und marum verum blätter, von jedem eine halbe handvoll, eben ſo viel ſtöchas-blüthe, und zwey quentlein wohlriechende binſen; miſchet alles wohl unter einander, laſſet es in einem zugedeckten irdenen topf kochen, bis die darauf gegoſſene kanne waſſer ein drittheil eingeſotten, hernach drücket es durch ein tuch, und wenn es kalt geworden, gieſſet 4 untzen abgezogenen branntewein dazu; man beſtreichet mit einem darein eingetunckten ſchwamme oder mit einem binſel von chorbey den beſchornen kopf des krancken damit.

Zum roſen-eſſig zum beſtreichen: Nehmet ein theil roſen-eſſig, zwey theile roſen-öhl, gieſſet ſolche in eine gläſerne flaſche, ſchüttelt es wohl unter einander, und gebrauchet es alsdenn. Dieſes dienet vor entzündung, den grind, grätze und dergleichen abzutrucknen.

Schlafbringende beſtreichung zu verfertigen: Kochet in einem halben maaß waſſer eine handvoll weiſſe roſen, und eben ſo viel mohn-blüthe, eine halbe handvoll betonien, und zwey hände voll lactucken-blätter, bis ein viertel eingeſotten; drücket den ſaft durch ein linnen, und beſtreichet den kopf damit. Vor weiſſe roſen kan man auch rothe roſen nehmen, und an ſtatt der mohn-blüthe einen mohn-kopf zerquetſchen.

Bete, ſiehe Mangold.

Betel, iſt eine Oſt-Indianiſche pflantze, ſie treibet zweige wie der epheu, lang, kriechend, und die ſich an dasjenige umwinden, ſo ihnen in weg kommt, es ſey ein baum oder ſtange. Die blätter gleichen denen citronen-blättern, ſind aber länger und ſpitziger, auf beyden ſeiten mit adern durchzogen, bitterlichen geſchmacks, und voller rothen ſafts. Dieſer ſaft ſoll, nach der meinung der Morgenländer, das hertz und zähne ſtärcken, und einen ſanften wohlriechenden athem machen. Die frucht gleichet einem eidechs-ſchwantze, iſt zwey quer finger lang, und beſtehet aus fünf länglicht runden ſchoten, die als ein kleiner ſtrick in einander geſchlungen. Sie hat einen balſamiſchen geſchmack und angenehmen geruch. Dieſer baum wächſet auf denen ſeeküſten, wo gemäſſigte luft iſt; er wird auch zu Malacca gezogen. Mit denen betel-blättern wird ein ſehr einträglicher ſtarcker handel getrieben, viele groſſe kaufleute handeln damit; ſie rüſten deswegen viele ſchiffe aus, um ſolche blätter in gantz Morgenland führen zu können: Denn ſie ſind daſelbſt dergeſtalt im gebrauch, daß keiner der groſſen, noch niedrigen, reichen oder armen, ohne eine ſchachtel voll betel-blätter ausgehet. Sie präſentiren einander ſolche auf der ſtraſſe. Es iſt die gewohnheit bey manns- und frauens-perſonen einander dergleichen bey ihren beſuchen vorzuſetzen, und nehmen es übel, wenn man ſolche nicht annimmt, als auch, wenn ihnen keine vorgeſetzet werden. Weil ſich dieſe blätter lange friſch und gut erhalten, iſt der handel damit deſto vortheilhafter und bequemlicher. Die betel-blätter verdünnen die zähen feuchtigkeiten des gehirns, ſtärcken das hertze, und befeſtigen das zahn-fleiſch. Die Indianer vermiſchen ſolche mit ihrer areca-nuß, cardamomen und gewürtz-nägelein, oder auch nur mit gebrannten auſter-ſchaalen ſie käuen ſolche, um einen wohlriechenden athem zu bekommen, den erſten ſaft, der ſo roth wie blut, ſpucken ſie aus. Sie ſind geſund und heilſam, wenn ſie mäßig gebraucht werden. Die Indianer aber brauchen ſie zu ſtarck, denn ſie käuen immer darauf, dadurch ihre zähne angehen, und ſo ſchwartz wie eine kohle werden.

Betonie: Dieſe pflantze treibet einen dünnen viereckigten ſtengel von ohngefehr einer elle oder etwas darüber. Die blätter gleichen denen eichen-blättern, ſind weich, wohlriechend, und rings herum ausgezackt, die größten davon ſitzen nahe an der wurtzel, welche eben ſo ſpitzig wie die ſaturey-wurtzel wächſet. Die blätter dieſer pflantze werden aufgetrocknet; die wurtzel hat eben die kraft, als die nieſe-wurtzel. Sie wächſet auf wieſen, thälern und feuchten orten, die im ſchatten liegen, und blühet im Junio und Julio. Sie iſt beſonders vor alle inwendige ſchaden des leibes dienlich; man mag ſie einnehmen, auf was art man will. Sie iſt gut vor den gift, gelbe ſucht, fallende ſucht, gicht und ſeiten-ſchmertzen, mit weiſſen wein eingenommen, vertreibet die nieren-ſchmertzen; die blätter geſtoſſen und als ein pflaſter aufgelegt, heilet die wunden am haupte gar bald; mit ſchwein-ſchmaltz gemiſcht, zeitiget die eiter-beulen und geſchwüre: Eben dieſe geſtoſſene blätter mit ein

ein wenig ſaltz gemenget, heilet die tiefſten wunden und den krebs.

Sie iſt auch ſehr gut in abführenden geträncken zu gebrauchen, man nimmt nur ein wenig ſüßholtz dazu. Es können auch ſowol blüthe als blätter als ein thee gebraucht werden. Es wird ein ſaft und latwerge daraus gemacht, wovon man auf einmal eine halbe bis zu einer gantzen untze einnimmt. Vor ſtarcke kopf-ſchmertzen, lähmung und einſchläferung der glieder, welche vorboten von der gicht, dem podagra und ſchnupfen, nimmt man gleich viel betonien, krätz- oder brom-beeren, und die zweyte getrucknete rinde des ſcordii, brauchet ſolche eine lange zeit des tages 3 bis 4mal als einen thee; eben dieſes iſt auch vor flüſſe, zittern der glieder und innerlichen geſchwüren gut, es eröfnet und führet alle eiternde materie ab. Betonien-pulver als einen ſchnupf-toback genommen, reiniget durch nieſen das gehirn. Die wurtzel laxiret oben und unten, man kocht ſolche in ein halb viertel maaß waſſer, und trincket ſolches ein.

Betrug, Betrügerey: Iſt alles dasjenige, was einer vornimmt, einen andern hinter das licht zu führen, und ihn dadurch in ſchaden zu ſetzen; wiewol auch einer ſich ſelbſten, wenn er eine ſache nicht recht einſiehet, betrügen kan. Die ſo genannten accidentien ſind die haupt-quellen der betrügereyen, und ein hausvater ſchneidet ſolche gäntzlich ab.

Bette: Bedeutet die von allerley federn, wolle oder pferde-haaren ausgeſtopfte kiſſen-decken, worauf der menſch ſeine ruhe haben kan. Reiche und wollüſtige pflegen ihre betten mit pflaumen- oder ſchwans-federn, auch mit eiter-dunen ausſtopfen zu laſſen; da hingegen die gantz armen ſich mit ausgekochten und an der ſonne wieder getreugten hopffen begnügen laſſen müſſen, und auf ſelbigen gar wohl ſchlafen. Denn ein bette ſoll zu nichts anders dienen, als daß der ſchwache, krancke, und durch arbeit und ſorgen abgemattete leib eine mäßige ruhe und erquickung darauf haben ſoll. Die ſtücken, ſo zu einem bette eigentlich gehören, ſind: als unter-betten, pfühle, haupt- und kopf-kiſſen, decke-betten, bauch- und bruſt-betten.

Betten: Dieſe arbeit wird von dem geſinde verrichtet, und iſt hierzu die früh-ſtunde die bequemſte, weilen es den betten ſehr nützlich, wenn ſie ſelbige, da ſie des nachts über ſehr derb geworden, des morgens ſo gleich wieder aufluckern, damit ſie ſich des tages über wieder erholen können.

Betteley: Das wahre mittel, ſolche abzuſtellen, iſt, daß hoſpitäler, zucht- und armen-häuſer erbauet werden, worein die armen bettler eingeſperret werden können.

Bettler: Iſt ein armer menſch, der ſein brod aus noth vor denen thüren ſuchen muß, ſiehe Haus-Armen; es giebt aber auch muthwillige bettler, ſtarcke, faule und unverſchämte müßiggänger, die durch allerley künſte und räncke ſich kranck, lahm und dergleichen anſtellen, ſich mit falſchen zeugniſſen verſehen, ja unter ſolchem ſchein oft mit diebereyen umgehen.

Bettlers-Läuſe, ſiehe Kleeb-Kraut.

Bett-Korb: Iſt ein geraumer, beynahe nach der form eines höltzernen bettes geflochtener korb, der mit ſeinem boden auf zweyen glatt gehobelten latten als kufen feſte gemacht, daß man ihn auf den boden deſto bequemer und ohne ſchaden fortſchieben könne, auch ſoll er noch über dieſes an den haupt- und fuß-enden mit 2 handhaben verſehen ſeyn. Dergleichen körbe werden von korb-weiden, entweder geſchälten oder ungeſchälten, geflochten, und iſt eine waare der korbmacher oder körbeler, ſo an verſchiedenen orten ein zunftmäßiges handwerck haben. Es bedienen ſich ſolcher die haus-mütter, daß ſie eines theils in ſelbigen diejenigen betten, welche ſie überflüßig haben, hineinlegen, und wohl über einander geſchlichtet, aufheben können, andern theils dienet auch ein ſolcher korb im noth-fall zu einer bett-ſtatt ſelber, die ſich z. E. vor eine wärterin, weilen er ſich des tages über gar leichte aus der ſtube auf die ſeite ſchaffen, des abends aber an verlangten ort wieder hinſtellen läſſet.

Bett-Tiſch: Heißt ein aus zwey gleich groſſen theilen beſtehender höltzerner kaſten, welche theile wohl gefüget, und mit eiſernen bändern an einander gehänget ſeyn, dergeſtalt, daß, ſo man ſie zuſammen leget und an den eiſernen ſeiten mit eiſernen haacken an einander klammert, ſie des tages über einen bequemen tiſch abgeben, in deſſen höhlung die feder-betten zugleich verſchloſſen. Schlägt man aber gedachte zwey theile von einander, machen ſie alsdenn eine geraume bett-ſtätte aus. Es läßt ſich dergleichen mit groſſen nutzen und vortheil in den kinder-ſtuben vornemlich allda anbringen, wo der raum nicht gar übrig vorhanden, und iſt ſolches ein bequemes tiſcher-geräthe, ſo dieſelben mit zuthun der ſchlöſſer verfertigen.

Bett-Wärmer: Iſt eine flache pfanne, welche aus kupfer oder meßing verfertiget wird, muß aber einen feſt zuſchlieſſenden deckel, welcher durchbrochen iſt, haben, damit die kohlen, welche in ſelbige gethan werden, nicht erſticken. Beym bette gehen fähret man, jedoch behutſam, das bette damit durch, bis es vollkommen gewärmet. Der gebrauch von der-

gleichen bett-wärmern iſt meiſtens abgeſchaffet, weilen durch ſelbige, wenn es nicht recht in acht genommen wird, groſſer ſchade entſtehen kan.

Bett-Zapf: Iſt ein höltzerner länglicht gedreheter knopf, der mit darüber herunterhangender ſeide, garn oder zwirn von den borten-würckern, oder auch knopfmachern, welche es beyderſeits als ihre arbeit anſehen, zierlich überzogen, und an einer ſtarcken gekleppelten langen ſchnur befeſtiget worden, welche hier und da mit allerley eingeflochtenen kleinen büſchlein verſehen. Dergleichen zapf pflegt man entweder mitten über das bette, in eine ſo genannte bettſchraube zu ſchleiffen, oder wenn das bette mit der einen ſeite an einer wand ſtehet, an ſelbige anzuhängen, und dienet ſonderlich den wöchnerinnen, patienten, und andern unbehülflichen perſonen, daß ſie ſich daran halten, und mit leichter mühe in dem bette daran aufrichten können.

Bet-Zimmer: Iſt in vornehmen häuſern, ſonderlich unter denen Catholicken, ein klein-gemach, ſo an das ſchlaf-zimmer antritt, gemeiniglich iſt darinnen ein altar aufgerichtet, und ein bet-pult befindlich.

Beule, ſiehe Geſchwulſt.

Beutel, hat unterſchiedene bedeutungen: Ein beutel im Morgenlande hält 500 kreutz- oder löwen-thaler. Ein beutel im netze, iſt hinten der ſack, worinnen ſich das wildpret verwickelt. Eigentlich aber iſt ein beutel ein kleiner ſack, der entweder ohne oder mit einem ſchloſſe zugemacht werden kan, und darein man geld oder andere ſachen, die man nicht gerne verlieren will, verwahret.

Bewachſen, ſiehe Zuwachſen.

Bewindhabers: Werden die directeurs, vorſteher, oder adminiſtratores und ober-aufſeher der Oſt- und Weſt-Indiſchen Compagnien in Holland genennet.

Beyfuß: Ein kraut, ſo auch St. Johannis-kraut genennet wird, weilen die bauren an dem Johannistage dieſes kraut ſich daſelbſt als einen gürtel um den leib binden. Der beyfuß hat eben ſo ſtarck eingekerbte blätter, als der wermuth, aber etwas kleiner, inſonderheit ſind die oberſten an der ſpitze kleiner, auf der rechten ſeite grünlich, auf der andern graulich, riechen wohl, und haben einen ſüßlichen, doch dabey etwas herben geſchmack. Der ſtengel wächſet ohngefehr 2 ellen hoch, hat viele zweige, iſt hart, holtzigt, und läſſet ſich nicht leichte zerbrechen, er iſt rauh, und gemeiniglich röthlich, zuweilen aber weißlich-grün; die blüthe beſtehet aus kleinen runden knoſpen, die an den ſtengeln von unten an bis oben heran wachſen, wie die wermuth-blüthe, ſie ſind auch rauh, weißlich oder röthlich, und ſtarcken geruchs. Die wurtzel iſt holtzigt und zaſericht, ſo dicke als ein finger, balſamiſchen, ſüßlichen geſchmacks. Der beyfuß wächſet in und auſſer denen gärten. Er blühet im Julio und Auguſt. Der beyfuß trucknet, wärmet und führet gelinde ab, gekocht iſt ſolcher gut vor frauensleute, er befördert ihre monatliche reinigung, und treibet die geburt mit der nachgeburt aus. Er iſt vortreflich vor verſtopfung und entzündung der bährmutter; zermalmet den ſtein, und treibet den urin. Der beyfuß iſt ein beſonderer guter freund der bährmutter, denn er läſſet nicht die geringſte unreinigkeit darinnen, deswegen, wenn man mit ſolchem abgekochten waſſer die ſchaam warm auswäſchet, befördert es die monatliche reinigung, und treibet alle innere unreinigkeit aus, ſo gar, wenn das kind todt wäre, gehet es mit der nachgeburt durch dieß waſchen oder baden fort. Der beyfuß hat auch kleine ſubtile theilgen, die deswegen vor den ſtein oder lenden-grieß gut ſeyn.

Dieſe pflantze iſt auch beſonders vor giftigem ſchlangen-ſtich, innerlich und äuſſerlich gebraucht, gut, ja ſo gar vor die peſt. Die blätter mit bittern mandel-öhl gequetſchet und auf den magen geleget, vertreibet das magen-drücken. Der ſaft iſt vortreflich vor verſtopfung. Das pulver der getrockneten blätter mit wein zu 3 quentlein eingenommen, vertreibet das ſeiten-ſtechen. Man ſagt, wenn ein wandersmann beyfuß auf die ſchenckel oder waden binde, ſo werde er nicht müde. Wenn er über dem feuer abgezogen wird, giebt er einen ſpiritum, der den urin treibt, zeiget auch alsdenn ein flüchtig ſaltz, mit viel öhl und irdiſchem vermiſcht, über das ſaure phlegma, ſo zuerſt davon abgehet, deswegen hat der beyfuß theile vom ſal armoniac, weinſtein und ſchwefel; er kan von denen zärtlichſten leuten gebrauchet werden, weilen er nicht erhitzet. Man kan ihn folgender geſtalt brauchen: Nehmet von den beyfußſpitzen eine handvoll, ſtoſſet 6 krebſe im mörſel klein, und kochet es zu einer ſuppe, ihr könnet auch ein huhn zur ſuppe damit abkochen. Oder: Kochet in einem maaß waſſer ſo viel reiß, als ihr zwiſchen 2 fingern halten könnet, wenn es recht gekochet, werfet 3 hände voll beyfuß hinein, und gebrauchet es als einen tranck. Oder: Werfet in gekochtes waſſer ſo viel beyfuß, als ihr zwiſchen 2 fingern halten könnet, und trincket es als einen thee. Ingleichen: Nehmet eine handvoll beyfuß-blätter und einen ſcrupel geſtoſſenen zimmet, weichet ſolches in einem halben pfund weiſſen wein ein, und thut ein halb quentlein eiſen-tinctur dazu.

In denen apothecken wird ein ſaft aus beyfuß gemacht,

Digitized by Google

macht, ſo die verſtopfung der mutter hebet. Das deſtillirte waſſer davon hat eben die kraft. Das feſte ſaltz einer ſolchen pflantze hat eben die kraft als das ſaltz anderer laxirenden kräuter, es wird jedoch auch als ein beſonders mittel vor die mutterbeſchwerung als ein pulver gebraucht; die blätter werden unter das pulver des Palmarius wider die raſerey mit gebraucht.

Bey her ſtellen, ſo nennen die jäger, wenn man das wild zugleich treibet, und darneben bey her mit zeuge ſtellet.

Bey-Jagen, iſt dem haupt-jagen entgegen geſtellet, und geſchiehet zu auſſerordentlicher zeit, an ſolchen plätzen und örtern, wo weder rechte wildniſſe, oder haupt-höltzer, noch berg und thal, ſondern allein brahnen und hecken ſind. Daher man es auch heck-jagen zu nennen pfleget.

Beylaſt, heißt in der ſeefahrt, was man jedem ſchifbedienten vor ſich, und auf die ſchiffe mitzunehmen erlaubet.

Beytritt, iſt eines der vornehmſten zeichen, ſo der hirſch in der fährte vor einem thiere thut, woraus man die güte oder feiſte des hirſches vermuthen kan, und geſchiehet, wenn der hirſch mit dem hintern fuſe mehr als einen finger breit, neben den fordern tritt, weil das creutz und der zimmel hinten feiſt und dicke iſt.

Beyurtheil, Nebenbeſcheid, ſiehe Interlocut.

Bezauberung des Viehes. Wie heftig der aberglaube von der hexerey von vielen seculis her, abſonderlich in Deutſchland, bey den meiſten menſchen geherrſchet, iſt mehr als zu bekannt. Alles, was man mit der vernunft nicht ſogleich begreifen konte, und als übernatürlich ſchiene, muſte gleich vor hexerey gehalten werden. Sahe man in der luft ein phänomenon, ſo hieß es, der drache habe dieſer oder jener etwas durch die feuer-mauer zugetragen. Wiederfuhr dem viehe etwas, ſagte man, das rühret von den böſen nachbarn her, als die im geſchrey der zauber-kunſt waren. Viele bemittelte wurden aus gewinnſucht der obrigkeit als hexen unſchuldig verbrannt, damit ihr vermögen derſelben zufallen möchte, und auf ſothane weiſe muſten viel arme menſchen dem tode herhalten. Allein wir ſind Beckern, Thomaſio und andern unendlichen danck ſchuldig, daß ſie uns die augen geöfnet, und von ſolchen aberglauben befreyet haben. GOtt braucht keine commiſſarios, ſtrafe auszuüben; ſondern richtet ſelber, und heiſſet dieſes ſeine ehre rauben, wenn man dem ſatan alles zuſchreiben will. Wie viel mühe man aber ſich gegeben, dem gemeinen mann den irrthum zu benehmen, ſo beſtehet er dennoch ſo feſt auf ſeiner meynung, daß er auf keine weiſe davon zu bringen iſt, und wenn dem vieh ein unfall widerfähret, muß es durch zauberey geſchehen ſeyn. Zwar iſt nicht zu leugnen, daß von böſen menſchen, durch gantz natürliche mittel, dem viehe kan ſchaden zugefügt werden, weil man aber nicht weiß, wie, darf es deswegen nicht gleich hexerey ſeyn. Da aber ſolche leute bey ihrem wahn beharren, ſo iſt man genöthiget, ſich nach ihrem eigenſinn zu richten, und ihnen einige mittel, wider das anrühren der unholden mitzutheilen. Man macht viel rühmens von dem unzeitigen mineraliſchen electro paracelſi, welches von menſchen und vieh muß am halſe getragen werden. Andere rühmen das eiſenkraut mit purpur-farbenen blumen. Einige meynen, daß bloß das wohl geblätterte hypericon, oder johannis-kraut mit kleiner blüthe, darwider diene. Die übrigen halten bey dieſer cur vor gut, ſtabwurtz, und das kraut wiedertodt, wein-rauten und rothe corallen-zincken. Eichen-laub, ſchell-kraut und queckſilber. Hieher gehören auch die gemeinen recepte, wenn das vieh bezaubert und toll worden; nemlich man ſoll beer-winckel, doſt, knoblauch, wiedertodt, durch einander nehmen, und es dem vieh zu lecken geben. Oder man nimmt meiſterwurtz, liebſtöckel, lungen-wurtz und wermut-kraut durch einander gehackt, und giebt es dem vieh zu freſſen. Zauberey zu verhüten, ſoll man an das ſtall-thor einen wolfs-kopf, oder meer-zwiebel annageln, oder wenn die küh gantz toll werden, ſich vor dem ſtall fürchten, und an den ſtricken und ketten gantz raſend reiſſen, ihnen auf einer ſchnitte brod kayſer-ſaamen, liebſtöckel und creutz-rauten ſtreuen und zu freſſen geben, ſie hernach loßbinden, und ihren weg laufen laſſen, jedoch mit fleißiger aufſicht, wohin, ſo werde ihnen die wuth gewiß vergehen. Mylius, giebt ſeinen ſogenannten hexenrauch, als eine geheime artzney wider das vieh an. Recept: Geraſpelt küh- oder ochſen-horn von einem verreckten vieh. Geraſpeltes pferde-huf von einem verreckten pferd, geraſpeltes hirſch-creutz von einem hirſchen, der in den frauen-tagen erſchoſſen worden, abgeraſpeltes holtz von den 4 ecken des bahrens, daraus das vieh friſt. Säu-koth, von jedem ein quentlein, doch daß die doſis ungleich ſey. Agtſtein, teufels-dreck und hexen-rauch, von jedem 1 quentlein, zucker 5 quentlein, dieſes mache zu einem pulver, zu welchem man miſchen kan, gedörrt und gröblich geſtoſſene hecht-leber, hecht-hertz, hecht-gall, von jedem ein ſtück. Ein jeder hüte ſich, ſolche mit-

Digitized by Google

tel zu brauchen, darüber man urſache hat ſich ein gewiſſen zu machen und dadurch GOtt beleydiget wird.

Bezette, ſind kleine fleckgen, welche aus der feinſten leinwand gemacht werden. Solche werden mit cochenille gefärbt, und aus Conſtantinopel die beſten an coleur zu uns gebracht. Die Frantzoſen und Spanier tauchen ſelbige in einen gewiſſen ſaft, welcher heliotropius tricocojus genennet wird, und verſenden ſelbige, wenn ſie genugſam die farbe an ſich gezogen, gantz trocken fort. Die Portugieſen verkaufen auch eine aus cochenille gefärbte baumwolle, und zwar unter einerley namen. Der nutzen hiervon iſt dieſer, daß ſie ſchön roth färben, wie denn die ingenieurs, auch welche der bau-zeichnung zugethan ſind, ſich ſolcher bedienen. Das frauenzimmer ſchminckt ſich auch damit, und der koch brauchet ſolche zu gelees und andern ſpeiſen. Weilen aber, durch unterſchiebung falſcher läpgen ein groſſer betrug damit vorgehet, ſo thut das frauenzimmer, wie auch die köche weit beſſer, wenn ſie ſich deſſen enthalten, weilen erſtern das geſichte mehr verderbet wird, den andern aber das eſſen daraus ſehr ſchädlich iſt.

Bezirck, heiſſet ein diſtrict, umfang und erſtreckung eines gewiſſen landes, es ſey ein Fürſtenthum, Bißthum oder Grafſchaft u. d. g. worüber einer die ober-herrſchaft und gewalt hat. Es wird auch bey der jägerey ſo genennet, wenn ein jäger um ein gebüſche herumgehet, um zu ſehen, ob dasjenige thier oder wild, welches er an einem orte hineingeſpüret, nicht heraus ſey. Sie nennen es auch bekreiſen.

Bezoar, iſt ein ſtein, der im leibe unterſchiedlicher Morgen- und Abendländiſcher thiere, als ziegen, ſchweine, affen und dergleichen erzeuget, auch zuweilen in der gallen-blaſe dieſer thiere gefunden wird. Der Morgenländiſche oder Orientaliſche beſtehet in ſtücken von verſchiedener gröſſe und geſtalt, denn einige ſind ſo groß als ein wallnuß, andere als eine muſcate, wieder andere als eine groſſe erbſe. Einige ſind rund, andere länglicht-rund oder oval, wieder andere platt, noch andere höckericht; die oberfläche derſelben iſt glatt, gläntzend, weich anzufühlen, und olivenfärbig oder grau; wenn man die ſtücken zerbricht, ſo laſſen ſie ſich wie über einander ſitzende häute von einander ſcheiden, mithin iſt ſolches eine anzeige, daß der bezoar in denen leibern dieſer thiere ſich nach gerade durch ſaltzigte feuchtigtigkeiten, die ſich verhärten, angeſetzet, eben wie die ſteine in denen ſteinbrüchen, durch darauf gefallenes ſaltz-waſſer ſich verdicken und wachſen. Im innerſten theile dieſes bezoar-ſteins iſt gemeiniglich ein kleiner ſtein befindlich, der etwas härter als die äuſſern häute, manchmal ſitzet ſolcher in der mitte gantz feſte, manchmal aber iſt er darinnen loß, daß man ihn klappern hören kan, wenn man das ſtücke ſchüttelt; es iſt ſolches gemeiniglich eine frucht, korn, oder ſproſſe eines baumes, ſo das thier verſchlucket. In denen morgenländiſchen Inſuln, inſonderheit im Königreich Golconda, auch im Perſiſchen Königreich Cananor und auf denen Chineſiſchen Gebürgen wird dieſer bezoar ſtarck in den leibern einer gewiſſen art wilder ziegen angetroffen; die zahl der bezoar-ſteine aber, die in einem ſolchen thiere ſtecken, iſt ungewiß, manches hat gar keinen, andere einen, wieder andere, 2, 3 auch wol 6; je gröſſer der bezoar-ſtein, je mehr gilt er, ſo wie der diamant nach der gröſſe bezahlet wird. Die bezoar-ſteine die eine untze wiegen, werden in Indien gemeiniglich mit hundert Francken bezahlet, ja einer, der 4 und ein viertel untzen gewogen, iſt mit 2000 bezahlet worden. Das thier, ſo dieſen bezoar-ſtein giebet, iſt halb ziege, halb hirſch, und wird deswegen auf lateiniſch Capricervia genannt; Es iſt ſehr hurtig und ſchnell, und ſpringet von einem felſen zum andern, es iſt ſehr gefährlich zu fangen, denn es ſetzet ſich zur wehre, und tödtet öfters die Indianer, die ihm zu ſtarck nachſetzen. Der kopf gleichet einem ziegenbocks kopfe, die hörner ſind ſehr ſchwartz und liegen nach dem rücken zugeſtreckt, es hat aſchefarbige haare, die etwas ins röthliche fallen, ſie ſind kürtzer als ſonſten die ziegen-haare, und kommen mehr denen hirſch-haaren gleich. Es hat einen kurtzen ſchwantz, den es in die höhe trägt, die ſchenckel ſind ziemlich dicke, und die klauen gleichen denen ziegenklauen.

Der bezoar-ſtein an ſich hat nicht immer einerley farbe, zuweilen dunckler und ſchwärtzlicher, zuweilen caſtanien-braun und bleicher. Dieſes rühret nicht allein von dem verſchiedenen temperament der thiere, ſondern auch von der nahrung, die ſie zu ſich nehmen, her. Weil dieſer ſtein vollkommen in denen leibern der thiere worden, ſo hat er wegen ſeines angenehmen balſamiſchen geruchs, hertzſtärckende eigenſchaften, auch wegen des temperaments des thieres und der nahrung, die ſie genüſſen, eine gelinde wärme, mithin ſchweißtreibende kraft. Eigentlich giebt es zweyerley arten bezoarſtein, als Morgenländiſche oder Orientaliſche, und Abendländiſche oder Occidentaliſche, welche nach denen ländern, darinnen ſie gefunden werden, ſich mit ihrer benennung richten; denn der erſte kommt aus Oſt-

In-

Digitized by Google

Indien, der andere aber aus Weſt-Indien, und wird daſelbſt beſonders in Peruaniſchen gefunden. Daſelbſt wird eben dergleichen thier, als wie oben beſchrieben, angetroffen, nur daß es keine hörner hat, überhaupt ſind dieſe letztere art bezoar-ſtein ſchlechter als die erſtern, weilen das thier in Morgenländiſchen gegenden mehr gewürtz gleichkommenmende fraß als das Americaniſche hat, mithin der ſtein der erſtern mehr balſamiſche kraft und wirckung an ſich nimmt.

Wenn der Morgenländiſche oder Orientaliſche bezoar-ſtein recht gut ſeyn ſoll, ſo muß er olivenfarbig oder grau ſeyn, einen angenehmen und dem ambra gleichkommenden geruch haben, und wenn er mit bleyweiß beſtrichen wird, gelbe farbe an ſich nehmen. Die häute müſſen als zarte und leicht von einander zu nehmende glatte ſchuppen ſeyn, und inwendig im mittel oder centro ſtroh, erde, oder andere dergleichen fremde körner gefunden werden. Findet ſich aber, daß man ſaamen-körner oder dergleichen darinnen antrift, ſo iſt er öfters von denen Indianern nachgemacht, und tauget alsdenn nicht. Man probieret ihn auf dreyerley art 1) wenn man ungelöſchten kalck in waſſer löſchet, und den bezoar-ſtein darinnen eintuncket, und er davon gelbe farbe annimmt, ſo iſt er gut. 2) Wenn man papier mit weiſſer kreyde oder bleyweiß beſtreichet, und den bezoar-ſtein darüber ſtarck ſtreichet, ſo müſſen auf dem papier, ſo er anders gut, grüne ſtriche zu ſehen ſeyn. 3) Wenn man ihn 3 bis 4 ſtunden in laulichten waſſer liegen läſſet, das waſſer aber dadurch nicht angefärbet wird, noch der ſtein an ſeinem gewichte etwas verlieret, ſo iſt er unverfälſcht; wenn man aber mit einem glüenden eiſen hinein ſticht, ſolches gleich eindringet und ziſchet, iſt er nachgemacht, und verfälſcht. Der Occidentaliſche bezoar-ſtein muß keinen ſtarcken geruch haben, aſchfarbig weiß, nicht ſo glänzend wie der vorige, und die ſchuppen oder haut weit dicker, ſpaltichter, und nicht ſo feſt an einander hangender ſeyn; die vornehmſten davon führen nach daſiger mutterſprache die namen, Guanacos, Jachos, Vicunnas und Taranguas. Der bezoar-ſtein, der bey dem letzten thiere Taranguas gefunden wird, wird vor den beſten gehalten, es iſt ſolcher dem thiere, davon man das Orientaliſche bezoar erhält, am ähnlichſten. Er hat ſehr gute eigenſchaften, iſt aber ſelten zu bekommen, bekommt man ihn ächt in groſſen ſtücken, hat er eben die kraft des erſtern, das thier iſt von der gröſſe einer ziege, und hat die geſtalt eines ſchaafes, weilen er aber ſelten zu bekommen, wird er von einigen durch kreide, aſche, muſcheln, aufgetreugten blute und kleinen zu pulver geſtoſſenen bezoar-ſteinen, alles durch einander wohl vermiſchet, nachgemacht. Andere wenn ſie ihn nachmachen wollen, nehmen zinnober, antimonium und queckſilber und vermiſchen ſolches über dem feuer, allein es kan letztere in der artzeney nicht anders als mit groſſen ſchaden gebraucht werden, deswegen muß man wohl acht geben, ob man ächten bekommt oder nicht.

Die kraft und würckung des bezoarſteins anlangend, haben wir ſchon oben angemercket, daß er wegen ſeiner gelinden wärme ſchweißtreibend, er hat viel flüchtig alkaliſch ſaltz bey ſich, deswegen widerſtehet er der ſäure, und treibet den ſchweiß, zermalmet den ſtein, heilet die mutter-beſchwerung und befördert die monatliche reinigung der weiber. Er widerſtehet dem gifte und ſtärcket das hertze, deswegen alle artzeneyen, die dem gifte zuwider, bezoardiſche artzeney-mittel genennet werden. Man braucht ihn innerlich und äuſſerlich. Innerlich wird er gebraucht vor den ſchwindel, fallende ſucht, ohnmacht, hertzklopfen, gelbe ſucht, colicke, rothe ruhr, vor würmer und ſteinſchmertzen. Man kan ihn zu beförderung der geburt, inſonderheit aber in bößartigen fiebern und wider den gift gebrauchen, äuſſerlich wird er in offenen ſchäden, geſchwornen krebsſchäden und andern dergleichen zufällen gebrauchet. Man nimmt auf einmal von 4 bis 16 gran ein, eben deswegen, weil man die doſin nicht ſtarck genug machet, ſchläget es in peſtilentialiſchen kranckheiten öfters nicht an, denn einige medici behaupten, man müſſe wenigſtens auf einmal 12 gran davon nehmen. Er wird zu feinen pulver geſtoſſen, und mit einem dazu dienlichen ſafte vermiſchet.

Sowol ſeine ſeltenheit, als auch ſeine vortrefliche kraft haben ihm ſo viel ehre zu wege gebracht, doch heutiges tags wird ſo viel nicht mehr davon gehalten, denn einige ärtzte halten ihn nur vor eine vortrefliche artzeney, die die ſchärfe und ſäure des geblüts verzehret.

Er führet den namen von dem thiere ſo ihn im leibe hat, denn dieſes nennen die Indianer bezoar. Uberhaupt iſt aller ſtein und galle der thiere, es mag ſeyn, welches es will, ein bezoar, ob es gleich nach dem unterſcheid des thieres und himmels-gegend manchmal geringere wirckung hat als anderes von einem andern thiere; weil der Peruaniſche ſchlechter als der Orientaliſche, ſo nimmt man davon auf einmal 6 gran bis zu 2 quentlein ein.

In der artzeney-wiſſenſchaft hat man auch noch 2 andere bezoarde, nemlich den, den man von ſchweinen,

nen, und den, den man von affen erhält. Der ſchweine-bezoar heiſſet lateiniſch bezoar porci oder lapis porci, er iſt ſo groß als eine haſelnuß, und ſiehet weiß-grünlich aus, doch hat er zuweilen auch andere farbe, und verſchiedene geſtalt: Die oberſte rinde oder haut iſt ziemlich glatt. Er wird zu Malacca und verſchiedenen andern Oſtindiſchen gegenden in der gallenblaſe der wilden ſchweine gefunden, die Holländer nennen ihm pedro de porco. Er iſt ſelten zu bekommen, und wird ſo viel von ihm gehalten, daß man ihn gar dem Orientaliſchen vorziehet. Dieſe bezoarſteine werden in Amſterdam das ſtück zu 3 bis 400 thaler bezahlet, aber die reichſten beladenen ſchiffe bringen über 6 ſtück ſelten aus Oſtindien mit. Die kaufleute handeln nicht damit, ſondern die reichſten bürger kaufen ſie, einen vornehmen herrn damit zu beſchencken, oder ſolchen ſtein vor ſich und ihre familie als einen koſtbaren ſchatz zu verwahren, der alsdenn von eltern auf kinder als ein ewigs andencken geerbet wird. Diejenigen, ſo dergleichen ſtein erkaufet, laſſen ihn in eine runde guldene capſul oder büchſe, die rund herum viele löcher hat, einfaſſen, dieſe capſul hänget an einer goldenen kette, damit man ſie in das geträncke, ſo man einnehmen will, hängen kan.

Die Indianer ſuchen dieſen ſtein ſehr ſtarck, denn ſie halten ihn vor eine heilſame artzeney vor eine kranckheit, die ſie mordoxi nennen, dieſe rühret von überlaufner galle her, und iſt ſo gefährlich als die peſt.

Den bezoar-ſtein, ſo in wilden ſchweinen gefunden wird, gebraucht man wider den gift, kinder-blattern, mutter-beſchwerung, bößartigen fiebern, und aufſchlagung der monatlichen reinigung der weiber; man hänget nemlich den ſtein eine kurtze zeit in waſſer und wein, und trincket ſolches eigemal nach dem eſſen ein, dieſes getrăncke hat eine kleine angenehme bitterkeit.

Der bezoar-ſtein, den die affen auf der inſul Macaſſar in America in den gallen-gefäſſen haben, iſt ſo groß als eine nuß ſchwärtzlicher farbe, und länglicht-rund, dieſer ſtein iſt ſehr rar und theuer, Tavernier ſaget, wenn er ſo groß als eine nuß, ſo würde er mit hundert reichs-thalern bezahlet. Man hält ihn in der artzeney-wiſſenſchaft vor ſchweißtreibend, und denen böſen feuchtigkeiten zu widerſtehen, kräftiger als die andern. Er wird vor die peſt und andere anſteckende kranckheiten gebrauchet, zu pulver geſtoſſen, nimmt man auf einmal 2 bis 6 gran ein. Nicht allein weit entfernte länder haben thiere, die bezoar bey ſich führen, Europa hat dergleichen auch, es werden bey gemſen, wilden ſchweinen, ochſen, ſchweinen, ja ſo gar bey menſchen werden dergleichen angetroffen. Dieſe bezoar-ſteine, ſind die ſteine, die ſich in den nieren- blaſen- und gallen-gefäſſe ſetzen, der letztere wird am meiſten gebraucht. Der ſtein, ſo bey den gemſen gefunden wird, und auch den namen der deutſche bezoarſtein führet, treibet den ſchweiß, man brauchet ihn vor die peſt, kinder-blattern und bößartigen fieber, auf einmal werden 10 gran bis zu einem ſcrupel davon eingenommen. Der bey denen ochſen gefunden wird, treibet den ſchweiß auch, und eröfnet, er widerſtehet dem gifte, ſtillet den bauchfluß, und wird vor die fallende ſucht gebrauchet, auf einmal werden 6 gran bis zu 1 ſcrupel eingegeben. Die mahler, die in miniatur mahlen, brauchen ihn zur gelben farbe. Der bey denen pferden gefunden, und hippolite genannt wird, hat eben die wirckung, als der von denen ochſen. Er treibet den ſchweiß, widerſtehet dem gift, tödtet die würmer und ſtillet den bauchfluß, die doſis iſt von einem halben bis zwey ſcrupel. Der ſtein, der bey menſchen gefunden wird, treibet den ſchweiß. Man nennet auch die getrocknete und zu pulver geſtoſſene leber und hertze der otter in der artzeney-wiſſenſchaft bezoar, und giebet ſolches zu reinigung des geblüthes vor die peſt, in kinder-blattern und fiebern, ein, auf einmal 6 gran bis zu einem halben quentlein.

Mineraliſcher bezoarſtein, lateiniſch Ammites, iſt ein ſandichter ſtein, der auf den Berniſchen gebürgen in der Schweitz gefunden wird; er gleichet dem bezoar-ſtein wegen der häute und ſchuppen, und hat eben die farbe.

Jovialiſcher bezoar iſt nichts anders als calcinirte zinnaſche.

Bezoar minerale, wird auch das ſchweißtreibende antimonium genant. Solches zu verfertigen: Miſchet man antimonien-butter, mit eben ſo viel ſalpeter-ſpiritu; alsdenn präcipitirt ſich ein gelbliches pulver, ſo mit der maſſe und liquor abgezogen wird: Obiges wiederhohlet man 2 bis dreymal, nemlich, daß ihr ſo viel friſche antimonium-butter und ſalpeter-ſpiritus präcipitirt und abziehet, hernach benehmet dem pulver die ſchärfe mit heiſſen waſſer, thut es hernach in einen platten ſchmeltz-tiegel, machet ſolchen über dem feuer glüend, damit der ſalpeter-ſpiritus ausdünſte.

Ein ander bezoar minerale: Nehmet feil-ſtaub von ſtahl, machet ſolches in einem ſchmeltz-tiegel übern feuer glüend, ſchüttet ſo viel pulveriſirten antimonium dazu, und rühret es im währenden ein-

ſchüt-

Digitized by Google

ſchütten mit einem ſtocke wohl um, damit ſich kein regulus anſetze. Verſetzet ſolches mit 3 theile ſalpeter, nehmet die haut, ſo ſich darüber geſetzet, ab, und waſchet das andere in heiſſen waſſer einige mal aus, damit es die ſchärfe verliehre. Vor verdorbenes geblüte und rothe ruhr nimmt man auf einmal 15 gran davon ein. Es iſt auch vortreflich vor gelbeſucht, rothlauf und dergleichen. Das ſchweißtreibende antimonium, wenn es nicht vom ſalpeter geſchieden wird, löſchet den durſt, auch derer die das fieber haben, wenn man 2 quentlein davon in ein maaß waſſer thut.

Bibenell, wird in gemeine und welſche bibenell abgetheilet. Die groſſe wächſet auf den ſonnenreichen wieſen; die kleine aber auf rauhen, ſteinichten und bergigten orten. Beyde blühen im Junio, Julio und Auguſto. Beyderley wurtzel-blätter und ſaamen ſind hitzig und trocken, verdünnen, eröfnen, ſaubern, treiben den ſchweiß und harn, brechen den ſtein, eröfnen die monats-zeit widerſtehen dem gift, und queckſilber, ſind gut vor die verſtopfte leber, lungen, nieren und mutter, wider die waſſerſucht, engbrüſtigkeit, keichen, huſten, lungenſucht, harnwinde, ſtein, gicht, magen-ſchwachheit, verlohrnen appetit, böſe fieber, rothe ruhr. Aeuſſerlich vor die angeſichts-flecken, alte wunden und ſchäden, und zahn-weh.

Bieber, lat. Caſtor, iſt ein thier, ſo im waſſer und auch auf dem lande lebet, und heißt deswegen ein amphibium, hat mithin wäſſerichte und auch irdiſche theile. Von der ſchnautze an bis an die ſchenckel gleichet er ſehr einem ratze, die forder-füſſe ſind kurtz, er bedienet ſich ihrer, wie das eichhörngen, zum freſſen; von denen ſcheuckeln bis zum ſchwantz gleichet er denen waſſer-vögeln, die hinterſten beine ſind lang, und wie entenfüſſe geſtalt, der ſchwantz iſt platt aber ziemlich dicke, iſt länglicht-rund, ſchuppicht und fett. Dieſe hinterbeine und ſchwantz braucht er zum ſchwimmen. Man könte mit recht ſagen, daß der bieber halb fiſch, halb ein thier zu lande ſey, zumalen da er niemalen lange aus dem waſſer ſeyn kan, und faſt allezeit mit dem ſchwantze im waſſer eingetauchet bleiben muß. Er hat lange und kurtze haare, dieſe haare werden zu caſtor-hüten genommen. Der bieber bezeiget viele geſchicklichkeit, indem er ſich eine hütte von zwey bis drey ſtockwerck hoch bauet; er hauet mit ſeinen zähnen dicke bäume um, er tritt und macht den leim oder thon, ſo er zu ſeinem bau nöthig hat, mit ſeinen füſſen weich und zurechte, mit dem ſchwantze träget er ſolches als in einem troge zu ſeinem bau, und eben dieſen ſchwantz braucht er zur mauer-kelle und zum hammer.

Man kan das männlein nicht gut von dem weiblein unterſcheiden, denn ihre geburts-glieder ſtecken im unter-leibe, und ſie haben einerley öfnung, den unflath von ſich zu laſſen, doch kennet man die weiblein an ihren 4 wartzen oder brüſten. Sowol männlein als weiblein haben am ſchaambeine 2 beutel ſitzen, darinnen das biebergeil befindlich. Man ſagt, man träfe biebers in Franckreich, an denen flüſſen Oiſe, Iſer, und Rhone, an, in Deutſchland und Pohlen an der Elbe und andern flüſſen ſind ſie häufiger zu finden. In Canada aber bauen ſie ſogar kleine ſtädte in die flüſſe, und machen gleichſam eine republique unter ſich aus.

Bieberbau, iſt die höchſt-verwunderns-würdige wohnung auf dem waſſer, der manchmal 2 bis 3 ſtockwerck hoch iſt. Sie bauen und beiſſen oberhalb den wurtzeln der bäume, ſonderlich das weiche holtz, als aſpen, pappeln, weiden, u. d. m. dergeſtalt ab, daß es ſcheinet, als wenn ſie abgeſchnitten wären, und zerſtücken ſie alsdenn mit den zähnen. Die erde und den leim richten ſie mit den füſſen, wie ein leim-arbeiter, zu. Ihres ſchwantzes bedienen ſie ſich hierbey ſowol anſtatt einer kelle oder peitſche, den lehmen damit anzuwerfen und zu ſchlagen, als auch an ſtatt eines faſſes, denſelben zu tragen. Ihre hütten aber bauen ſie mitten in den gebaueten teich wie einen backofen von gras, äſten und lehmen auf 6 pfählen, mehrentheils 3 ſtockwerck hoch, um bey anwachſenden waſſer höher kommen zu können. Das loch, wodurch ſie aus- und einkriechen, befindet ſich in unterſten ſtock-wercke. Sie belegen ferner den boden eines jedweden ſtockwercks mit ſchilf, und ein jeder hat ſeine eigene zelle zur wohnung. Das waſſer hemmen ſie durch dämme von bäumen, die ſie nach dem winde ins waſſer fällen, in ſchwimmen fortſchleppen, quer über den bach legen, zuſammen ſchrencken, und mit erde ausfüttern, und das öfters 4 bis 500. ſchritte lang, 20 ſchuh hoch, und 7 bis 8 fuß dicke, woran aufs höchſte ihrer 100, 5 bis 6 monate arbeiten.

Biebergeil, iſt die materie ſo in denen 2 beuteln, die an dem ſchaambeine, ſowol des männleins als weibleins des bieber-thieres ſitzen, es iſt hartzigt, weich, beiſſend und ſtarcken widrigen geruchs, wenn es aber an die luft kommt, wird es allgemach harte, und iſt inwendig gelblich, auswendig graulich oder dunckelbraun. Es ſtärcket ſolches das gehirn, und zertheilet die zähen feuchtigkeiten, ſtillet die auffſteigende hitze, und befördert die monatliche reinigung der frauens-

Digitized by Google

frauens-leute, man gebraucht es in engbrüſtigkeit, das fleck-fieber auszutreiben, desgleichen die kinder-blattern, frieſel und andern dergleichen böſen kranckheiten. Es wird auch in fallender ſucht, gicht, ſchlagflüſſe und taubheit mit groſſen nutzen gebrauchet. Der bieber hat auſſer dieſen noch 2 andere beutels, die man die unterſten nennen könte, dieſe haben einen ſchlichten fetten und honig gleichen ſaft in ſich. Im anfang ſiehet er gelblich, hernach wenn er an die luft kommt, wie talch aus. Die nerven damit beſtrichen, ſchmeidiget und ſtärcket ſie.

Bieber-Haar. Weil das bieber-haar ſonderlich zart und weich iſt, ſo machet man hüte davon, die aber ſehr koſtbar ſeyn.

Bieber-Hunde, werden auch otter-hunde genennet, weilen ſelbige ſowol auf den bieber, als fiſch-otter abgerichtet werden. Dergleichen hunde beiſſen ofte, ſind aber dabey behertzt, haben keine gemeinſchaft mit andern hunden und ſind überaus murriſch. Die haare ſind braunſtachlicht, und laſſen beyde ohren ſehr herunter hängen. Es giebt von dergleichen hunden zweyerley arten, als groſſe und kleine, die groſſen haben ein ſehr ſcharfes gebiß, und ſind zum anpacken gut. Die kleinen aber, welche faſt den dachs-hunden gleichen, nur, daß ſie etwas gröſſere beine haben, braucht man zu ſtöbern. Wenn der bieber oder otter nicht entlauffen ſollen, ſo muß ihr bau mit einem netze zuvor umſtellet werden, und alsdenn die hunde hinein gethan.

Bieber-Netze, ſind einer ordentlichen wathe nicht ungleich, da unten an der leine ein ſchwer geſencke von bley, die obere leine aber mit korck ſchwimmet. Der ſack iſt wie ein haamen, wo ein zipfel über 4 ellen lang gehet, und ſo enge geſtrickt iſt, daß ſich nichts drinnen umwenden kan. Da nun der bieber ſich gemeiniglich an breiten ſtröhmen in groſſen ſeen, hohlen ufern und löchern aufhält, wo viel weyden oder ſchilf-rohr wächſet, und man vermuthet, daß daſelbſt ein bau, und etwas drinne iſt, ſo wird das bieber-netz umſtellet, und mit pfählen feſte gemacht. Wenn nun nach dem bieber-bau gegraben wird, und die hunde darinnen ſtöbern, ſo gehet der bieber raus und in den garn-ſack, und ſolches kan durch des leingens bewegung ſogleich gemercket werden, da denn der, welcher das leingen führet, ſolches geſchwinde an ſich ziehet, da denn dadurch der zipfel umgedrehet, und der bieber gefangen wird.

Biene, dieſes iſt eine art fliegen, ſo aber honig und wachs einſammlet. Sie hat 4 flügel, und eine lange zunge, ſo ſie gemeiniglich aus dem maule heraus hangen läſſet. Swammerdam behauptet, man könne das männlein von dem weiblein nicht unterſcheiden, doch bey ihrem könige und den threnen oder dröhnen findet man das gegentheil, welche eigentlich die bienen erzeugen. Johann von Horne hat die eyer des weibleins, nemlich des königs angezeiget, ſolche ſind wie bey denen ſeiden-würmern umwunden, ſie ſind in 2 kleine blaſen eingehüllet, Swammerdam hat auch die wohnung des königs angezeiget. Die ſchwalben ſind der bienen gefährliche feinde, denn ſie werden von ſelbigen in der luft mit groſſer geſchicklichkeit weggeſchnapt. Deswegen, wenn es trübe und regenhaft wetter, und die ſchwalben nicht viel klein ungeziefer in der luft antreffen, ſo ſuchen ſie ihre nahrung nahe an der erden, daraus man irrig gemuthmaſſet, als wenn die ſchwalben den regen verkündigten. Es giebet auch waſſer-bienen, desgleichen wilde bienen, die ſich in gärten und wäldern aufhalten: Swammerdam hat 6 arten davon berühret. Es giebt deren welche, die lange hörner haben, und auch welche die über den gantzen körper rauch ſind. Einige bauen ihre neſter in grieß, ſand und lehmen, Hefnagel hat 24 arten baſtard-bienen angezeiget, darunter eine mit drey ſchwäntzen. Der pater du Teſte in der Hiſtoire des Antilles ſaget, er habe ſich alle mühe gegeben, die wilden bienen daſigen landes zahm zu machen, es wäre aber alles vergebens geweſen. Er ließ den ſtamm, darinnen ein ſchwarm befindlich, ſo weit als nöthig abſägen, ſetzte ſolchen hernachmals auf einen klotz, und ſtreuete rings herum aſche, damit die ameiſen denen bienen keinen ſchaden thun ſolten, aber alles umſonſt, die bienen blieben nicht länger im ſtamme bis ſie allen vorräthigen honig aufgezehret, und als dieſes geſchehen, zogen ſie aus: Er ſaget zugleich, dieſe art bienen wären nur halb ſo groß als die Frantzöſiſchen, und hätten keinen ſtachel, ſie führeten ihre wirthſchaft in hohlen bäumen, und ihre honig-zellen wären ſo groß als ein tauben-ey, in jeder dieſer zellen ſey ein wenig mehr als 1 halbe untze reinen und klaren honigs befindlich, der honig wäre amberfärbig und hätte einen ſtarcken balſamiſchen geſchmack. Die ſtärckſten ſchwärme hätten nur 5 bis 6 pfund honig, und ohngefehr 3 pfund ſchwartz wachs, welches viel weicher als das Europäiſche, und auf keinerley weiſe weiß gebleichet werden könne. Die von dem Mohrenlande geſchrieben, erzehlen uns, daß es daſelbſt ſehr viel bienen, darunter aber inſonderheit eine kleine ſchwartze biene wäre, ſo vortreflich honig und ſehr weiſſes wachs zuſammen träget. Weil ſie keinen ſtachel, mithin keine waffen ſich zu vertheidigen haben, bauen ſie ihre ſtöcke in die erde, und laſſen nur kleine

löcher

Digitized by Google

löcher offen, dabey ſetzen ſie 4 bis 5 bienen auf die ſchildwache, dieſe, wenn ſie gefahr bemercken, legen ihre köpfe an einander und machen dadurch das loch dadurch ſo dichte zu, daß man ſolches nicht leicht bemercken kan. Ausgetrocknete und zu pulver geſtoſſene bienen mit eydexen-öhl zu einer ſalbe gemacht und den kopf damit beſtrichen, machet das haar wachſen.

In denen kleinen ſtöcken halten ſich 8 bis 10000. und in denen gröſſern auf 18000 bienen auf, und zwar ſind deren in einem ſtocke dreyerley arten, als die eigentlichen bienen, die faſt den gantzen ſchwarm ausmachen, dieſe ſind mit einem ſtachel verſehen, und thun alle arbeit im ſtocke. Die threnen oder drohnen, dieſe ſind ein drittheil gröſſer und dicker als die andern bienen, ihre farbe iſt dunckler und ſie haben keinen ſtachel. Der könig der bienen, der noch viel länger als die threnen, doch aber nach ſeiner länge nicht ſehr dicke, er hat eine lebhaftere und röthere farbe. Dieſe biene iſt eigentlich die mutter aller jungen bienen, gemeiniglich iſt in einem ſtocke nur eine, zuweilen aber auch 2 bis 3; ihr gang iſt langſam und geſetzt, das zeichen, ſo ſie am kopfe hat, zieret ſie als mit einer krone.

Der ſtachel der bienen iſt ſo hart wie horn, ohngefehr 2 ſtriche lang, er iſt hohl, dadurch er einen giftigen ſaft, ſo in einer blaſe, die nächſt am urſprung des ſtachels befindlich, im ſtechen von ſich giebet, ſie kan den ſtachel mit groſſer geſchwindigkeit einziehen und auslaſſen. Die naturaliſten behaupten, Virgilius habe ſich geirret, wenn er vorgegeben, die biene müſſe ſterben, wenn ſie den ſtachel verlohren, denn indem ſie ſtechen, laſſen ſie ſolchen ſtecken. Die biene ſammlet ſowol honig als wachs von denen blumen, nur aber mit unterſchiedenen werckzeugen, mit dem rüſſel ſauget ſie den honig durch das ausdämpfen in die honigblaſe, das wachs, ſo nur die dünſte der blüthe, oder blüthen-ſtaub, ſammlet ſie auf zweyerley art ein, iſt die blüthe feucht, ſo wältzet ſich die biene darauf herum, damit das wachs in ihren haaren hängen bleibe, gemeiniglich nimmt ſie ſolches mit ihren 2 vorder-füſſen, und drücket es damit in die höhlen ihrer beine, bis alle beine beladen.

Die zellen, die ſie aus dem wachſe bauen ſind achteckigt, immer eine gegen die andere, ſo doch alle auf einem gemeinſchaftlichen grunde erbauet, die tiefe iſt ohngefehr 5 geometriſche linien und die breite ein wenig mehr als 2 linien. Indeſſen da einige bienen beſchäftigt ſind, die zellen zu bauen, poliren ſie andere aus. Ihr fleiß iſt ungemein. Ein honig-ſtück, ſo 1 fuß lang, 6 zoll dicke, und welches mehr als 4000 zellen hat, machen ſie in einem tage fertig. Zwiſchen denen ſtücken iſt allezeit ſo viel raum, daß 2 bienen neben einander wegkommen können, ſie haben über dieſer noch hier und dar öfnungen die quer durchs ſtücke gehen, um die communication in denen unterſchiedenen theilen des ſtockes zu unterhalten.

Der könig oder weiſer des gantzen ſchwarms zeuget allein die jungen, die andern bienen alle ſind unfruchtbar. Dieſer könig, wenn er ſeine kleine weiſſe maden in 8 bis 10 auf einander folgende zellen ablegen will, gehet mit einem gravitätſchen gang dahin, und hat zu ſeiner bedeckung 10 bis 12 threnen bey ſich, welche ihn im währenden legen, mit ihren rüſſel gegen ſeinen kopf gewendet, belecken und careßiren, hernach kriechet der könig wieder in das innerſte des ſtockes. Seine fruchtbarkeit iſt ſo groß, daß, ob wol in einem ſchwarm 12 bis 15000 junge ausziehen, und ſolches in einem jahre 2 bis 3 mal geſchiehet; ſo iſt der ſtock im ende des ſommers doch eben ſo voll, als er im anfang des frühlings war. Die alten bienen halten die jungen vor ihre kinder. Die bienen treufeln auf jede obgedachte made oder wurm einen tropfen ſaft zu deſſen nahrung, alsdenn ſtopfen ſie die zelle mit wachs zu. Die made wächſet nach gerade, und wenn ſolche zur bienen worden, ziehet ſie nach einiger zeit mit den andern jungen aus. Die fruchtbarkeit des königs iſt demnach verwundernswürdig. Man kan indeſſen daraus ſchlüſſen, daß die threnen die männlein ſeyn müſſen, und dieſerwegen in ſtocke geduldet werden, zumalen im ausgange des ſommers, wenn keine zeugung mehr nöthig, die andern bienen dieſe threnen anfallen, tödten und austreiben, daß man nicht weiß, wo ſie geblieben, zum öftern tragen ſie ſolche hinter die ſtöcke, wo man ſie ſodann etliche tage liegen ſiehet: Indeſſen werden dieſe threnen auf eben die art, wie die andern bienen erzeuget und erzogen.

Einige alte autores, die von dem land-bau geſchrieben, als Virgilius und Varro wollen behaupten, daß man aus den verfaulten körpern eines jungen löwen oder ochſen, bienen zeugen könne. Der Griechiſche Poet Archelaus iſt eben dieſer meinung, aber die erfahrung, da man ſolches mit auer-ochſen und löwen verſuchet, beſtätiget dieſes nicht, und iſt demnach dieſes vorgeben als ein leeres hirngeſpenſte des Poeten anzuſehen. Es kan aber wol ſeyn, daß die bienen zu dergleichen luder durch den geruch gezogen werden, daß ſie ſich daſelbſt ſetzen, wie Simſon dergleichen, nach dem zeugniß der H. Schrift in einem löwen angetroffen, aber ſie waren nicht darinne erzeuget. Die alten Römer hielten vor eine böſe vorbedeutung, wenn ſich ein bienen-ſchwarm an einem orte anlegte.

Digitized by Google

Der ſchwarm, der ſich währender zeit, da die armee fortſchiffete, vor der Phöſoliſchen ſchlacht auf einen altar und deſſen gefäß fiel, bedeutete nach ihrer meinung die groſſe niederlage des Pompeji. Weil ein bienenſchwarm ſich in das lager des Brutus anlegte, veränderte er, auf genehmhaltung ſeiner wahrſager, das lager, damit ihm kein unglück widerführe. Doch waren ſie auch manchmal gute vorbothen: Der ſchwarm, der ſich als einen klumpen auf eine weintraube anlegte, als Druſus mit Orbalus ſchlagen wolte, ſolte des letztern gäntzliche erfolgte niederlage bedeutet haben. Weil ſich ein bienen-ſchwarm auf den mund des Platonis, als er noch ein kind war, geſetzet, ſolte ſeinen hernach erfolgten ruhm vorbedeuten. Der berühmte Römer Hieron wurde in die wildniß ausgeſetzet, weil er von einer leibeigenen gebohren, allein ein bienenſchwarm ernährete ihn, indem ihn in den mund honig gelegt wurde. Dieſer groſſe man wurde hernach wegen ſeines verſtandes und tapferkeit ſo berühmt, daß er das Königreich Syracus wieder aufrichten konte, allwo man ihm alle erſinnliche ehre anthat. Ja er kam denen Römern ſo kräftig zu hülfe, daß ſie ihn, von ſolcher zeit an, vor ihren bundsgenoſſen hielten.

Die bienen koſten nichts zu erhalten, ſie brauchen weder weile im ſommer, noch im winter-futter, man darf ihnen nur zu ihrer wohnung einen bienen-korb oder ſtock von ſtroh geben. Denn ob zwar in einigen ländern auch bienen-ſtöcke von holtz, ſtein, gebackener erde und baum-rinde gemacht werden; ſo ſind doch die ſtrohernen die beſten, dieſe koſten wenig, und wenn man ſie vor den regen mit einem ſtrohdache beſchützet, kan man ſie 4 bis 5 jahr lang gebrauchen. Wenn auf einem meyerhofe 3 bis 4000 ſtück ſchaafe genähret werden könten, die dem eigenthums-herrn zu erhalten nichts koſteten, ohne artzeney-mittel vor alle kranckheiten ſicher wären, und dennoch das ſtück jährlich 2 bis 3 thaler nutzen brächte, ſo würden auch Könige dieſe wirthſchaft treiben. Dieſen nutzen aber kan man in einem lande, wo viel bienen ſind, haben, es koſtet ſehr wenig, bienen-körbe anzuſchaffen, und wenn man deren gleich ſehr viele hat, ſo können eine geringe anzahl menſchen in wenig tagen, die ſchwärme einſchlagen, und wachs und honig ſammlen. Die bienenſtöcke müſſen voller bienen ſeyn. Denn obſchon einige glauben und vorgeben, daß ein ſchwacher ſchwarm ſeinen korb eben ſowol fülle als ein ſtarcker, weil ſie deſto fleißiger arbeiten. So iſt doch dieſes eben, als wenn man behaupten wolte, 100. fleißige winzer oder wein-gärtner könten eben ſo viel in einer gleichen zeit verrichten, als wenn ihrer 1000 arbeiten, welche fleißig wären. Denn die bienen ſind alle arbeitſam, ſie ruhen niemals, ſie hohlen und bringen beſtändig wachs und honig, nur die threnen ausgenommen, ſo jedoch von den bienen als faule vor winters getödtet werden. Im Auguſt und September iſt die rechte zeit bienen-ſtöcke zu kaufen, und man kan am gewichte fühlen ob ſie voll oder nicht, wenn man den korb 3 bis 4 zoll hoch aufhebet, doch muß ſolches von hinten zu geſchehen, denn die bienen ſind alsdenn ſehr arg und böß auf diejenigen, ſo ihnen ihren ſchatz nehmen wollen, ein anderer aber muß ſich zu gleicher zeit auf die erde platt niederlegen, und die augen ein wenig nach dem korbe, wenn er aufgehoben wird, richten. Bey dem einkauf der bienen hat man ſich wohl vorzuſehen, daß keine würmer noch motten im ſtocke vorhanden, und wenn ja welche darinnen, muß man ſie durch ſchwefel-geruch tödten. Wenn mehr ſchwärme als einer im ſtocke befindlich, welches man an dem bau, der von einander abgeſondert, erkennet, ſo nehmet einen ſolchen ſtock nicht, indem er auf das früh-jahr nicht ſchwärmet, weil zweyerley bienen darinnen befindlich, welche im herbſte, wegen uneinigkeit unter ſich, keine brut anſetzen: Uberhaupt aber ſind die jungen ſchwärme am beſten. Ein ſtock oder ſchwarm, der über 3 jahr alt, ſchwärmet nicht mehr, weil das wachs zu harte.

Das alter des bienen-ſchwarmes oder des wachſes kan man an der farbe erkennen. Jedoch bin ich der meinung derer, welche davor halten, daß die bienen nur ein Jahr alt würden. Denn man ſiehet in Auguſt viel bienen, die noch recht friſch zu ſeyn ſcheinen, niederfallen, weilen ſich ihre flügel abgenutzet, daß ſie deswegen nicht weiter fliegen können. Ein zeug, das doch viel ſtärcker und feſter, ſich abnutzen würde, wenn es beſtändig fliegen ſolte, geſchweige ein ſo zartes gewebe, als die bienen-flügel ſind, doch der abgang der alten wird durch die jungen, die ſie von monat Januario an bis im Septembr. beſtändig zeugen, erſetzet. Es giebt leute, welche alle monat ſolches genau unterſuchet, um die art ihrer erzeugung zu ergründen: Sie legen ein kleines keimlein oder ein eygen ihrer brut in ihre kleine zellen, und wenn die jungen hernachmals ausgekrochen, füllen ſie dieſe zellen mit honig. Dieſes keimlein oder brut iſt ſo groß als ein nadel-küpgen, und enthält ein klares waſſer in ſich, woraus nachhero die biene entſtehet, und aus der zelle, wenn ſie leben und ihre gehörige gröſſe erlanget, als ein kleiner vogel aus ſeinem ey hervor kriechet. Wir wollen nun auch ſehen, was vor wachs geſchickt iſt zu dieſer brut. Dasjenige wachs, welches an den ſpitzen weiß und gegen den boden des ſtockes zulieget,

iſt

Digitized by Google

iſt nur ein jahr alt, und daher hierzu am dienlichſten; das gelbe iſt zwey jahr alt, und das ſchwartze drey oder auch mehrere jahre. Nach drey jahren kan man das alter nicht mehr erkennen, auſſer nur daß die anzahl der bienen geringe; eben wie man ein pferd, wenn es über 7 jahr, nicht mehr an den zähnen erkennen kan, ſondern man muß ſolches aus andern zeichen, wenn ſie alſo beſchaffen, daß man ſich darauf verlaſſen kan, abnehmen. Um das wachs gehörig beſehen zu können, muß man, wie oben bereits angezeiget, verfahren, oder man kan auch ſolches deſto ſicherer thun, wenn man einen wiſch heu auf kohlen wirft, und den bienenkorb auf den topf ſetzet, daß der rauch die bienen im korbe oder ſtock in die höhe treibet. Und wenn auch einige herauskämen, ſo haben ſie doch wegen des rauchs keine kraft zu ſtechen. Denen bienen hindert dieſes räuchern nichts, ſie ſind den andern morgen ſo friſch wie zuvor. Man kan vorne unter den bienenſtock einen halben fuß hoch ſteine oder holtz legen, und den andern morgen mit anbrechendem tage das wachs nach gefallen beſehen. Wenn man anfängt bienen anzulegen, kaufe man ja volle und ſchwere ſtöcke, denn die ſtarcken plündern ſonſten die ſchwachen, ſie werden aber von dem gefreſſenen honig der ſchwächern öfters kranck, und ſterben an den durchfall; wie wir hernach, wenn wir von ihren kranckheiten und der artzeney davor reden, anmercken werden.

Wenn die bienenſtöcke ſicher von einem orte zum andern, inſonderheit entferntem orten, mit nutzen ſollen gebracht werden, muß man etliche lange und kurtze ſpillen zwiſchen das gewercke einſtecken, und feſt ſetzen, daß es weder an die eine noch andere ſeite weichen kan. Alsdenn ſtelle man die körbe wieder aufrecht, und läßt ſie einen tag zuvor ſtille ſtehen, daß die bienen ihr verletzt gewebe wieder heilen, und den abgelaufenen honig wieder aufſammlen. Darauf werden die körbe wieder zugebunden mit tüchern, und die eingänge dicht vermacht, daß keine bienen wegfliegen. Darauf legt man nach der ſonnen untergang zu, ſie in die ſchute, oder auf den wagen auf einer ſeite, und auf ſolche art führet man ſie bey der nacht an den begehrten ort. Iſt aber derſelbe ſo weit, daß ſie in einer nacht nicht zu überbringen ſind, ſoll man die körbe des andern tages etwa aufs feld gegen mittag zu ſetzen, und in einer reihe neben einander ihnen den oberſten eingang öfnen, daß ſie ſelbigen tages etwas zu ihrer nothdurft einſammlen können. Des nachts führt man ſie weiter, bis an den ort, da man ſie haben will, und ziehet die eingeſteckten ſpillen wieder heraus.

Damit die bienen luft haben, ſo leget unter dem boden zwey ſtöcke einen zoll dicke kreutzweis über einander. Wenn ihr ſie an gehörigen ort ſetzen wollet, werdet ihr euch nach der gelegenheit richten. Die vollen bienenſtöcke müſſen vor Allerheiligen nicht verſetzet werden, denn die kälte muß erſt honig und wachs verdicken, welches in der hitze durch die geringſte bewegung in einem klumpen fallen würde. Nach dem feſte der Allerheiligen kan man die vollen ſtöcke 100 bis 200 meilen fortbringen, ſowol in tüchern eingeſchlagen, als auch zu pferde in körben, und auf karren, kähnen oder fahrzeugen, wenn nur die luft hinein dringen kann, denn die fünf monate über, vom 1 November an bis zu ende des Mertzen, haben die bienen nahrung genung im korbe oder ſtocke.

Die jungen ſchwärme müſſen gegen die abendſeite im ſchatten geſetzet werden, die urſache, warum? will hernach melden. Iſt der garten aber zu klein, daß ſolches nicht geſchehen kan, ſo lege man vor das flug-loch einen ziegelſtein, ein bret oder einen ſchieferſtein, damit das flug-loch beſchattet, und die jungen bienen vor der ſonnen-hitze beſchirmet werden, hernach im winter können ſie gegen morgen oder mittag nach gelegenheit des warmen oder kalten landes, wie wir hernach melden wollen, verſetzet werden.

Das geſtelle, worauf die bienenſtöcke geſetzet werden, es mag von holtz oder ſteinen ſeyn, muß von der erde einen fuß hoch erhaben, und auf pfälen geleget werden, damit die mäuſe, kröten und ameiſen nicht dazu kommen können. Die runden ſtellagen ſind die beſten, doch muß kein loch oder ritze darinnen befindlich ſeyn, und ſo ja welche darinnen wären, müſſen ſie mit rinder-galle verſchmieret werden, man hat auch gemauerte ſtellagen, krumme und höckerichte aber taugen nichts. Wenn der ſtock an den ort gebracht worden, wo er beſtändig ſtehen bleiben ſoll, ſo muß das tuch, ſo um ihn geſchlagen, nicht vor abends abgenommen werden: Scheinet es, als ob der ſchwarm nicht ruhig wäre, ſondern ausziehen wolle; ſo muß ſolcher gelinde mit trucknem küh-miſt oder haber-ſtroh geräuchert werden. Hernach beſchmieret den äuſſerſten boden des ſtockes mit kalck, lehm, thon oder küh-miſt, bis an das ſpundloch; die andern bienen, ſo deren viele an einem orte zuſammen, werden dadurch verhindert den jungen ſchwarm zu plündern, und der junge ſchwarm wird auch nicht ausziehen noch wegfliegen, welches doch gerne zu geſchehen pfleget, wenn viele ſtöcke an einem orte befindlich. Kan der wind den jungen ſtock treffen, ſo muß er mit einem ſtroh-dache bedecket

Digitized by Google

cket werden, ein ſolches dach iſt auch aus binſen, und dergleichen, nach gelegenheit des orts zu verfertigen; es iſt gut, wenn das ſtroh-dach das erſte jahr bis auf die ſtellage herunter gehet, um die plünderung zu verhüten. Die ſtellage kan von holtz oder ſteinen nach gelegenheit des orts ſeyn, doch mit dem unterſcheid, daß man die ſteinern höher machet, weil ſie mehr als die höltzern im winter näſſen. Die vollen ſtöcke, ſo im winter gekauft ſind, werden ſo fort an den ort geſetzet, wo ſie ſtehen bleiben ſollen, in warmen ländern gegen Morgen, in kalten aber gegen mittag; doch iſt dieſes eben nicht höchſtnöthig, weil das gegentheil aus der erfahrung erhellet, es iſt aber doch beſſer dieſer ordnung nachzuleben. Im übrigen wird mit denen alten vollen ſtöcken eben ſo verfahren, als mit den oben beſchriebenen jungen ſchwärmen. Iſt der raum, wo man bienenſtöcke hinſetzen will, ſehr klein oder geringe; ſo können ſie auch gar füglich reihen-weiſe über und unter einander kommen, eben wie ſonſt bey andern dingen im hausweſen geſchiehet, welche alſo rangiret werden müſſen, wie ſie die luft frey beſtreichen oder die ſonne beſcheinen ſoll.

Die bienenſtöcke oder körbe ſind von dreyerley gröſſe, doch müſſen ſie allezeit einen drittheil höher als breiter gemacht werden. Das oberſte theil muß gewölbet ſeyn, damit die bienen mehr platz haben, das unterſte aber, oder der boden platt, damit ſie nicht leichte umfallen. Die gröſten müſſen 15 zoll breit und 23 zoll hoch ſeyn, und hierein werden die ſchwärme geſchlagen. Die mittlere art machet man 13 zoll breit und 20 hoch, und hierein werden die ſchwärme, die vom 12 Junii an bis Johannis fallen, geſchlagen. Die ſchwärme, die hernach kommen, ſchläget man in ſtöcke, die nur 11 zoll weit und 17 zoll hoch ſind. Wenn der ſtock aus weidenholtze gemacht, ſo muß ſelbiger, bevor man bienen hinein ſchläget, erſt mit ſeiff-aſche oder lehm, mit kuh-miſt vermiſcht, übertünchet werden, daß man kein holtz ſiehet. Wenn dieſes geſchehen, ſtecket man ſtroh an, und dörret ihn darüber. Das inwendige wird mit haſelnuß- oder bohnen-blättern abgerieben, und zuletzt mit meliſſe. Es iſt auch gut, wenn man den boden inwendig mit honig und wein beſtreichet, oder nur wenigſtens mit urin auswäſchet. Wenn der ſtock nicht wurmſtichig worden, kan man ihn noch einmal gebrauchen. Im fall er nach ſchwefel riechet, ſo wäſchet man ihn mit in urin gemiſchten kuh-miſt aus, übertünchet ihn vom friſchen, und hält ihn wie das erſtemal übers feuer. Das bienenhaus muß nicht gegen Mitternacht und Abend ſtehen, nicht weit vom waſſer, wo viele bäume vorhanden, welche blüthen tragen, daſelbſt bekommen die bienen ſehr wohl. Man kan auch die bienenſtöcke unten an einem hügel ſetzen, wo auf der nähe wohlriechende kräuter, oder auch in einen garten, wo thymian, lavendel, maioran und andere dergleichen kräuter befindlich. Das lange gras in den gärten ſoll zu jeder zeit abgehauen werden, denn wenn die bienen wohl beladen oder vom regen-wetter ſchwer heim kommen, fallen ſie auf das gras, ſo freſſen ſie die fröſche, heydexen, kröten und ander ungeziefer. Die bienen haben gute nahrung an den ſaamen-rüben, auch bleiben etliche rüben im winter ſtehen. Im ſommer wachſen ſie lang und blühen, da finden die bienen auch gute nahrung. Man ſäet auch dulch, damit man die vögel nährt, desgleichen geſetzte kraut-häupter, davon der kap-ſaamen oder pflantz-ſaame erzeuget wird. Fürnemlich ſoll man mohnen zeugen, davon nehmen die bienen nicht allein nahrung zu ſich, ſondern ſie werden auch gantz weiß, als hätten ſie im mehle gelegen. Wenn ſie wieder aus dem ſtock kommen, haben ſie die farbe wie zuvor, denn die andern bienen haben die nahrung von ihnen genommen, welche auswendig angehangen hat. Es iſt ein ſtrauch, davon die bienen viel nutzen haben, bicher genannt, lat. frangula oder ſchiffbeeren-holtz, wächſet an feuchten orten, und der höhe nach gleich den weiden-ſträuchern, blühet etliche wochen lang, und trägt ſchwartze beere, dieſes holtz ſoll mit fleiß gezogen werden, denn es iſt den bienen ſehr zuträglich. Moraſtige und ſumpfſichte gegend iſt ihnen zuwider, deswegen müſſen keine ſtöcke in ſolche gegenden geſetzet werden.

Man muß in rangirung der bienenkörbe folgende ordnung beobachten: Erſtlich ſetzet man die alten ſtämme zuſammen, hernach die ſchwärme vom vergangnen jahre, und endlich die bienenſtöcke, ſo noch nicht geſchwärmet. Die ſchwachen müſſen nicht zu nahe an den ſtarcken, unterſchiedene arten bienen nicht bey einander, noch die, ſo geſchwärmet, an die ſo nicht ſchwärmen wollen, ſetzen; inſonderheit iſt dieſes bey den jungen bienen-ſchwärmen zu beobachten: Findet ſich im frühjahre bey der beſchneidung der bienen, daß ſich ſelbige ſtarck vermehret, ſo laſſe man ſie an ihrer ſtelle ſtehen, iſt aber das gegentheil, ſo ſetze man ſie unter die ſchwachen. Die bienenſtöcke, die man, wie bereits oben gemeldet, von einem orte zum andern trägt, müſſen nicht vor untergang der ſonnen eröfnet, und wenn man beſorget, daß der ſchwarm unruhig und ausziehen möchte, mit

Digitized by Google

mit trucknem kuh-miſt oder haber-ſtroh gelinde geräuchert werden.

Wenn die bienenſtöcke an gehörige ſtelle geſetzet, muß man vor ihre nahrung ſorgen, denn ſie finden nichts im felde, alsdenn wird ſo fort im anfang Octobris der bienenſtock mit kuh-miſt und lehm unter einander gemiſcht beleget, und läſſet man nur eine kleine öfnung im flug-loche, ſo man des vormittags öfnet, und ein klein gitter davor leget.

Je ſtärcker der winter, je weniger muß man den bienen zu freſſen geben, denn je ſtrenger die kälte, je weniger honig verzehren ſie, und haben nicht ſo ſtarcken hunger, denn ſie liegen in ihren zellen mit denen köpfen verſteckt. Giebt man ihnen aber in dieſer ſtrengen kälte zu freſſen, ſo kriechen ſie aus ihren zellen heraus, und laufen gefahr, zu erfrieren; dieſem übel abzuhelfen, räuchert man die ſchwächeſten ſtöcke. Mitten im Mertzen fängt man an, ihnen bey gelindem wetter alle 14 tage einiges futter vorzuſetzen, und fähret damit fort bis mitten im May, doch muß man bey dem füttern die ſtöcke ſo wenig bewegen oder ſchütteln, als möglich. Währender futter-zeit geben ihnen einige heiden-korn, oder buchweitzen, haber-gerſten-bohnen-mehl, zucker oder honig in einer flachen ſchüſſel. Einige geben ihnen getrucknete oder auch gebratene feigen, die ſie mit honig beſchmieret, und in wein eingetuncket haben. Man erkennet, daß die bienen futter nöthig haben, wenn die ſtöcke leichte, und wenn ſie ſich nicht ſo häufig vor dem flug-loche ſehen laſſen, als andere in andern ſtöcken. Wenn viele bienen im ſtocke todt liegen, ſo muß man zuſehen, ob die bienen noch nicht alle todt; wenn ſie nun noch einige kräfte haben, ſo beſprenget man ſie mit wein und honig.

Es giebt bienen-wirthe, die groſſe bohnen eine lange zeit einweichen, ſolche hernach wohl ſtoſſen zu einem teige, in einem topfe ſieden, hierzu thun ſie honig, und machen kleine kuchen daraus, welche ſie in den korb legen. Die bienen freſſen ſolches gerne, und es bekommt ihnen auch ſehr wohl.

Die bienen den winter hindurch wohl zu erhalten: Muß man fleißig achtung geben, ob etwan mäuſe zum ſtocke gekommen, ſolche, wenn ſchnee liegt und es frieret, nicht ausfliegen laſſen, und wenn der froſt zu ſtarck iſt, die bienenſtöcke vor der kälte, ſo viel möglich, bedecken, doch daß ſie luft haben, und wenn ſie futter benöthiget, ihnen ſolches geben, wie wir oben angezeiget. Im ſommer finden die bienen gnugſame nahrung, einige aber ſäen doch ihnen zu gefallen heide-korn oder buchweitzen um die ſtöcke, ob ſie wol allerhand balſamiſche kräuter in gärten und feldern finden.

Der gemeinſte gebrauch den bienen-ſchwarm aufzuhalten iſt, wenn einer mit einem meßingnen becken ſolchen verfolget, und währendem gehen ſtarck daran ſchläget; das getöſe davon, ſagt man, erſchrecke die bienen, und zwinge ſie, ſich an den erſten zweig, der ihnen im weg kommt, anzulegen, wo ſie ſich ſo dichte auf einander ſetzen, als die weintrauben an ihrem kamme. Man behauptet ſo gar, das getöſe des beckens verhindere, daß die friedfertigen darunter denen, die weiter fortwollen, und gleichſam lermen blaſen, kein gehör geben, ſondern ſtille ſitzen bleiben. Um demnach deſto mehr lermen zu machen, könte man pfannen, keſſel, mörſel, trummeln, und dergleichen gebrauchen: Allein es iſt zu glauben, daß die ihnen im weg kommende zweige die gröſte urſache ihres aufenthalts ſind. Doch iſt, was das klingende getöſe betrifft, davor zu halten, es werde deswegen ein weit erſchallender laut erreget, wenn die bienen ſchwärmen, damit jedermann wiſſen möge, wo und bey wem ſie ausgezogen, daferne ſie etwa an einem entfernten ort ſich hinbegeben und anlegen, oder ſonſt wo einziehen. Die bienen haben ihre beſondern rechte, ob es ſonſt ſchon ein wilder vogel genennet wird. Leget ſich ein ſchwarm an, und andere ſtöcke ſchwärmen zu gleicher zeit, ſo legen ſie ſich alle an den erſtern, daß öfters ein klumpen als eine tonne daraus wird, aber dieſe gehörig von einander abzuſondern, erfordert kunſt und geſchicklichkeit. Doch man hat eine neuere manier, die bienen aufzuhalten: Man pflantzet ſtangen vor die flug-löcher, bindet ſie mit einem ſtricke feſte an einander, daß ſie nicht umfallen, und ſtecket bünder ſtroh, binſen und dergleichen auf die ſtangen, hieran legen ſich die ſchwärme im ausziehen. Auch wirft man erde, und ſprenget mit waſſer unter ſie, wodurch gleichfalls veranlaſſet wird, daß ſie ſich bald anlegen, und nicht weit wegfliegen. Man kan auch zu mehrerer ſicherheit über beſagte ſtangen ein fiſch-netz von engen maſchen, von oben bis auf die erde hängen, dadurch das wegfliegen zu verwehren.

Der gemeine gebrauch iſt, die ſchwärme an dem angelegten zweige bis auf den abend ſitzen zu laſſen, und mit linnen zu bedecken, weil ſie, dem vorgeben nach, in der hitze um ſich beiſſen ſollen, wie die hunde. Aber es geſchiehet ſehr ofte, daß ſie aus ungedult nicht ſo lange warten, oder daß der unruhigen ihr getöſe ſie aufmuntert, vor abends noch fortfliegen. So bald ſie ſchwärmen, beſprenget man den bienenkorb, inſonderheit den boden, mit honig,

welches

Digitized by Google

welches beſſer, als alle wohlriechende kräuter, denn der honig ſtillet ihr ſchwärmen am erſten. Wenn es thunlich, ſo ſchneidet man den aſt, an welchen ſie ſich geleget, ab, und wirft den gantzen daran hangenden ſchwarm auf ein ausgebreitetes linnen-tuch, und ſetzet den bienenkorb oder ſtock darüber, doch kan ſo viel darunter geleget werden, daß er 3 bis 4 finger hoch von der erde in die höhe ſtehe, damit man die bienen nicht quetſche. Kan man den zweig, woran ſie ſich geleget, nicht füglich abſchneiden; ſo hänget man den bienenkorb von unten zu an eine ſtange mit einem haacken, und ſchüttelt die bienen hinein. Wenn die mehreſten nun darinnen, ſo ſetzet man den ſtock aufwärts unter den baum, alsdenn werden die noch an dem baume, oder vielmehr deſſen zweigen hangen gebliebenen zu denen übrigen herunter kommen, und ſo ſie nicht bald von ſelbſten ſolches thun wollen, ſo darf man nur den baum oder zweig ſcharf ſchütteln. Wenn aber verſchiedene ſchwärme zuſammen geſtoſſen, ſo nimmt man einen flederwiſch (wenn man ſie nemlich erreichen kan) und ſtreicht die bienen in dem unten gehängten korb, bis er voll, alsdenn füllet man den andern. Unten ſoll gemeldet werden, wie man ſich vor ihrem ſtechen verwahren ſoll, und was man vor alters vor mittel davor gebrauchet. Wenn der gantze ſchwarm bis auf wenige, die noch herum ſchwärmen, eingeſchlagen, ſo bedecket man den korb, wie oben gemeldet, und trägt ihn weg. Die herausgebliebenen ſind deswegen nicht verlohren, ſie kehren in den ſtock zurück, von dem ſie ausgezogen. Dieſen alſo bedeckten ſtock ſoll man an einem ſchattichten orte in freyer luft aufhangen, oder auf ein geſtelle alſo ſtellen, daß er mit der einen ſeite einen halben fuß hoch in die höhe ſtehe, damit die kühle luft hinein dringen könne, denn ſonſten würden die bienen darinnen erſticken. Man kan die ſtöcke demnach zwar zugeſtopft laſſen, indem ſie nahrung mitbringen, auch ſo viel, daß ſie ihren bau anfangen können, denn ſie legen gleich den andern morgen wachs an, wenn ſie ſchon eingeſperrt, und gemeiniglich, wenn dieſes geſchehen, verlaſſen ſie den ſtock nicht wieder: Dieſes iſt alſo die urſache, warum man ſie wenigſtens 24 ſtunden eingeſperret laſſen ſoll. Die jungen ſchwärme ſetzet man, wie oben bereits erinnert, in ſchatten. Die alten müſſen niemals zu nahe an den jungen ſchwärmen ſtehen, denn der alten getös machet die jungen furchtſam, daß ſie davon fliegen. Eben deswegen müſſen die jungen ſchwärme auch nicht ſo gleich an die volle ſonne geſetzet werden, denn wenn deren viele wären, und ein eintziger würde unruhig, ſo würden die andern alle nachfolgen, wie ſich öfters zuträget, und gleichen ſie hierinnen den überläufern, oder denen auf die galeeren verdammten ruder-knechten, welche nach abgeworfenen ketten davon laufen. Den winter darauf aber werden dieſe junge ſtöcke unter die alten geſetzt, wie oben gedacht worden.

Die gelegenſte zeit zu beſchneiden, iſt der monat Mertz, oder Februarius, nemlich in warmen ländern, und wo es die witterung zuläſſet. Diejenigen ſtöcke, welche den meiſten vorrath haben, werden am erſten beſchnitten, und wenn ſolches geſchehen, tragen ſie deſto fleißiger wieder ein, erſparen auch viel von ihrem vorrathe. Im beſchneiden muß alles ſchwartze weggenommen werden, denn daran arbeiten die bienen nicht mehr, denn es iſt verdorben, und die würmer wachſen darinnen. Den ſtock muß man beſichtigen, ob er mangelhaft ſey oder nicht, und aus der vorhandenen brut ſchlüſſen, wie viele neue ſtöcke man nöthig haben möchte. Man braucht ein krummes meſſer zum beſchneiden, und damit man vorm ſtechen ſicher ſey, ſo räuchert man den ſtock mit alten linnen, ziehet über dieſes eine linnene kappe, die bis auf die hoſen gehet, an, und machet eine maske von haaren-ſieb-tuche übers geſicht, damit man dadurch ſehen könne, ziehet auch gute ſtarcke handſchuh an, und dergleichen. Es muß allezeit ſchön helles wetter ſeyn, wenn man die bienen beſchneidet, und muß ſolch beſchneiden um mittags-zeit, wenn es nicht kalt, geſchehen, weilen ſodenn die bienen ausgeflogen, honig und wachs einzuſammlen. Alle zellen, die weißlich zugemacht und rings herum am ſtocke ſitzen, muß man nicht wegſchneiden noch beſchädigen, denn ſolches iſt die brut. Man läßt auch das wachs um ſolche herum ſtehen, weil es zur ausbrütung der jungen nöthig. Bey den jungen bienenſtöcken wird nur 5 bis 6 zoll dicke honig und wachs ausgeſchnitten, damit ſie nicht geſchwächet werden. Haben ſie aber ſeit Johannis vorigen jahres ſtarck in die höhe gebauet, ſo kan man 5 zoll mehr wegnehmen. Kleinen ſtöcken und die keine brut haben, muß man ihren honig und wachs laſſen. Die alten ſtöcke werden ſehr tief ausgeſchnitten, damit das alte wachs wegkomme. Solten ſich wilde bienen unter denen guten befinden, muß man ſolche tödten, man erkennet ſie daran, daß ihre zellen weit gröſſer als der guten ihre. Denn woferne man ſie nicht wegſchafft, ſo tödten ſie die guten. Wenn man einen ſtock beſchnitten, ſo muß man denſelben reinigen und verſtopfen, wie auch das geſtelle, darauf er ſtehet. Iſt es alsdenn noch

ſehr

ſehr kalt, ſo leget man ein enges drath-gitter, iſt es aber gelindes wetter, ein weiteres vors flug-loch. Damit aber die bienen genöthiget werden, fleißig einzutragen, und ihre plünderung zu verhüten, muß man ihnen bis mitten im Mertz wenig öfnung laſſen. Es giebet, wie ſchon gedacht, leute, die da glauben, ein kleiner ſchwarm fülle ſeinen ſtock in einem jahre eben ſo gut, als ein groſſer; wenn das jahr beſonders gut, ſo kans geſchehen, auſſer dieſem aber wird man das gegentheil finden. Wenn nun das jahr beſonders gut, ſo ſchwärmet ein voller ſtarcker ſtock zwey bis dreymal, und die erſten jungen ſchwärmen vor ende des ſommers wieder. Iſt das jahr aber ſchlecht oder mittelmäßig; ſo können die ſchwachen ſchwärme ihren ſtock nicht füllen, und nicht genung winter-futter einſammlen, mithin werden ſie kranck und ſterben auch wol gar, oder werden wenigſtens im frühjahr von den ſtarcken geplündert. Wenn demnach ein ſchwarm in einem ſtocke nicht ſtarck genung, muß man mehrere hinein ſchlagen, den ſommer über, da ſie genung nahrung haben, vertragen ſie ſich unter einander. Wenn aber nicht viel mehr einzuſammlen vorhanden, tödten diejenigen, ſo am längſten im ſtocke geweſen, die andern in einer nacht. Damit nun die alten die jungen leiden und vertragen mögen, räuchert man den alten ſtock mit heu, den jungen ſtock ſchüttelt man auf ein weiſſes tuch aus, und ſetzet den alten ſtock darauf, ſo ſteigen die jungen zu den alten hinauf, und wenn ſie nur erſt eine nacht zuſammen geweſen, ſo leben ſie alsdenn friedlich mit einander.

Die ſchwarm-zeit kommt bald ſpäte bald frühe, nachdem nemlich das jahr warm iſt, doch geſchiehet ſolches allezeit vom monat May an bis zu Johannistag. Die, ſo denn ſpäter ſchwärmen, taugen ſelten was. Es ziehen manchmal alte bienen aus ihren ſtöcken, ſowol wegen mangel der nahrung, als auch, wenn ſie von ſtärckern vertrieben werden, oft fliegen ſie vor der ſchwarm-zeit noch weg. Man findet auch öfters kleine ſchwärme, die den winter über in dem alten ſtock geblieben, bey erſten guten wetter aber ausziehen, wenn man nun die kunſt verſtehet, ſie in den ſtöcken zu erhalten, ſo können ſie dennoch auch wieder nützlich werden. Das gewiſſeſte zeichen, daß ein ſtock ſchwärmen will, iſt, wenn junge bienen mitten im May ſich unten vor dem flugloche ſehen laſſen. Man muß nur nicht ungedultig darüber werden, wenn die jungen bienen nicht ſo gleich ausziehen, ſondern zwey bis dreymal wieder umkehren, denn ſie ſind noch zu furchtſam, und trauen ſich nicht an die luft. Endlich aber wagen ſie es doch; was hierbey zu befürchten, iſt dieſes, daß zu dieſem neuen ſchwarm ein jähriger ſchwarm unterwegens ſtoſſen möge, welche, wenn ſie in einen ſtock zuſammen kommen, ſich unter einander umbringen. Die alten bienen ſtoſſen die jungen manchmal mit gewalt aus, ſo bald ſie im ſtande ſind zu fliegen, und wenn ſie nicht fort wollen, ſondern zurück kommen, tödten ſie dieſelben. Wenn man ſiehet, daß junge bienen vor dem flug-loche ſitzen, die nicht arbeiten, und des nachts in den ſtock zurück kehren, iſt ſolches ein zeichen, daß der ſtock bald ſchwärmen werde, und wenn es geſchehen ſoll, ſo machen die kleinen vor dem ſtocke mit ihrem fliegen ein getöſe. Wenn die bienen zwey bis drey tage nach einander nichts thun, und von frühe 9 uhr an bis abends nicht beſtändig etwas eintragen, oder wenn man junge bienen auf dem boden des ſtocks ſiehet, die von den alten gejaget werden, ſo iſt es ein zeichen, daß ſie bald ſchwärmen werden. Das beſte zeichen, daß ein ſchwarm nutzen bringen wird, iſt, wenn ſolcher bey einander bleibt, und ſich an den erſten zweig, der ihm vorkommt, anhängt; wenn ſie aber ſich von einander theilen und zerſtreuen, kan man nichts gutes hoffen. Die ſchwärme ziehen öfters gantz ergrimmet aus, wie daraus zu erkennen, wenn ſie die menſchen anfallen, dieſe müſſen auf den abend erſt eingeſchlagen werden. Der wenige vorrath, den die bienen im ſommer eingeſammlet, und im winter wieder verzehret, iſt ſchuld daran, daß die ſchwärme in einigen jahren ſchwach bleiben, denn da ſie keine nahrung haben, ſind ſie verdroſſen, und ſetzen nicht viel brut an. Wenn die ſtöcke allzuvoll, ſchwärmen ſie gleichfalls nicht. Wenn im frühling kein gelindes wetter, oder viele bienen inn- und auſſerhalb dem ſtocke geſtorben, verurſachet es, daß die ſchwärme ſchwach werden. Denn die alten behalten alsdenn den erſtern jungen ſchwarm bey ſich, damit ſie ſtärcker werden, und tödten nur den jungen könig, damit ſolcher die bienen nicht ausführen möge.

Die bienen-ſchwärme aufzuhalten: Nimmt man einen leeren bienen-ſtock, welcher oben und unten offen, bedecket ſolchen mit einem brete, das darauf paſſet, und worinnen zwey bis drey groſſe ſpalten gemacht, auf dieſen ſetzet man den alten ſtock. Die zwey an einander befeſtigte ſtöcke übertünchet man mit kalck, gyps, kuh-miſt und thon, daß die bienen nirgend anders, als durch das flug-loch des unterſten leeren korbes ausfliegen können. Die bienen ſchwärmen faſt niemals, wenn ihrer nicht zu viel, deswegen wird der junge ſchwarm, an ſtatt auszufliegen,

fliegen, in dem unterſten leeren korbe oder ſtocke anbauen. Wenn der unterſte ſtock halb oder gantz voll von wachs und honig, ſo iſt es zeit, den oberſten zu beſchneiden: Dieſes aber mit leichter mühe thun zu können, und keine biene zu verlieren, ſo muß in den oberſten ſtock eben eine ſolche öfnung als in dem unterſten ſeyn, und daferne ſolche fehlet, muß man mit einem ſcharfen meſſer dergleichen machen, und einen ſtroh-krantz darauf legen, auf dieſen aber ein durchlöchert bret, auf welches man einen leeren korb oder ſtock ſetzet, doch daß alles feſt in einander paſſe, damit keine biene hindurch kommen kan, ſondern daß ſie, wenn der unterſte ſtock mit ſtroh oder heu geräuchert wird, gezwungen werden, in den leeren korb hinauf zu ſteigen. Ob aber dieſes geſchehen, und die bienen alle in den leeren korb geſtiegen ſind, kan man erkundigen, wenn mit einem finger an ſelbigen geklopfet wird, und ſie ein geräuſche oder getöſe machen. Alsdenn ſetzet den leeren korb, darinnen die bienen befindlich, ab, auf die erde bey ſeite, nehmet aus dem alten ſtamm wachs und honig, ſetzet alsdenn auf den leeren korb, darinnen die bienen, einen andern vom vorigen jahre, der entweder gantz oder halb voll, und verfahret damit, wie wir oben angezeiget. Iſt am ende des ſommers der unterſte wieder voll, ſo thut obiges noch einmal. Auf dieſe weiſe kan man in einem jahre drey volle körbe einerndten, und die bienen, wo anders ein gut jahr, werden dennoch noch ſchwärmen. Solcher geſtalt kan man die bienen unzählich vermehren, wenn man ſie nicht, nach dem gebrauch einiger landleute, im herbſte tödtet.

Die ſtöcke zu kennen, die nicht ſchwärmen werden: Darf man nur auf das acht haben, was wir oben von denen threnen geſagt, ingleichen urtheilet man, daß ſie nicht ſchwärmen werden, wenn wenig vorrath zu anfang des frühjahrs im ſtocke vorhanden, denn eben aus mangel deſſen iſt die brut nicht auf einmal lebendig worden; oft ſind auch viel könige oder weiſer darinnen, welche den ſtock verheeren. Halten ſich wilde bienen um den ſtock herum auf, ſo iſt es ein zeichen, daß er nicht ſchwärmen werde; und wenn ſich vollends zutrüge, daß raub-bienen den ſtock geplündert, darf man auf keinen ſchwarm hoffen. Der junge ſchwarm läſſet ſich niemalen vor dem 10 Junii am flug-loche ſehen. Sie erwarten alsdenn, wenn ſie ſtarck genung, gut wetter zum ausziehen. Oefters ſind es auch alte bienen, welche die raub-bienen verjaget. Die guten bienen warten ſodann bis die raub-bienen wieder weggezogen: Indeſſen aber gehet öfters die ſchwärm-zeit vorbey. Oefters ſind auch die ſchwachen ſchwärme, weil ſie nicht auf einmal ausgekommen, und viel weiſer oder könige haben, die verwirrung anrichten, dieſem fehler unterworfen. Auch ſchleichen ſich manchmal die ſchwärme unvermerckt und heimlich davon. Dieſen fehlern abzuhelfen, muß man die bienen zur arbeit zwingen, und zu dieſem ende die bienenkörbe ein bis anderthalb ſtunden des tages, wenn die hitze am gröſſeſten, aufdecken, wodurch veranlaſſet wird, daß die alten die jungen austreiben: Hernach, ſo legt man auch an allen 4 ecken ſteine unter den korb, damit die hineindringende luft die jungen zum ſchwärmen zwingen und antreiben möge. Wenn dieſes noch nicht helfen will, ſo muß man den korb einen tag lang bey hell- und ſchönem wetter verſtopfen, ſodenn werden die jungen bald ausziehen. Zuweilen trägt ſichs zu, daß die jungen nicht aus dem ſtocke wollen, da muß man den korb an einem ſchattichten orte umkehren, und einen leeren darauf ſetzen, darein die bienen ſteigen, den alten aber an gehörige ſtelle bringen. Es giebt leute, die, um die bienen zum ſchwärmen zu zwingen, den ſtock mit gewalt auf ein ausgebreitetes weiſſes linnen tuch ausſchütteln, und wenn ſie meinen, daß bienen genung zu einem ſtocke ausgeſchüttelt, ſo gleich einen leeren korb darüber decken, den alten aber an gehörige ſtelle ſetzen. Dieſes kan an einem ſchönen warmen tage geſchehen. Wohnet man aber in einem mäſig warmen lande, ſo darf man nur etwas untern ſtocke legen, ſo ziehen die bienen wieder hinein: Dieſes iſt ein geheimniß, ſo die ſtöcke dergeſtalt ſtärcket, daß ſie mit anfang des May-monats künftigen jahres ſchwärmen. Die ſchwärm-zeit über muß man fleißig auf die bienen achtung geben: Wenn man das ohr an die körbe hält, und mehr getöſe als ſonſten darinnen höret, ſo iſt es ein zeichen, daß der ſtock unfehlbar in drey bis vier tagen ſchärmen wird. Man ſiehet es auch daran, wenn die junge bienen früher als ſonſten ſich vors flug-loch ſetzen, und mit honig und wachs beladen ſind.

Die bienen binden ſich im ſchwärmen an keine gewiſſe ſtunde. Die ſtöcke, die gegen Morgen ſtehen, ſchwärmen des morgens von 7 oder 8 uhr an bis 2 uhr nachmittags, die gegen Mittag aber ein wenig ſpäter, und die gegen Abend von 10 uhr vormittags bis 3 uhr nachmittags. Ein gelinder warmer regen treibet die bienen zum ſchwärmen, hingegen verhindert ein platzregen und ſturm ſolches. Auf die alten bienen muß man vom Martio an bis auf Johannis-tag genau achtung geben, damit ſie nicht

Digitized by Google

nicht ausziehen, denn ſie laſſen es ſich vorher nicht mercken. Wenn die bienenſtöcke an einem ſolchen orte ſtehen, wo bäume vorhanden, ſo hat man nicht leicht zu befürchten, daß ſich die bienen im ſchwärmen zerſtreuen, oder daß ſie weit wegfliegen werden, wenn ſie gelegenheit haben, ſich anzulegen. Auch müſſen die bienen nicht weit zum waſſer haben, indem ſie ſolches nicht entrathen können, ſonſt fliegen ſie weit weg, und verirren oder verlieren ſich.

An die becken zu ſchlagen, muß man ehe nicht ruf noch einen klang machen, bis der gantze ſchwarm ausgezogen, ſonſten könten einige zurück bleiben, weil ſie nicht allezeit zugleich fortfliegen: Auch muß man kein allzugroß getöſe mit dem meßingnen becken machen, ſondern nur gelinde damit klingen, weil ein ſtarck getöſe ſie wild machet, wodurch ſie in die luft und davon gehen; ein gelinder klang aber machet, daß ſie ſich am erſten baume anlegen: So bald ſich aber nur ein theil des ſchwarmes angeleget, muß man mit dem klingen aufhören. Hat ſich nun der ſchwarm angeleget, ſo muß man ſolchen mit geſchicklichkeit abnehmen, ſo gut es ſich nur will thun laſſen. Unterweilen geſchiehet es, daß ſich einer an einen aſt, welcher über andern bienenſtöcken hänget, anleget, alsdenn muß man ſich wohl in acht nehmen, ſie nicht abzuſchütteln, ſondern entweder den aſt, an welchen ſie ſich geleget, mit geſchicklichkeit abſchneiden oder abſägen, oder einen bienenkorb mit dem unterſten oben daran halten, und ſie darein ſchütteln. Die bienen kennen ihren wärter, deswegen muß ein ſolcher die ſchwärme ſelbſt einſchlagen, indem er von ſelbigen nicht ſo leicht wie ein anderer geſtochen wird. Der bienen-wärter aber muß keinen ſtinckenden athem haben, weil ſolches die bienen nicht vertragen können, ſondern öfters deswegen ihre ſtöcke verlaſſen, und davon ziehen.

Will man nun ſchwärme, die ſich an äſte angeleget, einſchlagen, ſo muß man behutſam verfahren, damit die bienen nicht wild werden und gar davon fliegen. Beräuchert man ſie mit kraut, ſo katzenträublein oder wenden-kraut heiſſet, ſo laſſen ſie ſich leichtlich fangen. Einige ſtecken einen bienenkorb auf eine ſtange, und halten ſolchen mit der hand über den ſchwarm, ſo ziehet er von ſelbſten hinein. Daferne ſie aber nicht einziehen noch ſich anlegen wollen, darf man nur einen beſem ins waſſer tauchen, und ſie damit beſprengen. Oder, man darf ein naſſes tuch auf eine ſtange ſtecken, und die bienen damit antreiben, daß ſie in den ſtock einziehen müſſen. Solten ſich die bienen an mehrere äſte zugleich angeleget haben, ſo muß man entweder gute ſtarcke handſchuh anziehen, und ſie alsdenn mit der hand abſtreichen, oder einen flederwiſch nehmen, und ſie behutſam damit abkehren, daß ſie nicht erzürnet werden. Wenn die bienen alsbald, nachdem ſie in verwahrung gebracht, anfangen zu bauen und einzuſammlen, oder, wenn man ſiehet, daß ſie den korb reinigen und mit gummi überziehen, und daß ſie ein getöſe von ſich geben, als wenn ſie frölich wären, ſo iſt es ein zeichen, daß ſie in dem ſtocke bleiben werden, erfolget aber keines von gedachten, ſo iſt zu vermuthen, daß ſie nicht bleiben werden.

Es trägt ſich zuweilen zu, daß 2 unterſchiedliche ſchwärme ſich an einen zweig, faſt nahe an einander, zu gleicher zeit legen, darzwiſchen muß man eine ſtange mit angeſtecktem katzen-träublein oder wunder-kraut, und über jeden ſchwarm einen beſondern korb oder ſtock halten, ſo wird jeder ſchwarm beſonders einziehen: Die ſchwärme gerathen auch wol manchmal dergeſtalt unter einander, daß man ſie nicht abſondern kan. Hierbey iſt der beſte rath, alle bienen von dem zweige auf die erde, darauf vorher ein linnen tuch gebreitet, zuſammen abzuſchütteln, damit die bienen in 2 klumpen, und folglich in 2 ſchwärmen ſich ſetzen mögen: Wenn nun der eine ſchwarm wieder in die höhe flöge, und ſich an den zweig anlegte, der andere aber auf dem linnen liegen bliebe, wäre es deſto beſſer. Mit dem einſchlagen in die körbe muß man nur warten, bis die ſonne untergangen, da es ſodenn ſich gar leichte damit thun läſſet. Noch weiter kan dieſe abſonderung füglich geſchehen, wenn das einſchlagen oder auffangen in einen groſſen ſtock oder korb angeſtellet wird, damit jeder ſchwarm ſich auf eine beſondere ſeite ſetzen möge, alsdenn muß man jeden ſchwarm, ohne den andern zu berühren, in einen abſonderlichen korb thun. Nichts iſt beſchwerlicher, als wenn verſchiedene ſchwärme, die in einem ſtocke befindlich, auf einmal ausziehen, denn man kan ſie alsdenn ſchwerlich von einander abſondern. Ihre vereinigung aber zu verhindern, muß man ſand und aſche darzwiſchen werfen, oder ſie mit rauch zwingen. Auch muß man niemalen 2 ſtöcke, darinnen bereits bienen vorhanden, gegen einander ſtellen, denn es könte ſich zutragen, daß ein ſchwarm ſeinen ſtock verlieſſe, und in den ihm gegen über ſtehenden führe, mithin groſſe verwirrung darinnen verurſachte.

Zuweilen verfliegen ſich die bienen, und ziehen alsdenn in hohle bäume oder in die mauren. Im erſtern fall muß man bis gegen Martini warten, und alsdenn den baum ober- und unterhalb des ſtammes abſägen. Iſt es aber eine mauer, ſo ſetzet man

Digitized by Google

man vor das loch, darinnen ſie ſind, einen leeren bienenſtock, und zwinget ſie mit rauch in ſelbigen zu ziehen. Unterweilen werden auch ſchwärme auf dem freyen felde angetroffen: Will man nun ſolche aufhalten, ſo muß man ſachte pfeiffen, und mit den händen klatſchen, oder 2 ſteine an einander ſchlagen; alsdenn verſammlen ſich die bienen, und legen ſich am erſten gelegenſten ort an. Manchmal legt ſich ein dergleichen verflogner ſchwarm auch wol an den arm eines menſchen, ja an den kopf ſelbſten, an, wie man exempel hat, oder was ihnen ſonſt am erſten in den weg kommt. Würde aber der verflogne ſchwarm zu hoch fliegen, und kein getöſe hören können, ſo muß man ſtaub in die luft unter ſelbigen werfen, darauf ſie niedriger kommen, daß ſie können eingefangen werden.

Wenn die bienen des morgens ſehr frühe, da der thau noch lieget, bereits ausfliegen, und ſpäter als ſonſten mit der beute beladen wieder kommen, iſt es ein zeichen eines guten ſchwarmes, wie auch dieſes, wenn ſie in ſchlechten wetter nicht ausfliegen. Wenn man ſiehet, daß die bienen allen unrath, der im korbe, an einen beſondern ort tragen, und allezeit ſchildwache vor ihren flug-löchern ſtehet, damit ſie nicht überfallen werden, iſt ſolches ein gutes zeichen. Desgleichen wenn man zu ende Februarii, oder im anfange des Mertzens, die ohren an den korb hält, und darinnen ein getöſe, als wenn es weit entfernet, vernimmt, auch wenn man wider den ſtock ſchläget, und die bienen groß lermen darinnen machen, der korb auch ſchwerer als andere, ſind ſolches alles gute zeichen. Wenn die groſſen bienen aus ihren ſtöcken ziehen, muß man ſie in groſſe körbe einſchlagen, und ſie von denen kleinen, ſo viel möglich, entfernen. Die groſſen bienen ſchwärmen ſehr ſpäte, denn ſie legen die brut erſt im winter an, und brüten ſolche im frühlinge aus, zuweilen ſchwärmen ſie das gantze jahr nicht, ziehen von einem ſtocke zum andern, und legen daſelbſt ihre brut an. Weil ſich oft zuträgt, daß verſchiedene ſchwärme in einem korbe ſind, die darinnen groſſe verwirrung anrichten; ſo muß man ihnen nach ihrer menge einen hohen aber unten engen ſtock geben, damit ſie raum haben, den andern tag ſchlagen ſie ſich ſo lange bis einer von den königen oder weiſern bleibt, den ſie vor das flug-loch werfen, da man ihn denn wegnehmen, und die übrigen bienen durch rauch zur einigkeit zwingen muß, man beſprenget ſie auch mit wein und honig.

Im frühjahr, wenn die bienen munter werden, aber noch keine nahrung im felde finden, plündern die raub-bienen die ſchwächern, nehmen ihnen ihren honig, und tödten ſie. Weil ſie nun zu viel honig gefreſſen, kriegen ſie den durchfall, dieſes mercket man, wenn ſie ihren koth vor dem flug-loche fallen laſſen, denn wenn ſie geſund, miſten ſie niemals in den korb, ſondern laſſen den unrath im fliegen fallen. Es erzehlet ein gewiſſer obſervator, daß er ſolche eingeſperret, und ſie alſo vier monate den winter hindurch gelaſſen, ſie haben dennoch nicht in den korb gemiſtet. Vermuthlich, da ſie von ihrem eignen vorrathe zehren mußten, lebten ſie mäßig, und die wärme ihres magens verzehrte die unreinigkeit. Wenn die bienen kranck ſind, ſo werden ſie ſchwach, und alsdenn kommen andere geſunde und ſtarcke, die ſie plündern. Hätte man nun keine mittel und keine gegenwehr hierwider, ſo würde mancher ſtock verderben und zu grunde gehen. Dieſes nun zu verhindern, muß man ſowol die ſtöcke, welche geplündert haben, als auch die, ſo geplündert oder beraubet worden ſind, unterſuchen und kennen. Die raub-bienen aber zu erkennen, geſchiehet, wenn man ſie drücket, und ſie das gefreſſene honig wieder von ſich geben. Die räuber ſind auch daran zu erkennen, wenn ſie lange zeit um das flug-loch herum ſchweiffen, ehe ſie zuletzt es wagen und hinein kriechen; weil ſie wohl wiſſen, daß ein dieb ſchläge zu gewarten hat, bis ſie zuletzt es wagen und hinein kriechen. Damit man aber dieſer räuber los werde, ſoll man acht haben, von welchem ort ſie hergeflogen kommen, und wohin die flucht gehet. Davon nun gewißheit zu haben, ſoll man die bienen im korbe mit feinem weitzen-mehl beſtäuben. Die nun weiß heraus kommen und wegfliegen, das ſind raub-bienen, darauf ſoll man die andern etwa eine halbe meile von dem ort, da ſie geſtanden, weiter wegbringen, und allda 8 oder 10 tage ſtehen laſſen, bis ſie das rauben vergeſſen, ſo ſoll man alsdenn auch die unterſten löcher der guten bienenkörbe zuſtopfen, und an den oberſten nur ſo weit offen laſſen, daß gleich nur eine biene durchgehen kan, ſo können ſie ſich deſto beſſer von innen für den räubern bewahren. Die zeit, darinnen ſolche rauben, iſt gemeiniglich im Mertz, April und May, nachhero erkennet man ſie daran, daß ſelbige keinen honig in ihre ſtöcke auf gewöhnliche weiſe zurück bringen. Die beraubten oder geplünderten bienen machen in ihren körben, ſowol wenn ſie aus, als auch wenn ſie einfliegen, groß lermen. Die raub-bienen, welche gleichſam als diebe einbrechen, ſind im einziehen dünne, im ausziehen aber dicke von dem gefreſſenen honig. Man erkennet auch die beraubten bienen daran, daß ſie ihren eingeholten vorrath an den beinen hängen laſſen;

Digitized by Google

laſſen; weilen ſonſt keine biene aus ihrem ſtocke wieder was wegträgt. Man erkennet es auch daran, daß ein ſtock geplündert worden, daß, wenn die andern ſtöcke alle ruhig ſind, ſo fliegen um den geplünderten noch bienen herum, ein ſolches geſchiehet auch früh morgens, ehe die andern ausfliegen. Der bienenwärter muß demnach, dieſe plünderung zu verhüten, die ſtöcke des tages dreymal, morgens, mittags und abends nach untergang der ſonnen, viſitiren; wäre ein ſtock beraubt, ſo nimmt er ſolchen gleich weg, tödtet die noch darinnen befindliche bienen mit ſchwefel, und nimmt honig und wachs heraus; denn man wird gewahr, daß kein eintziger beraubter ſtock hernach gedeyhet, obgleich die raub-bienen auch ſtracks im anfang verjaget werden. Man hat dergleichen beraubte ſtöcke weit von den andern weggeſetzet, und ihnen durch ſchatten und ſonſten allen nöthigen ſchutz verſchaffet: Allein wenn heiß wetter eingefallen, ſo ſind ſie doch allezeit von dem ſtarcken wiederum geplündert worden, oder ſie ſind gar vor hunger geſtorben, in dergleichen ſtöcke ätzung oder futter zu ſetzen, befördern ihre beraubung noch mehr, wie wir hernach, wenn wir von den bienenfutter reden, mehr ſagen wollen. Wenn die beraub-zeit vorbey, alles auf dem felde und garten in voller blüthe ſtehet, alsdenn werden die bleche vor die fluch-löcher weggenommen, und ihnen freyes ausfliegen verſtattet.

In der ſchwärm-zeit, muß, wie bereits oben gemeldet, wenn ein ſchwarm zu ſchwach, noch einer dazu in einen korb geſchlagen werden, damit ihrer genug den ſtock vor winters mit honig und wachs anzufüllen, denn ihre kranckheit rühret hauptſächlich von froſt oder hunger her, wenn ſie nemlich nicht genugſamen vorrath zur nahrung haben, und ihrer nicht ſo viel ſeyn, ſich einander erwärmen zu können. Wolte man aber von auſſen ſie erwärmen, ſo müſte vor jeden ſtock ein beſonderer ofen gebauet werden. Und woferne ihnen futter gegeben wird; ſo kommen ſtärckere und plündern ſie. Vorher iſt gemeldet worden, daß dadurch nichts verlohren würde, wenn man 2 ſchwärme in einen ſtock ſchlage, denn wenn ein gut jahr einfällt, wird ein ſolcher ſtock bald ſchwärmen, die ſchwärme aber werden vor ausgehenden ſommer dergleichen thun, ohne daß ſie den winter darauf ſterben ſolten, es müſte denn anderer urſachen wegen geſchehen. Wenn aber die bienen in einem ſtocke kranck würden, entweder daß der boden des ſtocks feucht worden, oder der bienen-wärter hätte die ſtöcke nicht bedeckt, daß daher der regen hinein gedrungen; ſo gebet ihnen 1, oder 2 bis 3 tage ausgepreßten honig mit ſo viel wein vermiſcht, welches ſie vollkommen heilet. Dieſer vermiſchte wein und honig wird auf eine kleine ſchüſſel gethan, und ein fein leinen tuch darüber gedecket, damit wenn die bienen ſich darauf ſetzen, und davon genüſſen, ſie nicht darein fallen und erſaufen können, noch ihre flügel damit benetzen.

Wir haben ſchon geſagt, die bienen ziehen mit ihren rüſſeln den blumen-ſaft an ſich, dieſen verbergen ſie in einem behältniß, ſo nahe an der gurgel befindlich, und ſpeyen ihn darnach in ihre zellen aus, und eben dieſer ſaft dienet ihnen auch zur nahrung. Die beſte erndte-zeit vor ſie iſt, wenn die brombeer-büſche blühen, welche eine art wilder ſchwartzer ſüßlichten maulbeeren tragen. Man ſäet aber auch zu ihrer nahrung heydekorn oder buchweitzen und bohnen, dieſe beyden hülſen-frücht-blüthe riechet ſehr ſtarck, und die bienen fallen mit gewalt darauf. Auſſer dieſen blüthen aber iſt ihnen nichts lieber als thymian, quendel oder feld-kümmel, und majoran-blüthe.

Bey dem einſchlagen der ſchwärme muß man eine kappen oder maſque übers geſicht und handſchuh an den fingern haben, um das ſtechen zu verwehren. Wenn man geſtochen iſt, muß man ſofort den ſtachel ausreiſſen, und die wunde austrucken, ſo wird ein klein röthlich waſſer heraus dringen, die wunde über dieſes ausſaugen, oder ſo man nicht darzu kommen kan, durch einen andern ausſaugen laſſen, um ſolche röthliche materie, die ſehr brennet, heraus zu kriegen, denn ſolche verurſacht geſchwulſt: Man leget ſodenn ein wenig mit ſpeichel eingeweichten thon darauf.

Die erfahrung lehret, daß die bienen ihren wärter kennen: Sie laſſen mich, ſpricht ein gewiſſer geübter bienen-wärter, und auch meinen groſſen budelhund, der immer hinter mir hergehet, ob ſie gleich ſonſten keine hunde leiden können, zu frieden. Ich beſuche ſie alle tage, und beſichtige ſie ſtock vor ſtock, und ob ſie gleich millionen-weiſe um mich herum fliegen, ſo thun ſie mir doch nichts, doch muß man keinesweges, weder mit der hand, noch ſonſten mit etwas nach ihnen ſchlagen, denn ſolches erzürnet ſie, daß ſie nach dem geſichte fliegen und mag einer alsdenn laufen, ſo geſchwinde als er will, ſie werden ihn dennoch einholen, und ihm, wo möglich, die augen ausſtechen.

Es iſt gewiß, daß nur ein könig oder weiſer in einem ſtocke, über dieſes auch verſchiedene printzen oder edle, die man an ihrer faſt königlichen tracht erkennet, denn ſie ſind ſchöner und gröſſer als die gemeinen bienen, goldgelber farbe und ohne ſtachel, zum zeichen, daß ſie ihre regierung und gelindigkeit und güte führen. Dieſe threnen gehen nicht auf fütterung mit aus, weil ſie vermuthlich beſtändig rath zum beſten

Digitized by Google

des gemeinen weſens pflegen, um die ruhe in ihren ſtocke zu erhalten, welche ſo allgemein, daß die bienen eines ſchwarmes ſich niemalen mit einander verunwilligen, nur tödten ſie die faulen threnen, welches die gerechtigkeit gleichſam erfordert. Es ziehen könige oder weiſer mit den jungen ſchwärmen aus, zuweilen fallen ſolche auf die erde, weil ſie zu ſchwer und ihre flügel kleiner als der andern bienen ihre, alsdenn kehret gemeiniglich der junge ſchwarm zu dem alten ſtock zurück, oder ſo dieſes nicht geſchiehet, und vorbemeldter maſſen verſchiedene printzen oder threnen bey einem ſtocke befindlich, ſo bleibet ein kleiner hauffe bey dem gefallenen könige, um ihm gleichſam zur wache zu dienen, bis er ſich wieder erholet, und wenn er ſtirbet, tragen ſie ihn zurück in den ſtock, gleichſam, als wenn ſie ihn ehrlich zur erden beſtätigen wolten, und in dem begräbniß ſeiner vorfahren beyſetzen. Die andern bienen bleiben ihr lebenlang jungfern, denn ſie begehen ſich nicht mit andern, wie andere fliegen; ſie werfen, wie bereits gemeldet, nur einen tropfen auf die brut, die hernach durch die wärme der andern bienen ausgebrütet wird. Es ſcheinet, daß ſie alle einerley geſchlechts, denn man kan unter ihnen keine männlein noch weiblein, wie bey andern thieren, vogeln und fiſchen, entdecken.

Die threnen haben keinen ſtachel, ſie gehen nicht nach der nahrung aus, ſondern zehren von dem, was die andern bienen einſammlen, ſtehen ſpäte auf, denn ſie laſſen ſich erſt gegen mittag ſehen, machen viel getöſe und bringen nichts ein, deswegen fallen mit anfang des herbſts, oder bald hernach, wenn ſie geſchwärmet, 3 bis 4 bienen eine ſolche threne an, und tödten ſie. Dieſe threnen entſtehen aus ſchlechter brut, man ſiehet deren im herbſte viele todt liegen. Nachdem nun aber die witterung im jahre regenhaft und trübe, ſo giebt es deren mehr oder wenig. Man hat angemercket, daß in ſehr naſſen jahren, da die erſte brut wegen mangel der wärme nicht auskom̃en, die bienen alle brut aus dem korbe geworfen, man darunter ganze völlige threnen wahrnehmen können. Es iſt nicht andem, daß die threnen durch ihre wärme die brut ausbrüten, gleich als eine glucke die jungen hüner ausbrütet, die wärme ſämtlicher bienen thut es, ſo ſich allezeit nächſt bey der brut aufhalten. Vom monat September bis in May ſind keine threnen im ſtocke, und gleichwol iſt im monat Januarib ſchon brut vorhanden. Man ſagt, eine biene die 3 tage ſchon todt geweſen, würde wieder lebendig, wenn ſie an die wärme gebracht würde, gleichwie eine andere fliege, die ſchon lange todt geweſen, wenn man ſie auf warme aſche legte, und ſaltz darüber ſtreuete, wieder lebendig würde.

Die biene kriegt leichte die peſt: Davor aber iſt kein beſſer mittel, als daß ein ſolcher angeſteckter ſtock weit von den andern weggeſetzet wird. Sie kriegen auch im frühling den durchfall, zu der zeit, wenn das kraut wolfs-milch blühet, und die ulm-bäume ſaamen gewinnen, denn ſie freſſen von beyden begierig, weil ſie den winter hindurch hunger gelitten, davon ſie denn hernach ſterben, wenn man nicht bey zeiten vorbauet: Deswegen an gewiſſen gegenden in Italien, wo viel ulm-bäume befindlich, keine bienen gedeyhen. So bald man aber ſolche kranckheit mercket, muß man granat-äpfel-rinden oder kerne ſtoſſen, ſolche durch ein ſieb ſchlagen, und mit honig vermenget, ſüſſen wein darauf gegoſſen, in kleine höltzerne rinnen ihnen vorſetzen, daß ſie davon lecken und trincken. Die bienen werden auch zuweilen kranck, wenn in einem jahre allzuviel blüthen vorhanden, denn ſie wollen mehr eintragen als ihre kräfte zulaſſen, und ſterben hernach vor mattigkeit. Weil ihre ſtelle nun nicht durch junge erſetzet wird, gehet der ſtock aus; deswegen, wenn felder und wieſen in voller blüthe ſtehen, muß man von 3 zu 3 tagen ſie einſperren, und nur kleine gitter vor das flug-loch legen, daß ſie luft haben, damit ſie indeſſen an ausbringung der brut, und folglich junger ſchwärme, arbeiten. Wenn flöhe oder motten, die von ihrem unrath erwachſen, ihnen ſchaden thun, muß man ſolche mit granaden und wilden feigen-holtz beräuchern, und die flöhe und motten dadurch tödten. Haben ſie entweder groſſe hitze oder kälte ausgeſtanden, werden ſie gantz mager, dieſes kan man genugſam ſpühren, weil die lebenden die todten vor die ſtöcke heraus werfen, die überbliebenen ſind gantz traurig, und machen nicht den geringſten lerm im ſtocke, wenn dieſes geſchiehet, ſetze man ihnen in honig gekochte granad-äpfel oder truckene roſen vor. Denn einmal iſt gewiß, daß die bienen, ſowol des ſommers in freyer luft, als des winters in ihren behältniſſen, mit genugſamer nahrung verſorget, und im winter vor kälte und ſchnee wohl verwahret werden müſſen, geſtalt aus einer ſolchen nachläßigkeit, vornemlich der bienen-kranckheiten und zufälle, als peſt und bauchfluß entſtehen. Die erſtere hat ihren urſprung von dem unflätigen geſtanck, welchen die bienen empfinden, wenn ſie naß vom felde kommen, gegen den winter ins haus geſetzet, und die flug-löcher mit heu verſtopft werden, daß ſie den gantzen winter nicht heraus kommen, friſche luft ſchöpfen und ſich reinigen können. Da werden ſie ſodenn von ihrem eigenen geſtanck, welcher ihnen von natur zuwider iſt, matt und hinfällig, und ſteckt eine die andere an. Daher das beſte mittel dieſem übel zu entgehen, daß

man

Digitized by Google

man die körbe an einem hellen tage, da kein ſchnee vorhanden, in friſche luft ſetze, und die löcher auf ein paar tage öfne, damit der ſtinckende dampf ausziehen, und die bienen ſich erfriſchen können; gegen die nacht aber müſſen die löcher für der kälte wiederum verwahrt und zugeſtopft werden. Der bauch-fluß wird daran erkannt, wenn der eingang und das unterſte werck unflätig iſt. Es entſtehet aus mangel des bienen-brodes, und dadurch werden die bienen dermaſſen geſchwächet, daß ſie kaum ausfliegen können. Dahin iſt auch die rothe ruhr der bienen zu zählen. Man ſpührt ſelbige, wenn ſie gantz hinfällig und matt werden, und das ruß mit rothen excrementis beſudeln. Wenn viel bienen in einem ſtocke ſind, und doch wenig fliegen, ſo zeiget dieſes an, daß ſie keinen könig oder weiſer haben, oder daß er kranck iſt, denn arbeiten ſie nicht vor ſchwachheit und groſſen hunger, und heben an allgemach zu ſterben. Die kranckheit und verderben geſchiehet gemeiniglich im Hornung, Mertz und April. Die meinung, daß der weiſer männlichen geſchlechts ſey, iſt von den accuraten naturkündigern gäntzlich verworfen, jedoch hat er einen ſtachel, und fliegt wöchentlich aus. Den ſtreit, ſo die jungen ſchwärme unter einander führen, könnet ihr ſtillen, wenn ihr ſtaub unter ſie werfet, oder ſie mit gekochten, oder mit honig vermiſchten wein beſprenget, dieſe ſüßigkeit beſänftiget ſie. Die wildeſten bienen werden, wenn man ſie oft beſuchet, zahm gemacht. Zuweilen verſehen es die bienen, daß ſie gantze kuchen mit honig zu füllen vergeſſen, dieſe kuchen oder ſtücke faulen hernach und ſtecken die bienen an. Dieſes zu verhindern, muß man entweder 2 ſchwärme in einen ſtock einſchlagen, oder das faule wachs mit einem ſcharfen eiſen völlig wegſchneiden. Die ſchmetterlinge verkriechen ſich zuweilen in die bienen-ſtöcke oder körbe und tödten die bienen, ſonderlich zu der zeit, wenn die pappeln blühen. Dieſe nun zu vertilgen, nehme man einen hohen und engen kupfern topf, ſetze ein angeſtecktes licht hinein und ſtelle ſolchen zwiſchen die körbe, ſo werden die ſchmetterlinge alle dem lichte zufliegen, und ihre flügel verbrennen. Denn weil der topf enge, können ſie nicht gleich wieder in die höhe fliegen, und dem feuer auch nicht leichte entgehen. Die threnen, welche den honig freſſen, zu tödten, ſetze man vor die körbe pfannen-deckel mit waſſer: Wenn nun die threnen kommen, und ihren durſt daſelbſt löſchen wollen, ſo kan man ſie, weil ſie keinen ſtachel haben, mit leichter mühe tödten. Die zeit der honig- und wachs-erndte iſt unterſchiedlich, nach beſchaffenheit der himmels-gegend: In heiſſen ländern beſchneidet man die bienen des jahres dreymahl, denn man nimmt ihnen ein drittheil im frühling, ein drittheil im ſommer, und ein drittheil im herbſt, wenn der ſtock alsdenn wieder voll. In den ländern, wo gemäßigte luft, kehret der bienen-wärter den ſtock im Julio um, ſetzet geſchwinde einen bienen-korb darauf, und beleget die ritzen darzwiſchen wohl mit linnen tüchern, daß keine biene darzwiſchen durch kan, alsdenn ſchlägt er ſtarck mit ſtöcken an den vollen ſtock, daß bienen in den leeren ſteigen, er muß aber denen bienen nicht viel zeit laſſen, denn wenn ſolche mercken, daß man ihren ſchatz rauben will; ſo ſchlucken ſie ſo viel honig, als möglich, in der geſchwindigkeit ein, welcher honig hernach in ihren magens in einer halben ſtunde in die verfaulung gehet, und den durchfall verurſachet. Andere, um die bienen-ſtöcke deſto beſſer beſchneiden zu können, ſetzen, wie wir oben geſaget, einen leeren korb auf den vollen, und treiben mit rauch von papier, welchen ſie inſonderheit nicht vertragen können, die bienen in den leeren, doch wenn man ihnen gar keinen vorrath laſſen will, ſo muß man den leeren ſtock, darein die bienen gejaget, an die ſtelle ſetzen, wo der alte geſtanden. Denn, wenn man ſie in dem neuen korbe an einen andern ort ſetzen wolte, würden ſie den alten ſuchen, und wenn ſie ihn nicht anträfen, auf die daſelbſt ſtehenden körbe fallen, und die darinnen befindlichen bienen tödten: Sie fallen einen ſtock 2 bis 3 mal an, und geben kein quartier. Ihr gantz geſetze iſt, denjenigen, ſo ihnen zu wider, den hals zu brechen. Wenn die körbe voll honig ſind, ſo muß der bienenwärter die körbe beſichtigen und wägen, und wo er ungefehr 30 pfund gewichte am korbe findet, ſolches den bienen zum winter-vorrath laſſen, wenn er aber mehr wiegt, den ſoll er auf folgende weiſe ſchneiden; Er ſoll die ſtöcke von unten auf mit brennender lunte oder tüchlein räuchern, daß die bienen vom rauch beſchweimen, und die ſtöcke oder körbe umkehren, das untere zu oberſt, und ſchneiden etliche ſtücke fein gleich aus, daß ihnen gleichwol ſo viel bleibe, daß ſie ſich den winter erhalten können. Das ausgenommene gewürcke thue man in eine mulde, und decke es fein zu, und verfahre mit allen körben auf gleiche weiſe, die zu ſchwehr und überwichtig ſind. Die bienen aber, die man nutzens halber nicht halten will, können alſo getödtet werden: Man gräbt eine kleine grube in die erde, und macht da ein feuer an, und wenn es anfängt zu rauchen, ſetzt man die körbe über die grube und verſtopfet ihre ausgänge, daß ſie vom rauch ſterben und erſticken. Wenn man darauf die ſpiecken ausziehet, ſo ſtürtzt man den honig zugleich in die tonne, ſtampft es durch einander, da denn die übrigen auch umkommen. Die beſte zeit

zeit aber zu ſchneiden und die bienen zu tödten, iſt zu ende des Auguſti oder Septembris, wenn die körbe voll geladen ſind.

Einige treiben die bienen in einen leeren korb, darnach aber in einen andern voller bienen und honig, ſo das künftige jahr ſchwermen ſoll, auf dieſe weiſe werden die ſchwärme noch einmal ſo ſtarck, und geben doppelten nutzen. Doch müſſen ſie vor abends nicht unter die andern bienen gelaſſen werden, ſonſten würde die alte beſatzung den neu ankommenden den hals in einer nacht brechen, ſo aber nicht geſchiehet, wenn man die bienen, ſo am erſten im ſtocke geweſen, zuförderſt durch rauch, friede zu halten, zwinget.

Der ort, wo man wachs und honig preſſen will, muß wohl verwahret ſeyn, damit keine bienen dazu kommen können, denn ſie würden nicht allein das honig auffreſſen und davon ſterben, ſondern auch, diejenigen, welche arbeiten ſehr beſchweren und ſtechen, ja ihnen wol gar an den augen ſchaden und unheil zufügen. Sobald man die ſtöcke an ihren gehörigen ort gebracht, muß man ſolche gleich auf ſchweſeldampf ſetzen, damit die etwa noch darinnen befindliche bienen ſterben, welche ſonſten die, ſo hand anlegen wolten, ſtechen würden. Nimmt man honig und wachs vor dem ende des Septembers aus, ſo findet ſich noch brut darinnen, dieſe muß man beyſeite legen, und nicht mit dem honig zugleich preſſen, denn es verwandelt ſich in einen weiſſen ſaft, wodurch der honig ungeſchmack wird, ihn hart zu werden verhindert, daß er alſo nicht ſo theuer verkaufet werden kan, als ſonſten. Die ſtücken, an welchen brut ſitzet, werden mit dem wachſe ausgepreſſet, und geſchmoltzen. Dasjenige honig, welches aus dem wiſtig oder beulen flieſſet, ehe es zum feuer kommt, iſt das beſte, deswegen ſetzet man die honig ſtücken denſelben tag, da man den ſtock beſchnitten, neben einander in einer pfanne auf, und öfnet die zelle ein wenig, daß das honig deſto gemächlicher auslaufen könne. Was übrig bleibet wird über einen gelinden feuer in einen keſſel geſchmoltzen und ausgepreſſet; ein jedes land hat ſeine weiſe, wie es damit verfähret, wornach man demnach ſich erkundigen muß.

Bienenfolter, iſt ein garſtiges fliegendes gewürme, und tragen die jungen bienen den ſaamen, jedoch zu ihren gröſten ſchaden, aus den neſtern, worauf der honig-thau gefallen, in ihre ſtöcke, da denn ſelbige lebendig werden, nicht allein alles honig verzehren, ſondern ruiniren die bienen gantz und gar. Solche werden theils mit rauche vertrieben, theils wird auch ein helles licht oder fackel, wenn es finſter wird, angebrannt an den bienen-ſtöcken, da ſie ſich denn die flügel verbrennen, und umkommen.

Bienenkorb oder Bienenſtock, ſolcher wird nach unterſchied der länder bald aus weidenholtz, buchsbaum, aus bretern oder ſtroh gemacht, darunter die ſtrohernen die beſten und wohlfeilſten. Ein mehrers davon ſiehe im artickel Biene.

Bienenſtock, ſiehe Bienenkorb.

Bier und Bierbrauen, dieſes getrăncke ſowol als die art ſolches zu bereiten und zu brauen, iſt ſo alt, als der name der Deutſchen bekant, und obgleich Kayſer Julianus ſehr verächtlich davon redet, als er es verſuchet, ſo werden einige ſeiner Römer, es gewiß ſo gern als ihren wein getruncken haben. Zu dieſen zeiten war ſolcher tranck denen Deutſchen allgemein, indem ihnen erſt hernach von den folgenden Kayſern die erlaubniß gegeben ward, weinberge anzulegen. Folglich werden ſie vermuthlich auf gutes bier möglichſt bedacht geweſen ſeyn. Ob nicht nach dieſem einige vortheile daſſelbe zubereiten, wie bey andern wiſſenſchaften geſchehen, verlohren gangen, iſt wol zu vermuthen, denn ſonſt dieſe nation, bey ihren gaſtereyen, und ſonſten ſich darauf nicht würde ſo viel zu gute gethan haben. Die vornehmſten ingredientien dieſes getränckes ſind tüchtiger Böhmiſcher oder Braunſchweigiſcher hopfen- und gerſten-maltz, welcher in guten und geſunden waſſer muß geſotten werden. An einigen orten wird zu einem gebräude, wenn es 16 faß betragen ſoll, 30 ſcheffel gerſte Dresdner maas eingeſchüttet, wie man denn an den meiſten orten jedesmal ſo viel halbe faß bier prätendirt, als ſcheffel-gerſte eingeſchüttet worden, da jedes faß 360 kannen Dresdner maas halten ſoll. Zu ermeldten 30 ſcheffeln gerſte, (die weiſſe iſt zum brauen die beſte), nimmt man 7 bis 8 locker gemeſſene, jedoch gehäufte Dresdner ſcheffel des guten Böhmiſchen hopfens, iſt es aber nur land-hopfen, ſo muß deſſen mehr ſeyn. Es iſt aber dabey auf die art und weiſe zu meſſen hauptſächlich zu ſehen, als welche faſt in allen ſtädten und dörfern unterſchieden iſt. Ein Dresdner gehaufter ſcheffel Böhmiſcher hopfen gilt hier zu lande 20 gr. bis 1 thaler. Bedienet man ſich aber des land-hopfens, ſo können ⅔ gerſte und ⅓ hopfen genommen werden. Das bier nun wird folgender geſtalt bereitet. Man ſchüttet obige 30 ſcheffel gerſte in einen höltzernen quell-bottich, gieſſt darauf ſo viel kalt waſſer, daß es bey nahe einer quer hand hoch über die gerſte zuſammen ſchlage, läſt es 1, 2 oder wol 3 tage ſtehen, biß die gerſte, die man fleißig probiren muß, ſattſam geweichet und gequollen hat, ſodenn raſt man die gequollene gerſte aus, ſchüttet ſie aufs

aufs-maltz-tenne über einen haufen, damit ſie ſich erwärme, läßt ſie etliche tage liegen, biß ſie auf dem tenne auswächſet, ziehet den haufen, weil er ſich allzuſehr erhitzet, nach und nach von einander, und arbeitet die gerſte, alſo, daß ſie zuletzt nach gelegenheit kaum einer viertel elle hoch über einander liege, und ſolcher geſtalt bekommt die gerſte mittler zeit keime, welche nur anderthalb finger-glieds lang, keinesweges aber ſchon grün ſeyn ſollen, maſſen, wenn ſie ſchon in die graſe-keime ſchieſſet, weder ſaft noch kraft, auch ein übler geſchmack im biere wahrgenommen wird. Iſt die gerſte bis auf gedachten punct ausgewachſen, ſo wird ſie auf den mit bretern gedieleten welcke-boden etliche wenige, zum exempel 34 zoll hoch über einander geſchüttet, woſelbſt ſie binnen 16, 18 ſtunden, oder 1, 2 tagen welck wird. Ferner ſchüttet man die ausgewachſene gerſte auf die darre, nemlich auf die haſelnen ſtöcklein, oder eiſernen brathe, geflochtene oder ſonſt verfertigte horden, welche ſo dichte ſind, daß nichts hindurch fallen kan. Unter dieſen horden, iſt ein obenher zugewölbter ofen befindlich, durch deſſen gewölbe die hitze dringet, zum feuer-holtze aber wird ſo ziemlich klein geſpeltes holtz erfordert. Sind nun die horden nicht ſehr groß, ſo kan das maltz nicht auf einmal gedarret werden, was man aber auf einmal aufſchüttet, wird ohngefehr binnen 6 ſtunden gut, da man denn von einer etwas hohen darre viel hält, weil das bier ſchmackhafter davon wird, und beſſer gefärbt wird. Nachhero raft man dieſes maltz in körbe, und ſchüttet es ohngefehr und nach beſchaffenheit des wetters, einer ellen hoch über einander auf den maltzboden, allwo es nach einiger meinung, wenigſtens 1 monat, beſſer aber 1 viertel, 1 halb, auch 3 viertel jahr liegen ſoll, doch, daß es durch nachläßigkeit des meltzers nicht verderbe. Bey allzugroſſer hitze läßt ſichs ſchwerlich maltzen, und verſiehet man ſich wenigſtens im Mertz mit vorrath; hingegen wo lager-biere gebrauet werden, da beſtehet der vorrath nicht im maltze, ſondern im biere. Will man zum brauen ſelbſt ſchreiten, ſo werden etliche zuber waſſer auf den maltz-boden getragen, da das maltz beſprenget und gefeuchtet, auch mit ſchippen wohl unter einander gerühret wird. Nach dem feuchten liegt es etwa 5 oder beſſer 10 ſtunden, denn wird es in ſäcke geraft, und von dem mältzer in der mühle geſchroten, welches geſchicht, wenn jedes körnlein nicht völlig und etwa wie mehl klar gemacht, ſondern nur in viel kleine ſtückgen zerrieben wird, indem die mühl-ſteine nicht ſo nahe zuſammen gelaſſen werden, als bey dem mehl-mahlen. Vorbeſchriebenes feuchten aber geſchiehet deswegen, damit das maltz nicht zu ſpröde ſey, und ſich beſſer ſchroten laſſe. Mittler zeit, wenn das maltz zurück gebracht werden ſoll, ſiedet man in der küpfernen pfanne, welche nicht gar voll gegoſſen wird, das waſſer, geuſt das ſiedende waſſer durch rinnen in den meeſch-bottig, bis dieſer halb voll waſſer, denn wird das ſämmtlich geſchrotene maltz hinein geſchüttet, und von etlichen perſonen binnen 4, 5 ſtunden mit krücken und ſtangen alles wohl unter einander gerühret. Unterdeſſen wird anderweites waſſer geſotten, und währenden umrühren gleicher geſtalt in dieſem bottich gegoſſen, ſo lange bis es auf eine halbe elle voll iſt. Dieſe maſſam nennet man meeſch, das ausgeſogene maltz aber heißt man nachhero treber. Hat man abgerühret, ſo wird das lautere, welches würtze heißt, durch das im boden des meeſchbottigs, befindliche zapfen-loch abgelaſſen, alſo, daß vermittelſt eines untergeſetzten korbes und andere vortheile die treber zurück gehalten werden, und nur allein die würtze in die untergeſetzte pfanne laufe. Aus dieſer pfanne wird die würtze in die braupfanne geſchöpft, nachmals geſotten, und denn durch die rinnen in einen anderweiten bottich, welches der bier-bottich heißt, gegoſſen. Ehe aber dieſe ſüſſe würtze alle geſotten iſt, ſiedet man den ſämmtlichen hopfen in der brau-pfanne in reinen waſſer, denn ziehet man, vermittelſt des hopf-rechens, den enervirten hopfen in der pfanne zurücke, damit er, ſo viel möglich, von dem liquore abgeſondert werde, oder man ſetzt einen reinen korb in die pfanne, in welchen nur der liquor, nicht aber der hopfen hinein tritt, und da die pfanne nicht gäntzlich voll ſeyn darf, ſo gießt man nunmehro die übrige ungeſottene würtze zu dem geſottenen hopfen in die pfanne, läßts unter einander ſieden, gießt das lautere zu der erſten würtze, durch die rinnen in den bier-bottich, allwo der ausgang der rinne abermals mit einem korbe verſehen iſt, damit die hopf-körner deſto mehr zurück gehalten werden. Iſt nun die pfanne nicht völlig ausgeſchöpft, ſo gießt man die fernerweit rückſtändige würtze zu den hopfen in die pfanne, läßts wieder ſieden, gießt es ebenfalls in den bier-bottich. Iſt dieſes geſchehen, ſo gehet das feuer ab, und den ausgekochten hopfen läßt man unterdeſſen in der pfanne. Einige brauer aber ſieden die aus dem meeſch-bottich abgelaſſene würtze nicht nur zum theil, ſondern allerſeits mit dem hopfen zugleich; einige ſieden obgedachter maſſen den hopfen vorher in puren waſſer, ſodenn aber dieſen hopfen-extract mit der würtze, andere halten von dem waſſer gar nichts.

Digitized by Google

Sobald das bier in dem bier-bottich, wird beynahe die helfte davon in viele eintzelne butten ausgeſchlagen, allwo es ſommer-laulich, nicht aber gantz kalt werden darf. Aus denen butten ſchöpfet es nachhero wiederum zu dem im bottich gebliebenen biere, ſchwencket oben drüber her zwey meß-kannen, braun- oder weiß-bier-hefen, und laßt es 1, 2 oder mehr tage, ſo lange, biß es über und über zum gähren ankommt, ſtehen. Bey dem gähren bekömmt das bier oben auf einen weiß gelbigten ſchaum, den man nicht darf braun werden laſſen, damit das bier nicht ſchaal werde, weshalben ſolches ſogleich in die keller getragen, und jedesmal auf friſch gepichtes gefäſſe gefüllet wird. In währenden füllen giehret es ſehr ſtarck, deshalber füllet man die faſſe oder viertel nicht gar voll, ſondern höret auf, ſobald der geſcht in die höhe kömmt, denn liegt das bier 3 tage ohngefehr, und giehret. Da man unterdeſſen das ſpund-loch offen läßt, und jedes faß oder viertel ein wenig auf die ſeite richtet, daß die hefen binnen gedachter zeit in das untergeſetzte gefäß deſto füglicher laufen können. Soll es nicht mehr gähren, ſo rückt man die viertel wiederum gerade, wiſcht ſie allenthalben mit reinen naſſen hadern wohl ab, füllet jedes viertel mit ſolchen jungen biere, das von eben dieſem gebräude iſt, (zu welchem ende man ein apartes füll-viertel hat) bey nahe voll, gießt endlich ſogleich das viertel vollends mit waſſer voll, welches verurſachet, daß das gähren gröſtentheils, und nach und nach aufhöret, wenigſtens daß kein bier mehr heraus laufe. Gehet es nun nicht zu zapfen, ſo muß das bier alle wochen mit reinen brunnen-waſſer aufgefüllet werden, daß es nicht kahnicht werde, die gefäſſe aber werden beſtändig ſauber gehalten. Im übrigen gehöret zu einem guten und geſunden biere, 1) daß es klar ſey, denn das trübe bier mäſtet zwar, allein es verſtopft, machet winde, ſchweren kurtzen athem, und vermehret das phlegma, daher es denen, ſo mit dem ſteine behaftet, ſehr ſchädlich. 2) Daß es aus den beſten körnern, nemlich aus der beſten gerſte oder weitzen gekocht ſey. 3) Daß es wohl und genug geſotten, denn das übel geſottene bier blähet den leib auf, und verurſachet grimmen und darm-gicht. 4) Daß es alt und von hefen gereinigt ſey, denn das neue macht allerhand beſchwerung im leibe. Zu einem gantzen gebräude bier werden 5 klaftern weich holtz erfordert. Noch iſt wegen des maltzes zu mercken, daß wer ihm einen guten geruch geben will, muß wachholder-beer oder holtz in die dörr werfen, damit es vom feuer nebſt dem andern verzehret werde, und ſich alſo der rauch davon in das maltz ziehen möge. Dieſes alles nun iſt bey dem braunen biere genau zu beobachten. Warum faſt durchgehends die biere in Deutſchland nicht mehr ſo gut als ehemals gerathen, daran ſind vermuthlich die ſo ſchlechten zeiten ſchuld, welches ein wirth zu verſtehen gab, als ein reiſender an dem orte, wo das ehemals ſo berufene bier mord und todtſchlag genannt, gebrauet wird, und von ihm deſſen zu trincken begehrte, antwortete: mein Herr! unſer bier iſt nun umgetauft, und heiſt fried und einigkeit, denn die übele zeiten haben ihm muth und kräfte benommen. In den Nordiſchen und kalten ländern als Schweden, Dännemarck und andern, werden noch gute und ſtarcke biere gebrauet. So iſt auch der ſogenannte prüßing in Dantzig, die doppelte mumme zu braunſchweig, das bremer doppelte, inſonderheit das roth-bier berühmt, dieſes iſt wie ein rother wein und trinck- und haltbar, weswegen es auch nach Oſt- und Weſt-Indien verführt wird, und gilt das ſtübgen 8 gute groſchen zur ſtelle. So ſind auch die biere, welche in den Gräflichen Reußiſchen Herrſchaften gebrauet werden, an güte und geſchmack kaum zu verbeſſern. Nachdem bißher vom braunen biere, deſſen zubereitung, und dabey in acht zu nehmenden vortheile, vermeintlich zur genüge gehandelt worden, ſo erfordert auch die nothwendigkeit der weiſſen biere oder breyhahns hier nicht zu vergeſſen. Dieſe nun werden meiſtens aus weitzen- gleichwie hingegen die braunen aus gerſten maltz gemacht. Man nimmt auch etwas von der gerſte und ein wenig hopfen darzu, das maltz wird in der ſtube oder an der luft getrocknet, im übrigen aber verfährt man gröſtentheils, wie bey dem braunen biere. An einigen orten wird es folgendergeſtalt gebrauet. Erſtlich wird gleich viel gerſten- und weitzen-maltz genommen, ſelbiges vor dem mahlen ein wenig benetzet, daß es in der mühle nicht zu ſehr ſtaube, und ſich nicht gar zu klein ſchrote oder mahle. Dieſes geſchrotene maltz ſchüttet man in ſiedendes waſſer, und miſchet es, wie oben beym braunen biere gedacht worden. Hernach gieſſet man es aufs geſtell, läſſet es ein oder anderthalb ſtunden darauf ſtehen, alsdenn wieder davon ablaufen, und ſiedet es noch einmal, ſchäumet es rein, und ſetzet es wieder aufs geſtell. Hernach kochet man den hopfen eine weile mit waſſer, und gieſſet hernach den breyhahn auch dazu, und ſiedet ſie mit einander. Wenn dieſes genugſam geſchehen, ſchöpfet man ihn in einen oben beym braunen biere erwehnten weiden-korb, und läſſet das bier in einen oder mehr flache, weit und brei-

Digitized by Google

breite bottiche, nachdem deſſelben wenig oder viel iſt, laufen, darinnen ſich zu erkühlen, daß man ihm die hefen geben kan, welche man vorher mit zurück geſetzten und erkühlten breyhahn vermiſcht, ehe ſie in bottiche gethan wird. Wenn er nun zur genüge gegohren, füllet man ihn auf die fäſſer, jedoch behutſam, daß er nicht zu ſehr tobe und uberlauffe, ſonſt geht deſſen viel zu ſchande. Zu 5 viertel maltz nimmt man gemeiniglich ein mäßlein hopfen. Will man aber den breyhahn ſtärcker und kräftiger haben, ſo können 2 theile weitzen- und ein theil gerſten-maltz darzu genommen werden. Denn je mehr man weitzen nimmt, je beſſer und kräftiger kan man auch den breyhahn machen. Die weiſſen biere ſollen an wärme, ſtärcke und nahrung die braunen übertreffen, gut geblüte, und den ſäugenden viel milch geben. Aber wegen des weitzens ſüß- und melbigkeit verurſachen ſie verſtopfung der gedärme, engbrüſtigkeit, blähungen und einen ſchweren athem. Man ziehet es auf buteillen, thut in jede 3 oder 4 würtz-nelcken, 3 oder 4 cibeben, etwas citronen-ſchaale, und wenn es recht gut werden ſoll, ein paar tropfen cedro, oder zimmet-öhl, pfropft die flaſchen feſt zu, ſetzt ſie in keller und läßt ſie wohl gähren, damit ſie ſpringen, ſo hat man im ſommer einen ſehr angenehmen, kühlenden und etwas laxirenden tranck. Die Frantzoſen, welche ſich ſonſt gern über der Deutſchen actionen und erfindungen aufzuhalten pflegen, thun es ihnen hierinnen gleichwol nach, indem zu Paris ein ſo ſchönes und liebliches weiß-bier gebrauet wird, daß ſie es zur delicateſſe trincken, und dem weine vorziehen. Der breyhahn hat von ſeinem erfinder zu Hannover den namen behalten. Zuletzt iſt auch das lager-bier nicht mit ſtillſchweigen zu übergehen. Es wird alſo genennet, weil es lange liegen und ſich halten kan; und wird im monat Martio gebrauet. Soll es recht gut ſeyn, und nicht leicht ſauer werden, muß man es ſtärcker hopfen, als ſonſten. Es muß nicht zu früh gefaſſet werden, und die fäſſer bey der füllung 3 quer finger breit ledig bleiben. Das ſpund-loch muß man mit gepichter leinwand bedecken, daß keine luft hineindringen kan. Wenn ſich die hefen geſetzet, ſo füllet man die fäſſer ſo lange mit friſchen biere auf, biß es keine hefen mehr auswirft, alsdenn macht man es mit friſchen brunnen-waſſer voll. Und dieſes wird verhoffentlich von bieren, deren zubereitung und vortheilen, genug und überflüßig geſagt ſeyn. Es iſt aber annoch zu mercken, daß nicht ein jeder ort, und in denſelben auch nicht ein jeder bürger oder anſäſſer zu brauen berechtigt iſt: Denn da haben ſowol einige ſtädte auf einen gewiſſen diſtrict z. E. auf eine meile in das da herum liegende land, das jus prohibendi, als auch in den ſtädten ſelbſt, wird das brauen mit vielen unterſcheid verſtattet: Immaſſen an einigen orten jeder bürger brauet, wer nur kan und will. An andern orten hingegen haben nur gewiſſe häuſer auf 1, 2 und mehr biere die gerechtigkeit. Wiederum müſſen in einigen ſtädten die mit brauen belehnte bürger einer nach den andern in der reihe, wie ſie das loos getroffen, brauen, daß einen jeden des jahrs, nach proportion ſeiner berechtigung, ſo viel mal das brauen trift, als die nothdurft erfordert; in andern ſtädten aber iſt es zugelaſſen, ſo oft zu brauen, als es nur gefällig, und der abgang des bieres ſolches erfordert. Von den vortheilen bey dem bier-brauen, und wie halberſtädter breyhahn zu machen, kan man die Leipziger ſammlungen von oeconomiſchen ſachen das 7 ſtück n. 1 und 2 nachſchlagen. So ſind auch in des Hrn. von Rohrs vollſtändigen hauswirthſchafts-buche in der 10ten abtheilung viele gute nachrichten von dem brau-weſen anzutreffen. Bey pichung der gefäſſe und tonnen iſt zu beobachten, man ſchaffe ſich einen hafen, ſo ungefehr 10 bis 12 pfund pechs halte, nehme ſodann ſaltz, und lorbeern jedes anderthalb bis 2 pfund. Dieſe ſpecies ſoll man wohl dörren, und klein zerſtoſſen und in vorbenannten neuen hafen gieſſen, des gemeinen pechs wohl unter einander miſchen und rühren, das es zergehe. Dieſes bediene man ſich zum fäſſer-pichen, ſo giebt es dem biere nicht nur einen annehmlichen geſchmack, ſondern erhält ſolches 8, 9 bis 10 jahr. Ein mehrers ſiehe Brauen und Brauer.

Bier faſſen heißt, das bier von dem gähr-bottich in die zubereiteten fäſſer und kufen zu füllen. Solches geſchiehet entweder im brauhauſe, wohin das gefäſſe geſchaft und wieder zurück in den keller geſchroten wird, oder es wird durch das keller-loch durch einen langen ſchlauch, der an dem unterſten ende einen meßingenen ſchlies-hahn hat, in das faß gefüllet.

Bier-Gefäſſe, heiſſet alles dasjenige geräthe, was zum bier-ſchanck gehöret, als fäſſer, viertel, tonnen, zapfen-faß, bier-trichter, hefen-fäßlein, bier-gelte, bier-wanne, bier-rinne, bier-mäſſer, bier-hahn, rc.

Bier-Hahn, iſt ein bekanntes inſtrument, vermittelſt deſſen das bier aus dem faſſe gezapft wird. Es muß daran der ſchlüſſel wohl einpaſſen, daß er nicht tröpfe. Ehe er in das faß geſteckt wird, muß er ausgewaſchen und gereiniget werden.

Bier-Keller, ſeyn die behältniſſe, worein das bier gebracht und aufbehalten wird. Deſſen lage ſoll ſo ge-

Digitized by Google

genommen werden, daß ihn die ſonne nicht viel treffe, auch ſo viel raum haben, daß die fäſſer ungehindert ein- und ausgeſchroten werden können. Ein ſorgfältiger hausvater läſſet ihn jährlich einmal ausbrennen, um ihn von ſpinneweben und andern unrath zu reinigen.

Bier-Künſte: Werden die mittel genennet, wodurch ein bier, wenn es nicht gähren oder aufſtoſſen will, darzu gebracht, oder in guten ſtand erhalten, und wenn es mangelhaft, ihm geholfen werden könne. Wenn ein bier im bottiche nicht gähren will, läſſet man ein glüend gemacht pflug-ſchaar oder ander glüend eiſen, oder glüende kieſel-ſteine, gemach hinein ſincken. Will es im faſſe nicht aufſtoſſen, ſo mache man etliche maaß warm, doch daß es nicht ſiede, und gieſſe es wieder hinein. Andere hängen in ein ſäcklein gemahlen maltz hinein. Soll es nicht ſauer werden, muß benedicten-wurtzel hineingehänget werden, bis es vergohren hat: Iſt es ſchon ſauer, wird zu einem viertel bier ein halb pfund kreide und eine handvoll ſaltz genommen, wohl unter einander geſtoſſen, und in einer pfanne wohl heiß gemacht; alsdenn in einer meß-kanne brunnen-waſſer ins faß gegoſſen, und unter einander gerühret: Es muß aber bald verzapft werden, indem es von keiner dauer iſt. Oder: Man kocht guten hopfen mit bier oder waſſer, ſeigt oder druckt es aus, und miſchet lorbeern-ſaltz und gequetſchte wachholderbeeren darunter. Wenn es abgekühlt, gieſſet man davon in das faß, und verſpündet es. Soll das bier ſich halten, ſo hängt man odermenge hinein: Gehet das faß lange zu zapfen, muß es mit friſcher wiederholt werden. Oder: Man thue ſaltz in ein tuch, lege es auf den ſpund, und darüber friſchen lehmen: Andere hängen kleines tauſend-gülden-kraut und bertram hinein. Daß es nicht kahnicht werde, wirft man bircken-rinden, oder ein paar hände glüend gemacht ſaltz hinein: Iſt es ſchon kahnicht, hängt man eiter-neſſeln hinein, und wiederholt ſolches, bis ſich nichts mehr anhängt. Schmecket es nach dem faſſe, zieht man es auf ein reines faß, und hängt etwas gewürtze hinein: Oder, man legt ein heiſſes von einander geſchnitten gerſtenbrod auf den ſpund, und wiederholt ſolches ein paar mal. Wenn das bier verführet worden, daß es trübe, und bald angeſteckt werden ſoll, ſo löſe man eine handvoll gebrannt ſaltz in ein nöſel waſſer auf, und gieſſe es hinein, ſo läutert es ſich gar bald. Wenn man alle fäſſer und bier-geſchirre, auch den keller ſelbſt, rein und ſauber hält, die fäſſer um den ſpund fleißig abwiſchet, und ſolche täglich auffüllet, iſt es das beſte mittel, gutes bier zu behalten.

Bier-Probe: Iſt ein gewiſſes ſehr accurat abgetheiltes inſtrument, ſo wie die ſaltz-waage oder ſoolen-probe gemacht iſt, wodurch die güte des biers und deſſen conſiſtentz erforſchet wird: Inſonderheit läſſet ſich dadurch erweiſen, wie viel mehr waſſer in ein faß gefüllet iſt, als in das andere. Deſſen beſchaffenheit ſiehe in Leupolds Theatro Statico, p. 210.

Bier-Trichter, iſt ein fäßgen mit 3 beinen, wovon das eine rund und länger als die andern, auch in der mitte durchbohret, daß das bier dadurch ins faß flieſſe.

Bilantz, Balantze, heißt bey kaufleuten die monatliche oder jährige ſchluß-rechnung, kraft welcher alle debitores und creditores aus dem haupt-buche ausgezogen werden, daß wenn die bücher auf Italiäniſche manier geführet werden, beyde ſecten des bilanzes gleiche ſummen haben und aufgehen, ſo meiſtens die marque, daß richtig übergetragen worden. Die monat-bilantz leget in einem kurtzen begrif vor augen, wer und wie viel man ihm ſchuldig, und wenn ſolches gefällig, und wie viel und wem hingegen er wieder ſchuldig ſey. Die jährige ſchluß-bilantz zeiget, woran ſelbiges jahr etwas gewonnen oder verlohren worden, oder ob ſich ſein capital vermehret oder vermindert habe.

Bilantziren, heißt aus den büchern einen genauen auszug der einnahme und ausgabe der verkauften und noch vorhandenen waaren ꝛc. zu machen, damit man wiſſe, ob das jahr was gewonnen oder zugeſetzt worden.

Bild, iſt eine von einem mahler oder bildhauer verfertigte geſtalt, ſo entweder einem menſchen, vieh, oder einer andern ſache ähnlich.

Bildhauer oder Bildſchnitzer, iſt ein ſolcher, der auf marmor, bruchſteinen und holtz, bilder abzeichnet und aushauet.

Bildhauer-Kunſt, iſt die geſchicklichkeit aus marmor, ſtein und holtz, bilder und ſtatuen auszuhauen, auch zierrathen an denen häuſern davon zu machen.

Bill, iſt in Engeland eine ſchrift, welche im Parlament deswegen abgefaſſet und vorgetragen wird, damit ein geſetz daraus gemacht werden möge. Es wird nemlich dieſelbe vor dem verſammleten Parlement öffentlich verleſen, und ſo ferne ſich das Ober- und Unter-Haus darüber nicht vergleichen kan, wird ſie einer verordneten Commißion oder Comité übergeben.

Billard, iſt eine etwas lange viereckigte mit tuch ausgeſchlagene tafel, welche rings umher einen handbreiten

Digitized by Google

breiten rand hat, welchen man den band nennet. In ſolchem bande ſind 6 löcher mit von auſſen unten vorgehängten geſtrickten beuteln. Auf ſolcher tafel wird nach gewiſſen regeln mit elfenbeinern oder knochenen kugeln geſpielet.

Billet, ein kleines briefgen, das bekannte und gute freunde einander ſchicken, ohne dabey auf die titulatur und complimente acht zu haben.

Bilſen-Kraut, Toll- auch Schlaf-Kraut, oder Sau-Bohnen, lat. Hyoſcyamus, iſt ein kraut, deſſen es zweyerley gattungen giebet, ſchwartzes nemlich und weiſſes. Dieſe pflantze des ſchwartzen treibet einen anderthalb ellen hohen, geraden, und ziemlich dicken ſtengel mit vielen zweigen und blättern, davon die meiſten aus dem ſtengel heraus wachſen. Die blätter, ſo unmittelbar an dem ſtengel kommen, haben lange faſt runde ſtiele, ſind breit, aſchfärbig, fleiſchicht und voller ſafts. Die andern blätter aber, ſo an den zweigen befindlich, ſind kleine zweige und ſtengel, tragen viele blüthen, die aus einer gewiſſen runden länglichten knoſpe heraus kommen, am rande gelblich, mit purpurfarbnen adern durchzogen, in der mitte aber braun und purpurfarbig; darauf folgen runde ſaamen-köpfe, welche inwendig einen dünnen braunen ſaamen haben. Es wächſet überall an wegen und ſandigten orten, und blühet im Julio und Auguſt. Dioſcorides verſichert, daß der ſchwartze und gelbe ſaamen toll und thöricht mache, und den kopf beſchwere, deswegen auch Matthiolus den gebrauch inn- und äuſſerlich, als ſchädlich, ſchlechterdings verbietet.

Das weiſſe bilſen-kraut iſt faſt von eben der geſtalt und gröſſe, doch ſind die blätter breiter, runder, fleiſchichter und rauher. Der ſtengel iſt kürtzer, und hat verwirrt unter einander ſitzende zweige. Die blüthen ſtehen längſt am ſtengel, iſt oben an der ſpitze weiß, und kleiner als der ſchwartzen art, die wurtzel iſt ziemlich dicke, zäſericht und lang, der ſaame aber weiß. Beſagte pflantze wächſet an alten eingefallenen mauren nahe am waſſer, blühet im Julio und Auguſt. Dieſe weiſſe art iſt beſſer, und etwas ſicherer als die ſchwartze, in der artzeney-wiſſenſchaft zu gebrauchen. Die blätter, wenn ſie unter andere artzeneyen verſetzet, ſtillen die ſchmertzen, ſonderlich wenn ſie mit gequetſchten ſauren kirſchen aufgeleget werden.

Biltze, ſiehe Erd-Schwämme.

Bimſtein, ſiehe Meerſchaum.

Bingel-Kraut, herba mercurialis, iſt eine pflantze, ſo in männliche und weibliche art unterſchieden, und unter die artzeney zum äuſſerlichen und innerlichen gebrauch genommen, und unter die 5 erweichenden kräuter gezählet wird. Sie wächſet überall an wegen, begräbniß-orten, weinbergen, gärten und hecken, ſonderlich an feuchten gegenden, und blühet im Junio. Beyde arten laxiren, werden mit zu clyſtiren gebraucht. Die blätter beyder arten haben faſt eben die kraft, wie einige vorgeben wollen, als die ſennes-blätter. In fiebern und in der gelben ſucht die blätter an ein huhn gekocht, ſind ſo gut als eine artzeney. Zu pulver geſtoſſen, und als einen ſchnupf-toback gebraucht, reiniget das gehirn, und befördert die monatliche reinigung der weiber: Vor alles benannte wird auch das davon im anfang Junii abgezogene waſſer gerühmet.

Binſen, lat. Junci, haben überhaupt weder blätter noch zweige, aber eine groſſe menge grüner, runder und dünner ſtengel, die inwendig voller ſchwamm oder marcks ſind. Sie wachſen ſowol im waſſer, als an ſumpfichten orten. Sie laſſen ſich zum binden und heften brauchen, man kan auch matten und körbe daraus flechten. Wenn das marck recht reif, dient es in lampen zu einem dochte. Den ſaamen röſtet man, und nimmt ihn mit wein ein, er ſtopfet den durchfall und weiſſen fluß der weiber, treibet den urin; braucht man zu viel davon, ſo bekommt man kopf-ſchmertzen, nimmt man aber nur ein wenig, ſo befördert er den ſchlaf.

Bircke, Meye, iſt ein baum, der ſehr viel zweige hat, woraus lauter gegen die erde hangende ruthen wachſen, die ſich leicht biegen laſſen, und zum beſemmachen ſehr geſchickt ſind.

Bircken-Saft, wird als ein treflich haus-mittel im frühjahre, im zunehmenden monde, ausgezapfet, reiniget das geblüt, zermalmet den ſtein, nimmt die fäule des mundes hinweg, treibet den ſchweiß, heilet die waſſer- und gelbe-ſucht, vertreibet die flecken im angeſicht, und ein tüchlein damit benetzet und übergeleget, löſchet den kalten brand. Solchen zu erlangen, bohret man mit einem kleinen bohrer gliedes tief in den baum, ſteckt eine federkiele hinein, ſo vorn und hinten abgeſchnitten, und befeſtiget daran ein gefäſſe; doch muß das loch wieder mit einem keil verſtopft werden, ſonſt wird der baum am wachsthum gehindert, oder verdorret gar.

Birckhahn: Ein wilder zur hohen jagd gehöriger vogel, welcher von einigen auch berghahn genennet wird. Er ſiehet ſo ſchwartz, wie ein rabe, hat ſehr viel weiſſes auf und unter den fittigen, wie auch unter dem ſchwantze, viel rothes über den augen, wie ein faſan, einen ſchwartzen ſchnabel, ziemlich langen ſteiffen ſchwantz, daran die federn unten in

Digitized by Google

beyden ſeiten auswärts gekrümmet ſtehen, und kurtze mit federn bewachſene füſſe. Er hält ſich gerne in weiten wüſten mit heide-kraut bewachſenen feldern auf, und wo dergleichen verbrannt werden, pflegt er gerne zu pfaltzen. Seine nahrung ſucht er im winter meiſtentheils in den jungen bircken-knoſpen, reiſſet die jungen bircken-zweige ab, zerbeiſſt das holtz ſo klein als heckerling, und äſſet ſich damit. Im ſommer aber ſind beere und kräuter ſein geäſſe. Seine pfaltz-zeit iſt im frühlinge, da die bircken knoſpen ausſchlagen. Wenn er vor tage pfaltzt, macht er ſeine federn ſtraubicht, den ſchwantz breit, und ſperret die flügel auf der erde herum, wie die truthähne. Wenn es aber tag wird, begiebt er ſich mit ſeinen hünern auf die bäume, bis 8 uhr, denn gehet er fort. Er bleibt nicht ſo in der enge, wie der auerhahn, ſondern ſtreichet weg. Zur pfaltz-zeit aber kömmt er wieder an den ort, wo er iſt jung worden. Wenn er pfaltzet, ſpringet er öfters auf der erde in einem kreiſe herum. Er iſt übler zu ſchieſſen als ein auerhahn, indem er nicht lange an einem orte bleibet, und wenn er gleich auf einen raſen-platz hinfällt, ſtehet er doch bald wieder auf, weswegen man ihn meiſtens mit drath- oder haar-ſchlingen zu fangen pfleget. Er hat ein hartes und zähes, aber etwas beſſer ſchmeckendes fleiſch, als der auerhahn, iſt auch etwas kleiner.

Birne, ſiehe Birn-Baum.

Birn-Baum: Es giebt deſſen zweyerley art, die wilde und gepfropfte oder oculirte. Der wilde wächſet in höltzern und auf dem felde. Der ſtamm iſt rauh, voller ritzen, das holtz iſt hart und gelblicher farbe. Die zweige haben ſtacheln, die blätter ſind länglicht und vorne zugeſpitzt. Die blüthe iſt weiß. Die frucht iſt zwar den gepfropften oder zahmen birnen gleich, allein ſauren und herben geſchmacks. Die wilden birnen halten an, und ſind gut vor den durchfall. Wenn ein ſolcher wilder ſtamm ordentlich verpflantzet worden, ſind die birnen gut zu eſſen, auch birn-wein oder moſt daraus zu machen. Wenn man ſelbige nach der mahlzeit iſſet, ſtärcken ſie den magen, und befördern die verdauung.

Der ſtamm der zahmen birnen wird ziemlich dicke, das holtz iſt gelblich, die blätter ſind grün, auf der unterſten ſeite aber etwas weißlicht, länglicht-rund, und gehen vorne ſpitzig zu. Die blüthe hat 5 blätter in roſen-geſtalt. Auf dieſe blüthe folget eine fleiſchichte frucht, die vorne am ende ſtarck, nach dem ſtiele zu aber ſpitzig zugehet, und birne genannt wird. Es giebt derſelben vielerley arten, die durch die gröſſe, farbe, geſtalt, geſchmack und geruch unterſchieden werden. Dieſer birn-baum wird beſonders in gärten gepflantzet, und blühet im April und May. Sie erwecken luſt zum eſſen, und ſtärcken den magen, man richtet ſie auf unterſchiedliche art zu, davon der artickel: Früchte (eingemachte) nachzuſehen. Denen, die mit der colicke beſchweret, dienen ſie nicht. Die ſüſſen und recht reifen erwärmen und erfriſchen, die unreifen aber kälten und ſtopfen, wenn ſie nach dem eſſen genoſſen werden. Nüchtern gegeſſen dienen ſie zwar denen, die hitzig geblüte haben, allein ſie verurſachen colicke und ſtein-ſchmertzen. Die kerne ſind gut vor die lunge, aber nicht vor die nieren, mit biltzen gekochte birnen ſind nicht ſo ſchädlich, ſondern geſünder als die rohen. Wie ſie von monat zu monat eßbar, ſolches ſchlage man bey jedem monat nach.

Gute birnen laſſen ſich recht wohl auf wilde birnen-ſtämme pfropfen, doch zwerg-bäume art läſſet ſich auf wilde birn-ſtämme nicht gut oculiren, hochſtämmige aber laſſen ſich darauf pfropfen. Die wilden aufſchößlinge dienen zwar zum pfropfen und oculiren, alleine es gerathen hochſtämmige birnen-arten jederzeit beſſer, als zwerg-bäume, denn ſie ſind zu ſtarck, niedrig zu wachſen und beſchnitten zu werden. Auf quitten-birn-ſtämme laſſen ſich zwerg-bäume gut oculiren, wenn ſie anders friſche und geſunde wurtzeln haben. Pflantzet man ſolche an mauren, werden auch wol hochſtämmige daraus. Das oculirte auge verdirbet leichte, wenn ſturm-winde wehen, das pfropfen aber geräth nicht ſo gut auf ſolchen, deswegen man ſie auch nicht gern dazu nimmt, es ſey denn, daß der ſtamm ſich beſonders gut darzu ſchicke. Einige art birnen, als die ſommer-birne, chriſt-birne, muſcateller und portails, gerathen ſelten auf quitten-ſtämmen. Ueberhaupt aber kan man auf jeden birn-ſtamm andere arten birnen pfropfen und oculiren, wiewol doch einige auch ſelten darauf gerathen. Man pfropfet und oculiret zwar auch zuweilen birnen auf äpfel-ſtämme, alleine es geräth ſelten wohl, weil vermuthlich die ſäfte einander zuwider.

Wenn der baum kranck, ſo graben einige den ſtamm auf, wenn er in etwas gewachſen, ſpalten ſolchen nahe an der wurtzel, und ſtecken entweder einen fichten-apfel oder eine eichel hinein, und füllen die grube wieder zu. Trägt er ſteinigte früchte, ſo gräbet man tief bis an die wurtzel, nimmt alles ſteinigte weſen daherum weg, füllet die grube wieder mit geſiebeter guten erde, und begieſſet ihn fleiſſig, bis er gedeyhet. Migaldus verſichert, daß, wenn man einen birn-ſtamm, der nicht fort wolte,

Digitized by Google

bis auf die wurtzeln aufgrübe, wenn er in voller blüthe wäre, drey tage lang dieſe wurtzeln mit wein-hefen begöſſe, und alsdenn die grube wieder füllete, ihn ſolches heilete. Wäre der ſtamm ſowol als die frucht wurmſtichig, ſo ſolte man die wurtzeln mit ochſen-galle beſchmieren, ingleichen auch den ſtamm damit, ſo würden alle würmer ſterben, und keine mehr daran kommen.

Birn-Moſt, wird auf eben die art, wie der äpfel-moſt (ſiehe Apfel-Moſt) gemacht. Es iſt ein klarer und heller ſaft, ſo dem weiſſen wein ähnlich. Es wird auf branntewein davon abgezogen, und eſſig daraus bereitet. Der birn-moſt berauſchet ſo gut, als der wein, er dauert aber nicht ſo lange, wie der apfel-moſt. Ueberhaupt muß dergleichen apfel- oder birn-moſt wohl gähren, und das faß nicht verſpündet werdet, weil man aus der erfahrung gelernet, daß er weit mehr ſpiritus, als der wein hat, mithin auch weit ſtärcker gähret.

Biſam: Dieſes iſt eine beſondere gattung flüßiger materien, ſo in einer blaſe oder vielmehr in einem beutel nahe an dem hinterſten des biſam-thieres gelegen, darein es vermuthlich durch die ſich reinigende mandeln dieſes thieres filtriret wird. Die kaufleute verfälſchen den biſam, indem ſie das geronnene geblüte dieſes thieres, ſo unter der haut ſitzet, wenn es abgezogen wird, vermiſchen. Er ſtärcket das hertze, und bringt die verlohrnen kräfte wieder, widerſtehet dem gift, und verdünnet das dicke geblüte. Befördert den ſaamen, und treibet die winde, die doſis davon iſt ein halber bis zu vier gran: Er iſt gut vor die taubheit, wenn man etwas davon auf baumwolle in das ohr ſtecket. Man ſteckt auch dergleichen in die öfnung der bähr-mutter: Doch ſchadet es denen zarten frauens-leuten, die mit mutter-beſchwerung oft befallen werden. Die beſte weiſe, den biſam zu gebrauchen, iſt, wenn man 2 bis 3mal ſo viel geſtoßnen zucker darunter miſcht, alsdenn riechet es ſehr wohl. Löſet man ihn aber in deſtillirten öhlen auf, ſo wird er ungemein ſtarck und kräftig. Wenn der biſam ſeinen geruch verlohren; ſo hänget man ihn in die röhre eines heimlichen gemachs einige tage lang, dadurch erlanget er ſeine vorige kräfte wieder.

Den biſam nachzumachen, daß man ihn von dem ächten nicht unterſcheiden kan: Legt einen kleinen tauben-ſchlag oder bauer, ſo gegen Morgen ſtehet, an, damit er friſche luft haben kan, ſetzet 6 ſchwartze täuberte von trummel-tauben-art hinein, gebet ihnen in denen 3 letzten tagen des monden, an ſtatt gewöhnlichen futters, ſpicken-ſaamen, und an ſtatt des waſſers zum ſauffen roſen-waſſer, vom erſten tage des neuen monden an, und verfahret übrigens mit ihnen folgender geſtalt: Machet einen teig aus feinem bohnen-mehl, nehmet dazu ohngefehr 6 pfund von gedachtem mehl, knetet ſolches mit roſen-waſſer und folgenden kräutern und gewürtzen, nemlich: Spica-nardi-blüthen, calami aromatici, von jedem 6 quentlein; guten zimmet, gewürtz-nägelein, muſcaten-nuß und ingwer, auch von jedem 6 quentlein, doch muß alles zuvor wohl zu pulver geſtoſſen werden. Aus dieſen allen macht pillen, einer küchen-erbſen groß, laſſet ſolche an der ſonne trucknen, alsdenn gebet jedem täubert täglich viermal, jedesmal 6 pillen, und dieſes 18 tage lang, träncket ſie mit roſen-waſſer in dieſer zeit, haltet ſie reinlich, und feget den miſt aufs fleißigſte aus; wenn alsdenn dieſe zeit vorbey, ſo wäget zuförderſt ein glaſurtes geſchirr, damit ihr wiſſen könnet, wie viel blut ihr nachmals habt, ſchneidet denen tauben, einer nach der andern, den hals ab, und laſſet das blut in das obgedachte geſchirr laufen; den ſchaum, der ſich aufs blut geſetzet, ſtreichet mit einer feder ab, und thut ächten biſam, in ein wenig roſen-waſſer zerlaſſen, auf 3 untzen blut ein loth dazu, und in die gantze maſſa 6 tropfen ochſen-galle, ſchüttet alles zuſammen in ein glas mit einem langen halſe, ſtopfet es wohl zu, und laſſet es entweder 14 tage lang in heiſſem pferde-miſte, oder in der größten ſonnen-hitze digeriren, bis alles im glaſe eingetrucknet, alsdenn füttert es in baumwolle, und thut es in eine bleyerne büchſe. Dieſer nachgemachte biſam wird ſo ſtarck und gut, als der ächte ſeyn, ja man kan mit ſelbigem auf vorbeſchriebene weiſe wieder andern nachmachen: Und da mit einer untze 30 untzen gemacht werden können, ſo iſt der nutzen davon ſehr beträchtlich.

Biſam-Kugeln, werden aus biſam, zucker und dem Arabiſchen gummi gemacht, und ſehr in der medicin gebrauchet, denn ſie ſtillen den huſten und ſtärcken den magen. Man ſtöſſet ſolche auch zu pulver, vermiſchet ſie mit bernſtein und gummi tragant, und brauchet es zum räucher-pulver. Das obgedachte Arabiſche gummi, wenn es gut, ſiehet auswendig röthlich, inwendig aber recht hoch-roth aus. Es wird aus dem ſafte eines baumes gemacht, indem das holtz zerſchnitten und im waſſer geſotten wird. Einige reiſende behaupten, daß es eine erde ſey, die unter den cedern-wurtzeln gefunden würde, andere hingegen ſagen, es wäre eine vermiſchung von verſchiedenen ſpeciebus.

Biſchoff: Iſt eine geiſtliche würde, die lateiniſche benennung

Digitized by Google

nennung Epiſcopus kömmt aus dem griechiſchen her, und bedeutet einen inſpector und auffeher, zum zeichen, daß ihm die ſeel-ſorge vor ſeine geiſtliche kinder in den angewieſenen kirchſpielen aufgetragen worden.

Biſchoffs-Hüthgen: Ein kraut, welches nur in gärten angetroffen wird. Es hat kleine runde ſtengel, und wie die ſägen zerkerbte blätter mit einem ſtachel vorne an den enden. Die blume beſtehet aus vier blättlein mit weiſſen ſtreiffen. Die wurtzel, ſo ſich weit ausbreitet, iſt zuſammen ziehend, und das kraut hat einen bittern geſchmack.

Biſchoffs-Mantel: Iſt die vornehmſte zierde eines biſchoffs, welcher die macht, ſo einem biſchoff gegeben, anzeiget. Beſagter biſchoffs-mantel muß mit vielem gelde bey dem pabſte zu Rom geſuchet werden.

Biſchoffthum: Iſt der ſprengel oder das gebiete, ſo einem biſchoffe unterworfen, darinnen in gewiſſen ländern er nur geiſtliche ämter vergiebet, in andern, ſonderlich in Deutſchland, aber auch zugleich ein fürſt des Reichs iſt, und gleiche weltliche gewalt, die ein andrer weltlicher fürſt in ſeinen landen exerciret, hat.

Biſem-Kraut: Ein kraut, welches in den wieſen an den ufern der bäche und in ſchattichten hecken wächſet. Sie ſchmeckt ſüſſe, reiniget, zertheilet, und iſt gut zu wunden.

Biskoten, zu backen: Nehmet 3 viertel pfund geſchälte mandeln, und ſtoſſet ſie mit roſen-waſſer ſo dünne als mehl-brey, hernach nehmet 8 eyer, mit weiß und dotter, querlet ſie wohl mit ein wenig roſenwaſſer, ſeihet ſie durch ein ſieb, thut ein halb pfund zu pulver geſtoſſenen zucker darzu, querlet denſelben mit den eyern wieder eine gute weile, alsdenn rühret ein viertel oder ein halb pfund fein weitzen-mehl hinein, und rühret dieſen teig fein unter einander, endlich ſchüttet die geſtoſſenen mandeln, jedoch nicht auf einmal, ſondern nach und nach, dazu, und rühret es fein klar mit einander ab; hernach gieſſet dieſen teig löffel-weiſe, einen klecks neben dem andern, auf ein papier, oder auf oblaten, oder auch in papierne fächerchen, und backet ihn in einen mäßig warmen ofen, daß er nicht verbrennet. Man machet ſie auch ohne mandeln alſo: Nehmet ein halb pfund ſchönen zu pulver geſtoſſenen zucker, 4 friſche eyer, die zuvor mit roſen-waſſer abgerühret, und durch ein ſieb geſeihet ſind, rühret es wohl unter einander, und ſo viel mehl darzu, daß ein dünner etwas flieſſender teig, wie ein dicker brey davon werde, gieſſet ihn löffel-weiß auf oblaten, und backet ihn, wie gelehret.

Bisquit: Heißt überhaupt ein zweymal gebackenes brod aus dem feinſten rocken- oder weitzen-mehl, und wird auch zwieback genennet. Oft aber nennt man nur alſo das aus dem beſten mehl, zucker und eyern zubereitete gebackens, davon das wort: Zucker-Brod nachzuſchlagen.

Biß: Iſt eine beſchädigung, da ein toller menſch oder vieh, auch ein giftiges thier, einen menſchen mit den zähnen verletzet.

Vor den biß eines tollen menſchen oder thieres: Muß man ſo fort die wunde ausdrücken, daß das blut alles heraus komme, ſolche hernach mit wein-eßig auswaſchen, auch die gegend um den biß mit wein-eßig befeuchten, alsdenn leget man in die wunde in abgezogenen branntewein, darinnen theriac zerlaſſen, getuncktes linnen oder baumwolle, verbindet ſolche wunde hernach mit einer in waſſer und wein-eßig getunckten doppelten linnenen binde, und zwar des tages 2 bis 3mal.

Biß oder Gebiß: Die jäger nennen das maul eines wolfes, oder andern raub-thiers, alſo. Auch nennt man bey den pferden an denen zäumen die ſtangen-eiſen, gebiſſe.

Bißmuth, ſiehe Wißmuth.

Bitterſüß, je länger je lieber: Bekömmt holtzige rancken, mit deren äſten es ſich um die zäune und ſträuche ſchlinget. Die blätter ſind wie am garten-nacht-ſchatten. Wächſt an wäſſerigen und feuchten orten, um die pfützen und gräben. Blühet im Julio; die beeren reiffen im Auguſto. Das gantze gewächs iſt hitzig und trocken, eröfnet, ſaubert, verzehret. Der tranck von dem holtz, wurtzel und blättern iſt gut vor die verſtopfte leber, gelb- und waſſer-ſucht und fieber. Das kraut vor das geronnene geblüt und würme. Der ſaft aus den beeren macht ein ſchön angeſicht, und vertreibet die flecken.

Bitter-Wurtz, ſiehe Entian.

Bittſchrift, ſiehe Supplic.

Bläslein: Ein ſchwartzer waſſer-vogel, etwas gröſſer als ein rebhuhn, mit einem ſchmalen ſpitzigen ſchnabel, auf welchen er vorne einen weiſſen oder röthlichen klumpen fleiſch hat, wovon er ohne zweifel den namen führet. Er brütet gemeiniglich 4 bis 6 jungen aus, welche er ſo gleich mit ſich auf das waſſer und zur nahrung anführet, welche in waſſer-mücken, gewürmen und gewürtzel beſtehet.

Bläſſe: Man machet einem ſchwartzen oder andern farbichten pferde, wenn es ſich nicht von natur ſo befindet, durch kunſt mitten auf die ſtirne ein weiſſes rundes zeichen. Solche kunſt nun wird auf dieſe art verrichtet: Man ſchlitzet einem pferde die ſtirne auf, und zwar ſo lang, als das zeichen oder die bläſſe

Digitized by Google

groß ſeyn ſoll. Hernach wird die haut mit einem ſubtilen inſtrument aufgehoben, und wird dünne geſchlagenes bley darauf geleget, ſo groß als das weiſſe zeichen ſeyn ſoll, ſolches bley bleibet etliche tage darauf liegen; dann wird es heraus genommen, und die haut mit der hand feſte wieder zuſammen gedrückt, ſo fällt alsdenn das erſte haar aus, und wächſet weiſſes davor.

Blaffert oder Plappert: Iſt eine müntze im Cöllniſchen, hat 4 Albus, und 45 Albus machen einen Reichsthaler.

Blanchiren: Heißt der koch, wenn er was im warmen waſſer abbrühet, reine macht, und hernach ins kalte waſſer thut.

Blancmanger, ſiehe Gelée.

Blanckſcheid: Iſt ein langes und ſchmales dreyeckigtes holtz, welches auch auf dieſe art aus ſtahl verfertiget und ein wenig nach dem leibe ausgeſchweifſet wird. Solches ſchiebet das frauenzimmer in die mitte ihrer ſchnür-brüſte, damit ſolche beſſer ſich anſchlieſſen.

Blanquet: Iſt ein weiſſes papier, unten mit dem namen allein, oder auch zugleich mit dem inſiegel desjenigen bezeichnet, welcher ſolches einem andern, dem er zu einer gewiſſen ſache vollmacht giebet, ausſtellt, damit dieſer etwas gewiſſes darauf ſchreiben, und in deſſen namen verrichten könne.

Blaſe: Iſt das behältniß, darein die wäſſerichten ſcharfen feuchtigkeiten aus denen nieren tropfen-weiſe dringen, und hernach vollends durch die öfnung oder röhre der blaſe aus dem leibe gebracht werden. Bey denen manns-leuten liegt die blaſe gleich im unterleibe unter denen gedärmen; bey frauens-leuten aber zwiſchen der bähr-mutter und dem oſſe pubis. Die blaſe iſt lang und rund, und hat eine öfnung, wodurch der urin oder harn ausflieſſet. Es iſt ein häutig weſen, ſo ſich, wenn es nöthig, ausdehnen, und auch zuſammen ziehen kan. Eigentlich beſtehet ſie aus 2 häuten, davon die eine auſſerhalb an das Peritoneum ſtöſſet, die andere aber inwendig ſitzet, ſehr dicke iſt, und dreyerley fiebern oder zäſern hat, die inwendigen gehen gerade aus, die auswendigen laufen krumm um, und einige ziehen ſich ſchlangenweiſe. Die blaſe hat auch viele adern und ſennen, ſo durch die gantze blaſe hingehen, desgleichen zwey nerven, davon eine aus dem ſechſten paar, die andere aber aus dem rückgrade kommt, desgleichen einen muskel, der Sphincter heißt, welcher ſich als ein ring um den hals der öfnung leget, u. ſolche verſchloſſen hält, damit der urin oder harn nicht zur unzeit auslaufe. Die röhre iſt fleiſchichter als die andern theile, und bey denen manns-perſonen länger, als bey denen frauens-leuten, und hat am ende 2 kleine drüſen, die Proſtratæ genannt werden, daran die röhren, die in die ſaamen-gefäſſe den ſaamen leiten, ſtoſſen.

Der blaſen kranckheiten ſind auſſer dem harnzwang zwar verſchiedene, unter allen aber die gemeinſten, der ſtein und die blaſen-geſchwüre. Der ſtein wird öfters durch die urin-röhre, die den urin aus den nieren in die blaſe führen, in die blaſe gebracht. Oder, er entſtehet in der blaſe ſelbſt, indem ein grober roher ſaft, der ſich aus den adern mit dem urin vermiſchet, und hernach, wenn der urin davon abgelaufen, verdicket, und durch die hitze hart worden. Die vornehmſten kennzeichen ſind, wenn man ſchmertzen an der öfnung der blaſe empfindet, die ſich alsdenn vermehren, wenn man den urin von ſich laſſen will. Ingleichen wenn es an dem geburts-gliede ſtarck jucket, und man an der ſchaam eine ſchwere und ſpannung fühlet, immerfort uriniren und zu ſtuhle gehen will, und doch weder auf die eine noch andere art ſeine nothdurft verrichten kan. Uberdem, ſo kan man weder ſtehen, ſitzen, gehen noch reiten, ſondern man empfindet beſtändige ſchmertzen im unterleibe.

Diejenigen artzeney-mittel, welche wider nierenſchmertzen dienen, ſind auch gut vor den ſtein, in ſo weit ſie nemlich eine lindernde kraft haben. Jedoch müſſen, bevor man den ſtein abtreiben will, welches freylich mit der gröſten behutſamkeit, ohne rath aber eines verſtändigen Medici nicht geſchehen ſoll, zuförderſt eröfnende und erweichende ptiſanen gebrauchet werden, und zwar ſonderlich dergleichen des morgens nüchtern, und 4 ſtunden nach dem eſſen einnehmen. Folgende mittel können ſicher und ohne alle gefahr gebrauchet werden: 1) Nehmet 2 quentl. aſſelwurmpulver, (pulvis millepedum) eine untze abgezogenen branntewein, einen ſchoppen oder ein nöſel abgekochte küchen-erbſen-ſuppe, (juſculum ſem. ciceris) miſchet es durch einander, und nehmet die helfte davon den einen morgen nüchtern, die andere helfte aber den darauf folgenden tag frühe warm ein, ſo wird es den ſtein aus dem leibe forttreiben, wenn er anders kan fortgetrieben werden. 2) Nehmet ein quentlein aſſel-wurm-pulver, (pulvis millepedum) ein halb quentl. geſtoſſene eyer-ſchaalen, miſchet es in einem glaſe weiſſen wein wohl unter einander, und nehmet es in einem löffel weiſſen lilien-öhl ein. 3) Trincket 6 wochen nach einander alle morgen nüchtern ein glas gekochtes lilien-öhl. 4) Nehmet 2 untzen ſchwalben-wurtzel, weichet ſolche in einem ſchoppen

Digitized by Google

ſchoppen weiſſen wein ein, und trincket alle morgen nüchtern ein halb glas voll davon; Je länger man dieſen tranck genüſſet, je beſſer wird es ſeyn. Wollen alle dieſe mittel nicht helfen, ſo muß man den ſtein ſchneiden laſſen, man darf ſich vor das ſchneiden nicht ſo ſehr fürchten, weilen es jetzund die menge erfahrner bruch- und ſtein-ſchneider giebet.

Hat ſich ein geſchwüre in der blaſe oder in die urin-röhre geſetzt, wird man um die geburts-glieder herum ſtarcke ſchmertzen fühlen, auch kan man nicht wohl und füglich den urin laſſen, bis man vorher einen kleinen canal in die harn-röhre geſtecket. Sitzet das geſchwüre an der blas-öfnung, ſo fühlet man an dem geburts-gliede ein jucken und ſchmertzen, wenn man uriniren will. Je mehr nun urin vorhanden, je gröſſer ſind die ſchmertzen, daß man öfters davon weder liegen noch ſtehen, noch auch ſitzen kan, wobey ſich zuweilen ein anſtoß vom fieber, manchmal auch ſchlafloſe nächte ereignen. Uberhaupt mag das geſchwüre in der blaſe ſitzen, wo es will, ſo iſt eine cachexie, oder wol gar die waſſerſucht zu befürchten. Blaſen-geſchwüre aber werden an dem dicken und ſtinckenden urin erkannt. Wenn die geſchwüre von überhäufter galle herrühren, ſo iſt der urin rein, und giebt keinen geſtanck von ſich: Kommen ſie aber von einer zähen ſchleimichten materie her, ſo iſt derſelbe gantz weiß und dicke oder trübe. Unter allen leibes-zufällen, welche gerne üble folgen nach ſich ziehen, iſt gewiß derjenige einer, welcher ſich durch ein geſchwüre in der blaſe ereignet, daher muß man ſolches, ſo viel immer möglich, heil zu machen ſuchen, denn wo es allzu ſehr überhand nimmet, wird es unheilbar. So bald nun jemand dergleichen an ſich ſpüret, muß er keinen puren wein trincken, alles kalte geträncke, auch ſehr geſaltzene, gewürtzte, gezuckerte ſpeiſen meiden, keine ragouts, daran knoblauch, zwiebeln, charlotten, roquebollen, ſaturey, lauch, citronen-ſaft, unreifen weinbeeren-ſaft oder wein-eßig gethan, eſſen; ſondern eintzig und allein rohe oder gekochte milchſpeiſen; zur ader laſſen, clyſtiren von gekochter calbauen-brühe und dem gelben von eyern ſetzen laſſen, des monats ein bis zweymal gereinigte caßia zum laxiren einnehmen, entweder als ein pulver, oder in butter-milch aufgelöſet, oder auch eine untze vom doppelten catholicon, welches eine gewiſſe in der artzeney befindliche latwerge iſt, in einem glaſe hindläuft-waſſer eingeweicht, trincken.

So lange nun vorgedachte artzeney-mittel gebrauchet werden, muß man folgende ingredientien in die harn-röhre ſpritzen: 1) Nehmet das weiſſe von 4 eyern, rühret es mit 2 untzen frauen-milch, 2 untzen ſaft von quitten- oder pſyllien-kraut, eine halbe untze Armeniſchen bolus, eben ſo viel drachen-blut, wohl um, daß es recht unter einander komme, und ſpritzet damit in die harn-röhre. 2) Nehmet ſo viel quitten-kerne, als ihr zwiſchen zwey fingern halten könnet, eben ſo viel pappel-kerne und lein-ſaamen, weichet ſolches in ein halbes maaß waſſer über heiſſer aſche ein. Zwey untzen von dieſem abgekochten drücket durch ein linnen tuch, und thut eine untze ſee-blumen-ſaft, 2 gran ſaffran, und ein gran opium dazu, und ſo ofte ihr damit ſpritzen wollet, ſo machet es ein wenig warm. 3) Schmeltzet eine untze friſche butter in einem viertel maaß milch, miſchet einen halben löffel voll mandel-öhl, und 3 gran geſtoſſenen ſaffran darunter. Wenn ihr nun damit ſpritzen wollet, welches in einem tage 3 bis 4mal geſchehen kan, ſo machet es laulicht. 4) In 4 untzen wall-wurtz-ſaft und eben ſo viel wegerich-ſaft miſchet ein halb quentlein aloe, und 10 gran campfer, ſpritzet nach vorbeſchriebener weiſe damit ein. 5) Wenn ſich bey dem geſchwüre zugleich die Strangurie, auf deutſch, kalte piſſe, einfindet, alsdenn nehmet 4 untzen bohnen-blüth-waſſer, 2 untzen wegerich-waſſer, eben ſo viel roſen-waſſer, eine halbe untze ausgewaſchenes bleyweiß, ein quentlein campfer, miſchet alles wohl unter einander, und ſpritzet fleißig damit. 6) Nehmet ein viertel maaß milch, und rühret eine halbe untze gurcken- kürbis- oder melonen-kerne, alles wohl zu einem brey geſtoſſen, nebſt eben ſo viel mohn-ſaamen, und dem weiſſen von 2 eyern darein, und brauchet es vorbeſchriebener maſſen.

Wenn die ſchmertzen ſehr groß, ſo kan man baden, oder auf die ſchmertzhafte theile einen überſchlag folgender geſtalt machen: Nehmet das weiſſe von 4 friſchen eyern, 3 löffel voll wein-eßig, ein halb maaß waſſer, ein halb quentlein campfer, miſchet alles wohl unter einander, wenn es ein wenig laulicht gemacht, ſo tuncket linnene tüchlein darein, und leget ſolches auf den unterleib oder ſchmeer-bauch. Man kan auch folgende artzeney-täfelein, die ſeit langen jahren hierwider im gebrauch geweſen, machen. Rec. Nehmet von denen vier kalten ſaamen, mohn, pappel-körner, portulack-ſaamen, quitten-kerne, mirrthen-ſaamen, gummi-tragant, Arabiſchen gummi, pinien, welche pimpernüſſe heiſſen, penni-zucker, ſüßholtz, ſüſſe mandeln, gerſten-graupen, von jedem 2 quentlein, Armeniſchen bolus, drachen-blut, ertz-aſche, rothe roſen, von jedem eine halbe untze; pſyllien-ſaft, 2 quentlein; ſtoſſet alles wohl klein, und

Digitized by Google

machet artzeney-täfelein daraus, man nimmt auf einmal des morgens nüchtern 2 quentlein davon ein. 3) Man muß nicht allein dabey gute diät halten, doch aber niemals hunger und durſt leiden, noch ſich allzuſehr ermüden, ſorgen, wachen und langes ſchlafen iſt gleichfalls zu vermeiden.

Die verſtopfung des harns oder kalten piſſe, ſo Strangurie genannt wird, iſt ſehr ſchmertzhaft, denn der urin tropfelt nur ſehr langſam mit groſſem brennen hinweg. Sie kommt von der ſchärfe des urins her, oder, weil man ſolchen zu lange aufgehalten, oder auch von einem geſchwüre in der blaſe, ingleichen, wenn das eingeweide, wie auch die bährmutter geſchwollen, oder ſie entſtehet von einer menge ſcharfen wäſſerichten feuchtigkeiten, die aus denen nieren in die blaſe gedrungen. Es kan dieſer zufall auch kindern und jungen leuten begegnen, weil die theile, ſo den urin zurück halten ſollen, noch nicht ſtarck genung, oder, wenn ſie zu rechter zeit das waſſer nicht gelaſſen, ingleichen, wenn der muskel der blaſe, ſo Sphincter genannt wird, ſich ausgedehnet. Bey manns-perſonen, die zu jahren gekommen, kan dieſe kranckheit ſchwerlich geheilet werden, jedoch nach beſchaffenheit ihrer leibes-ſäfte und ihres temperaments. Sehr alte leute kan man davon nicht befreyen: Und wenn ſchwangere frauen damit befallen werden, ſo hat man nicht urſach vor ihrer entbindung etwas davor zu gebrauchen.

Der harn-zwang, ſo lateiniſch Iſchuria genannt, entſtehet entweder aus einem fehler der blaſen, oder der zwey urin-röhren, welche den urin aus den nieren in die blaſe bringen, da ſie etwa verſtopfet ſind, daß kein urin in die blaſe kom̃en kan. Dieſe kranckheit entſtehet, entweder durch einen fehler der blaſe, der röhre oder der 2 urin-röhren, die den urin aus den nieren nach der blaſe führen, die ſich verſtopfet haben.

Zu heilung dieſer kranckheit, die von auswärtigen zufällen ihren urſprung hat, iſt das aderlaſſen ſo gleich nöthig, es mag zu welcher jahres-zeit ſeyn, als es wolle, es mag auch eine leidende perſon ſeyn ſo alt, als ſie will; hernach nehme man gereinigte caßia eine untze, eine halbe untze gereinigtes manna, zerlaſſe ſie in abgekochten pappel-ſaft, und gebrauche ſolches innerlich. Zwey bis drey tage nach dieſer purgirung zerlöſe man in fleiſch-brühe 2 quentlein fichten-hartz, gebe ſolches einige tage nach einander früh morgens nüchtern zu trincken. Oder: Man kan geſtoſſene ſchnecken-ſchaalen in urin von einem kleinen kinde einnehmen laſſen. 2) Man lege auch auf den ſchmeerbauch in wein gekochtes mauer-brech-kraut und kreutz-wurtz-kraut, mit einer knoblauch-zwiebel. Zugleich ſchmiere man den nabel mit ſcorpion-öhl, und währendem eſſen gebe man dem krancken einen abgekochten tranck von acker-mennig-blättern und ſpargel. 3) Sowol beym ſchlafen-gehen als aufſtehen nehme man die woche 2mal abgezogen lilien-waſſer ein, ſo mit einer untze viol-ſaft, ibiſch-wurtzel, oder dergleichen zaſerichen gewächſe-ſaft vermiſchet. 4) Oder, man nehme zuweilen ein quentlein zu pulver geſtoßnen bernſtein, in einem glaſe weiſſen wein ein. Man kan auch ein ſtücke bernſtein auf die männliche ruthe binden. 5) Heuſchrecken-ſalbe eingeſpritzt, iſt vortreflich davor, ſonderlich, wenn der harn-zwang von einer verdickten feuchtigkeit herrühret, desgleichen auf die männliche ruthe ziegen- oder hirſch-haare gebunden. 6) Auch können diejenigen mittel, welche vor die erſtere art des harn-zwanges angezeiget worden, gebraucht werden. Jedoch will man zugleich hiermit gewarnet haben, die artzeney-mittel nicht gar zu oft einzunehmen, wenn ſie den urin etwa allzuſtarck in die blaſe trieben, und ſolche zu geſchwinde ſehr anfülleten. 7) Wenn die Iſchurie durch kleine drüſichte ſtücke fleiſch oder wartzen verurſachet wird, muß man einen geſchickten wund-artzt zu hülfe nehmen, der mit einer wächſenen röhre einige artzeney in die blaſe und harn-röhre bringe, ſo ſolche drüſen verzehret, hernach kan man bäder gebrauchen. 8) Wenn der urin durch dicken ſchleim auszulaufen verhindert wird, ſo nimmt man des morgens nüchtern, ſo ofte es nöthig, eine halbe untze caßia mit einem halben quentlein aloe-pulver ein. Bey trucknem wetter haben die leute, die viel galle haben, die meiſte noth von dem harn-zwang; inſonderheit ſind ſie in herbſt-zeit damit geplaget. 9) Entſtehet der harn-zwang aus geſchwulſt des eingeweides oder der bährmutter, ſo ziehet ſolches in 7 tagen den tod zu, es ſey denn, daß ein fieber dazu ſchlüge, denn ſolches öfnet alsdenn die blaſe. Deswegen muß man, ſo bald ein ſolcher zufall gemercket wird, ſchleunig am arme ein wenig blut laſſen, und den andern morgen in abgekochten pappeln- oder violen-ſaft, caßia und bleichen roſen-ſaft zerlaſſen, zur purgantz einnehmen; man kan auch gedachte caßia und roſen-ſaft in butter-milch einnehmen, oder auch 2 untzen manna in einer fleiſch-brühe gebrauchen. Hiernächſt müſſen dem krancken öftere clyſtire von milch, gelben von eyern, rothen zucker oder caſſonade, oder ſee-blumen-ſaft, geſetzet werden. Zuweilen einen abgekochten tranck von acker-mennig-blättern, erdbeer-ſtrauch-wurtzeln, ſüßholtz und ſpargel trincken laſſen. Oder, ſolchen krancken morgens und abends ein kühl-träncklein von denen 4 kalten ſaamen, viol-ſaft, ſee-blumen, oder der zaſerichten

 gewächſe

Digitized by Google

gewächſe ſaft bereitet, reichen. Des morgens und abends 2 untzen pappeln, und eben ſo viel violen-ſaft, oder abgekochten pappeln- und violen-tranck, darein eine untze ibiſch, oder weiſſen mohn, oder ſee-blumen-ſaft zerlaſſen, kan man dem krancken eingeben. Man kan ihm auch 3 untzen deſtillirten lilien-ſaft, mit ein wenig zucker, oder vier untzen mauer-brech-waſſer, oder zwey untzen wohl durchgelaſſenes kley-waſſer, mit einer untze oliven- oder baum-öhl, oder ſüß-mandel-öhl, eine untze ibiſch-ſaft eingeben, und ein wenig citronen-ſaft hinein drücken. Dergleichen allezeit vor dem mittags-eſſen eine halbe untze gereinigten caſſiam einſchlucken laſſen, oder ihm vor dem eſſen friſchen ungeſaltzenen käſe eſſen laſſen. Wären aber die ſchmertzen ſehr heftig, ſo wickelt eine knoblauchs-zwiebel in ein leinwand-tüchlein, und bindet es auf die männliche ruthe, ſo fort wird der urin lauſen; eben dieſes geſchiehet auch, wenn man eine ſchnecke darauf bindet. Man kan auch ein wenig weiſſen wein trincken, eine gänſe-zunge eſſen, oder bruſt, nieren und ſchaam mit fuchs-blut beſtreichen, oder auch ein wenig queckſilber in laulichte milch thun, und damit in die röhre ſpritzen. Zum einſpritzen kan man auch folgendes nehmen, als marcks- und kälber-knochen, ſee-blumen-öhl, ſüß-mandel-öhl, frauen- oder auch kuh-milch, von jedem 2 untzen, miſchet alles wohl zuſammen, machet es laulicht, und ſpritzet damit zuweilen. Vor die frauens-leute iſt nichts vortreflichers und beſſers, als heuſchrecken auf kohlen werfen, und die ſcham damit räuchern. Kommet der harn-zwang von geronnenem geblüte her, iſt ſolcher tödtlich, und wenn die harn-röhren völlig verſtopft, muß ein ſolcher vor dem eilften oder zwölften tage ſterben. So lange man obige mittel gebrauchet, muß man ſich grober unverdaulicher ſpeiſen, des ſaltzes, birnen, ſallades, gebackenes, roher früchte und puren weins enthalten.

Blaſe: Iſt ein kupfernes und inwendig verzinntes gefäſſe, ſolches iſt etwas nach keſſel-art länglicht-rund, jedoch muß ſolches in der mitte einen etwas hineinwärts gewölbten bogen haben, oben hingegen einen kurtzen, doch weiten hals, auf welchen ein deckel gehöret. Dieſes gefäſſe wird nicht allein zum brannte-wein-brennen, oder andre waſſer abzuziehen, gebraucht, ſondern man kan auch waſſer darinnen ſiedend machen, weswegen man ſolches von unterſchiedener gröſſe machen läßt, und auch mit dem unterſcheide findet. Wenn es eine brantewein- oder abzieh-blaſe genennet wird, muß ſtatt des deckels ein beſonderer blaſen-huth darauf ſeyn. Hernach wird ſolche entweder eingemauert, oder mit ſteinen rings herum beſetzt, jedoch, daß zwiſchen dem herde und blaſen-boden ein ofen bleibt, da denn durch die einheitzung die geiſter durch beſtändiges kochen der darein geſchütteten materien in die höhe getrieben werden, welche ſich alsdenn in den blaſen-huth ſammlen, und durch die davon ausgehende röhre in den recipienten ablaufen. Vor die Chymicos, Laboranten und Deſtillateurs, wie auch vor die branntewein-brenner iſt ſolches werckzeug unentbehrlich. Die andere art blaſen, wo nur das waſſer ſiedend gemacht wird, ſind entweder beweglich oder unbeweglich. Erſtere werden nur auf einen dreyfuß geſetzet über das feuer, und werden waſch-blaſen genennet. Die andere art wird entweder in den ofen oder brand-mauer geſetzt, und heiſſen ofen-blaſen. Dieſe bedienen ſich die land-leute hauptſächlich, und machen dem viehe zu winters-zeit das futter darinnen warm. Am beſten aber iſt, wenn auſſer der ſtube die blaſen in den ofen der länge nach hineingehen, daß ſie nicht in der ſtube dürfen ausgeſchöpfet werden.

Blaſebalg: Iſt ein von holtz mit eiſen beſchlagenes, und durch geſchmeidiges leder zuſammen gefügtes inſtrument, vorne mit einer ſpitzigen luft-röhre verſehen. Man kan ſich deſſen in der haushaltung zu vielen dingen bedienen, ſonderlich brauchet man es das feuer damit anzublaſen. Iſt alſo ein nöthiges werckzeug, weil es nicht nur beſchwerlich, ſondern auch vor den kopf, die augen und der bruſt ſchädlich, wenn man den natürlichen blaſebalg brauchen muß, da die aſche ins geſichte und den mund flieget, die funcken und hitze aber die augen leicht verſehren.

Blaſen-Stein, Nieren-Stein, Lenden-Grieß, ſiehe Blaſe und Stein.

Blatt: Ein blatt wächſet bekannter maſſen auf bäumen, ſträuchern, pflantzen und kräutern; es ſind ſolche zu unterſcheiden unter denen blättern, die da grün und dem baume, ſtrauche, pflantze und kraute die zierrath geben, und denen blättern der blüthe, die da von verſchiedener farbe. Einige blätter der bäume ſind ſehr nützlich, zum exempel, dienen die grünen blätter des weiſſen oder wilden maulbeer-baums denen ſeiden-würmern zur nahrung; mit denen weinbeer- und eſchen-blättern ernähret man das vieh; überhaupt aber machen ſolche blätter, wenn ſie gehörig geſammlet, und in die miſt-grube geworfen werden, einen recht fruchtbaren miſt.

Blätter gebackenes, ſiehe Gebackens.

Blatt: Heiſſen die jäger das groſſe weidemeſſer, womit das wildpret zerhauen, und in braten zertheilet wird.

Digitized by Google

Blatten: Iſt eine arbeit, welche an den gewächſen, welche ſtengel treiben, beſonders an kraut verrichtet wird. Wenn man nemlich die unterſten blätter, wenn der ſtengel gewachſen, nach und nach abblattet, weilen es ſonſt dem gewächſe vielmehr ſchädlich, können ſolche blätter zum futter des viehes gebraucht werden. Es ſoll auch der kohl, wenn er abgeblattet wird, viel beſſer ſchmecken.

Blatter, oder Plarr, iſt eine kranckheit, welche ochſen und kühe gemein haben, und daraus zu erkennen iſt, wenn ihnen der leib ſehr aufläuft, und das athemholen ſchwer ankömmt; dieſes übel entſtehet von einer groſſen weiſſen blatter, ſo ſie unter der zunge haben, und machet, wenn man ihrer nicht bald gewahr wird, mit dem vieh ein geſchwindes ende. Findet man nun, auf obige anzeigen, eine ſolche blatter unter der zungen, ſo muß man dieſelbe mit einem ſcharfen meſſer entzwey ſchneiden, und die zunge etwas ritzen, oder wund machen, daß ſie zu bluten anfängt, ſo wird ſich die geſchwulſt nach und nach verlieren, und das vieh wieder leichtlich athem holen.

Blattern, ſiehe Kinder-Pocken.

Blau: Die blaue farbe iſt eine von denen 5 einfachen und zugleich haupt- oder principal-farben, daraus färber und mahler andere farben zuſammen ſetzen. Jedoch weil keine einige farbe etwas reelles iſt, ſondern alle aus vermiſchung lichts und ſchattens erwachſen; ſo muß von der blauen, nach Optiſchen gründen geſagt werden, daß ſie aus 45 theil ſchatten, und 15 theil licht beſtehe. Siehe Hr. Doct. Börners Phyſic. §. 619.

Eine vortrefliche blaue farbe, holtz mit anzuſtreichen, zu machen: Löſchet in anderthalb maas waſſer ungelöſchten kalck, thut 4 untzen ſonnen-blum kerne, in das vorgedachte abgegoſſene waſſer und kochet es zuſammen eine ſtunde lang.

Blauen. Dieſes wort wird in einer haushaltung bey verſchiedenen verrichtungen gebraucht, z. E. beym hanf und ſtock-fiſch. Alſo ſagt man: Den hanf blauen, welches ſo viel heiſſet, wenn man ſelbigen, ehe er auf die breche kömmt, mit beſondern höltzernen ſchlegeln zur genüge klopft, damit die rinde von dem kern oder marck ſich abſchäle, und dieſes deſto reiner werde. Den ſtock-fiſch blauen heißt: Wenn dieſer ſehr hart gedörrte fiſch, ehe er gewäſſert, auf einen höltzern klotz oder ſtock gelegt, und mit einem dergleichen hammer oder ſchlägel tapfer geklopfet wird, damit er um ſo viel eher in dem waſſer erweichen und ſich gar kochen läſſet.

Blaues-Mahl, wenn man ſich geſchlagen, geſtoſſen, oder gequetſchet hat, ſo beläuft die ſtelle bald mit blut, und wird ein blauer flecken, den man nicht eher wieder los wird, bis ſich das geronnene blut zertheilet hat. Hierzu dienet für andern das ſogenannte ſtorchenſchnabel-waſſer, ein leinen tuch darein genetzt, und auf den ſchaden gelegt.

Blaufuß, iſt eine falcken-art, hat blaue füſſe, und fängt rebhüner, enten, tauben, faſanen. Man richtet ihn zur krähen- und älſter-beitze ab.

Blauhüte, ſind die, bey der Sächſiſchen jägerey aus den ämtern und dorffſchaften ausgeleſene, oder ſonſt geſchickte bauern, welche das treibe-volck in ordnung halten helfen, bey dem jagen ordentlich eingetheilet, und auf dem hute mit dem namen ihres amts gezeichnet ſeyn müſſen. Sie werden auch bey dem zeugſtellen, und aufwartung der ober-jagd- und forſt-bedienten gleichſam als ordonnantz beſtellet, und müſſen zur parade die groſſen Engliſchen hunde führen, weswegen ſie auch zur jagd-zeit grün gekleidet werden.

Blaumüſer, eine müntze welche im Cöllniſchen, Clev- und Münſterſchen gerechnet wird, und die ſo viel als 3 gute groſchen austrägt.

Blech, heißt ein dünnes und breitgeſchlagenes metall. Das meiſte und beſte eiſen-blech wird in Schweden und Sachſen gemacht, und von denen klemperern häufig gebraucht. Es iſt entweder ſchwartz oder verzinnt, und wird gemeiniglich fäſſer-weiſe, in deren jeden 450 platten gehen, verkauft.

Blechmüntze, ſiehe Hohl-Müntze.

Bleiche, iſt ein groſſer mit graß bewachſener plan oder platz, dadurch waſſer-gräben geführet ſind, damit man das waſſer, um die waare damit zu begieſſen, gleich an der hand hat, es ſind auch die bleich- oder bäuchhäuſer darbey gebauet, wie auch die ſchöpfen an dem dabey vorbey flieſſenden fluß, um die gebleichte waare, oder wäſche ausſpielen zu können, es iſt gemeiniglich zu einer bleiche auch ein bleich-meiſter geſetzet, welcher die waare, und wäſche annimmt und vor allen ſchaden ſtehen muß. Die beſte bleich-zeit zum leinen-geräthe iſt im April und May. Das beſte mittel recht weiß zu bleichen, iſt, wenn die leinwand mit heiſſen waſſer oder lauge einigemal gebrühet, nachdem geſtauchet oder mit einem waſche-blaul geblauet, auch niemals recht trucken gelaſſen wird. Es pflegen zwar einige ſich dabey des kalchs zu bedienen, doch iſt ſolches der leinwand höchſt ſchädlich.

Blenden, man pflegt die lock-vögel auf dem vogelheerde gemeiniglich mit einem glüenden eisgen, damit ſie im bauer ſtille ſitzen ſollen, zu blenden. Wenn man einen ſolchen vogel im herbſt gefangen, ſperret

Digitized by Google

man ihn in einen bauer, darinnen er wenigſtens 3 oder 4 wochen in ruhe bleiben muß, bis er nach und nach gewohnet wird, ſein futter daſelbſt zu finden. Alsdenn nimmt man ein glühendes eisgen, welches an der ſpitze ein knöpfgen hat, ohngefehr ſo groß, als ein hirſen-körngen, und hält ihm ſolches vor die augen, ſo lange bis es wäſſert, da denn ein dickes häutgen drüber wächſet, es muß aber NB. das eisgen keinen ſtahl bey ſich führen. Viele halten einen ſolchen vogel ein groſſes glüendes eiſen nur vor die augen, da denn ſelbige erſtarren. Wenn er nun gebrannt iſt, muß man ihme die augen mit einem ſälbgen von ſafran und ey-weiß zur kühlung, ſo lange bis ſie heil ſind, beſtreichen. Wenn nun ſolch blenden geſchehen, muß man ſie im bauer nicht ſtille ſitzen laſſen, ſondern öfters mit einem rüthlein hin und her jagen, denn dadurch wird verhütet, daß ſie ſo leichte nicht umſtehen. Werden ſie aber gar zu matt, daß ſie weder freſſen noch ſaufen wollen, ſo muß ihnen zum öftern eine feder, in waſſer genetzt, vorgehalten werden, bis ſich der ſchmertz geendet, und ſie das futter wieder finden können. Er dauret viel jahr, wenn man ihn auf dieſer art davon bringt.

Blenden, Blend-Tritt, thut der hirſch, wenn er mit dem hinter-laufte die fährte des vörderen, entweder länger, oder breiter macht, weilen er mit den hintern ein wenig überſchreitet, und mit dem ballen beſſer fortenlet, ſo, daß der tritt dadurch merklich länger ſcheinet, als er an ſich ſelbſten iſt.

Blendleder, wird den ſcheuen pferden, damit ſie nicht ſehen ſollen, vor die augen gebunden. Es brauchen auch die färber dergleichen blend-leder, bey ihren pferden in der mandel, damit ſie nicht drehrig werden, weil ſie rund umgehen müſſen.

Blendling, iſt ein hund, welcher von einer niedrigen Däniſchen hündin, ſo mit einem windhund iſt beleget worden, geworfen wird, er lernet allerhand künſte, ins waſſer zu gehen, was heraus zu hohlen, verlohrne ſachen zu ſuchen, über zu ſpringen, ꝛc. iſt ſehr behend im laufen.

Bleſſur, ſiehe **Wunde**.

Bley, ein fiſch, welcher der äuſſerlichen breiten geſtalt nach dem braſſen gleichet, aber kleiner und dünner von leibe iſt. Er hat einen kleinen kopf, runde, zarte und weißlichte ſchuppen; die oberſten floß-federn ſind dunckel, die unterſten ſammt dem ſchwantze röthlich, der rücken iſt ſchwärtzlich, der bauch hingegen weiß, und das gantze fleiſch, ſonderlich aber der ſchwantz, voller gräten. Er hält ſich zwar in den ſtrömen, jedoch lieber in den tiefen örtern der land-ſeen auf, und im May, wenn er leichet, tritt er an das ufer heraus. Im winter iſt er am fetteſten.

Bley, iſt ein ſchwerwiegendes, gläntzendes, ſchwärtzliches metall, ſo keine elaſtiſche kraft hat, ſondern ſich mit dem hammer leicht ſchlagen läſſet. Es wird als ein ertzſtein in denen bley-gruben der bergwercke gefunden, und läſſet ſich, wenn es noch ein ſtein, eher zermalmen als ſchmeltzen. Man ſchlägt dieſen ſtein in ſtücken, und ſchmeltzet ihn in dazu verfertigten ſchmeltz-öfen, darinnen eine rinne, wodurch das bley abflieſſet, das harte ſteinichte weſen, auch das ſilber aber bleibet im ofen liegen unter den kohlen. Das geſchmoltzene bley wird in ſtangen in eine form gegoſſen. Von der natürlichen beſchaffenheit des bleyes, und aus was vor elementariſchen theilen ſolches beſtehe, kan in Hrn. Doct. Börners Phyſica §. 363 geleſen werden. Der mit bley, oder bleyhaften mineralien, als ſilber- oder gold-glätt, ingleichen mit bleyweiß oder mennige zu dem ende verſetzte ſaure wein, daß er dadurch einen ſüſſen geſchmack bekommen ſoll, dergleichen von ſolcher vermiſchung entſtehet, wird in gift verwandelt, daß diejenigen, welche ſelbigen trincken, in ſchwere kranckheiten verfallen. Wie gleichfals gedachten orts zu ſehen. Daß das ehemals berufen geweſene poudre de la ſucceſſion, durch welches viel leute hingerichtet worden, nur in bley beſtanden, hat man durch unterſuchung heraus gebracht.

Man ziehet ein ſaltz daraus, das ſehr groſſe kraft hat, denn 6 gran davon in weiſſen wein eingenommen, heilet in 24 ſtunden die peſt-beulen. 4 tage lang 3 gran jedesmal eingenommen, curiret die waſſerſucht. 6 gran mit erdrauch-waſſer eingenommen, vertreibet die colicke und auſſatz. Wenn mannes-perſonen davon auf den raum zwiſchen den hintern und der ſchaam legen, ſoll ihnen die wolluſt davon vergehen, und wenn man ſolches mit dazu dienlichen waſſern oder öhlen vermiſchet, hat es ſonderbare kraft, alle einfreſſende böſe ſchaden, den krebs und chancer oder auch die Uberbeine zu heilen. Desgleichen iſt es vortreflich vor fäule im munde, wartzen, beulen, flechten, hitze im geſichte, brandſchwehren, geſchwüre, es machet friſch fleiſch wachſen, und vertreibet die fliegende hitze, wenn man ſolches mit wegerich- oder nachtſchatten-waſſer vermiſchet. Es wird in viertägigen fiebern gebrauchet, vor miltz-beſchwerung, rothe augen und ſcharbock; und wenn man es mit oliven-öhl, camillen oder roſen-waſſer miſchet, erweichet es die geſchwüre und beulen. Wiewol als eine haupt-cautel zu

be-

Digitized by Google

behalten, daß der innerliche gebrauch des bleyes und aller daraus bereiteten artzeneyen mit der gröſten behutſamkeit, und ohne rath und gutachten eines verſtändigen medici niemal unternommen werden dürfe, weil ohne dergleichen ſonſt darmit das gröſte unheil kan angerichtet, ja der todt ſelbſten verurſachet werden, ſiehe Herr Doct. Börners Medic. ſui ipſ. &c. II. theils 10 cap.

Das bley beſonders zum mahlen gut zu machen: Nehmet von dem beſten ſchieferweiß, reibet ſolches mit wein-eßig auf einem reibeſtein klein, ſo wird es ſchwartz werden, alsdenn waſchet es mit waſſer in einem irdenen geſchirr aus, laſſet ſolches ſetzen, und gieſſet das waſſer davon, alsdenn reibet und waſchet es obbeſchriebener maſſen 3 bis 4 mal wieder aus, ſo werdet ihr eine weiſſe farbe bekommen, damit ihr nicht allein dem gemählde licht geben, ſondern ſolches auch zur öhlfarbe brauchen könnet.

Goldbley zu machen: Miſchet 1 pfund cypriſchen vitriol unter 1 pfund brunnen-waſſer, filtrirt es durch einen filtrir-ſack, alsdenn ziehet es in einer deſtillir kolbe ab, und hebet das abgezogene waſſer auf, darauf ſetzet in einer gieß-kelle 1 untze queckſilber übers feuer, wenn ſolches anfängt zu brauſen, miſchet 1 untze von den feinſten blätter-golde darein, und nehmet es vom feuer, wenn dieſes geſchehen, ſchmeltzet 1 pfund wohl gereinigtes bley, und miſchet mit einer eiſernen ſtange das gold und queckſilber darunter, wenn alles wohl unter einander gemiſchet, ſo gieſſet 1 untze von dem obigen vitriol-waſſer dazu, wenn es kalt worden, werdet ihr eine vortrefliche feine goldfarbe haben. Solches wohl zu reinigen, ſchmeltzet man es und löſchet es in guten ſtarcken wein-eßig, hernach ſchmeltzet es wieder und löſchet es in ſchwalben-wurtzel-waſſer, hernach wieder in ſaltz-waſſer, darauf noch einmal in wein-eßig darein ſal armoniac gethan, endlich ſchmeltzet es in glüender aſche, zuvor aber allezeit übern feuer, ſo wird es ſehr wohl gereinigt ſeyn.

Solchen einen klang zu geben: Nehmet ſalpeter, grünſpahn, weinſtein und antimonium von jedem gleich viel: Stoſſet ein jedes beſonders zu pulver, ſchmeltzet 4 mal ſo viel bley in einem ſchmeltztiegel. Endlich werfet nach gerade obige pulver auf das geſchmoltzene bley, und decket es ſogleich allezeit wieder zu, wenn alles pulver hinein geworfen, laſſet es noch eine zeitlang übern feuer ſtehen, und alsdenn gieſſet es in eine form, wie ihr wollet. Dieſes bley wird härter und zerbrechlicher, und wenn dran geſchlagen wird, giebet es einen klang von ſich.

Bleyſtein zu machen: Nehmet 15 pfund calcinirt bley, und 15 pfund criſtallen-ſpähne oder ſtückgen wohl zerſtoſſen, miſchet es wohl unter einander, und ſchmeltzet es in einem irdenen glaſer-tiegel, übern feuer muß es 10 ſtunden im fluß ſtehen, alsdenn, wenn alles wohl geſchmoltzen, ſchüttet es in kalt waſſer, bleibet was bley in dem tiegel ſitzen, muß man es wohl ausſchütten, ſonſt ſprenget es den tiegel, die körner, ſo ſich von der maſſa im waſſer abgeſondert, leget beyſeits, das übrige ſchmeltzet in eben dem tiegel noch einmal, wie zuvor, ſo wird es ohngefähr in 10 ſtunden nach euren verlangen gerathen ſeyn.

Dem bley-glaſe eine ſchmaragd-farbe zu geben: Nehmet deſſen, ſetzet es vorbeſchriebener maſſen in fluß, thut 6 untzen dreymal gereinigtes kupfer, und 1 ſcrupel crocus martis, alles wohl vermiſcht, dazu, doch muß man es nicht auf ein, ſondern auf dreymal auf das bley-glas ſchütten, ſolches wohl unter einander mengen, und ein vater unſer lang warten, bis man wieder was hinein ſchüttet, hernach laſſet es eine ſtunde lang ſtehen, denn rühret es um, und ſehet, ob es die probe hält, hat es noch nicht die gehörige farbe, ſo werfet noch ein wenig kupfer und crocus martis-pulver dazu, iſt es aber gut, ſo läſſet man es 8 ſtunden lang zuſammen ſtehen. Man kan ſchöne und rare medaillen oder müntzen daraus prägen.

Nota. Auſſer obbeſchriebenen quantität thut man zuletzt noch ein wenig caput mortuum, vitriol-ſpiritus, und kupfer-ſpiritus dazu, ſo wird es noch ſchönere ſchmaragd-farbe bekommen.

Dem bley-glaſe eine gold-farbe zu geben: Nehmet 16 pfund calcinirt bley, 6 untzen criſtal-pulver, ſchlaget alles durch ein zart ſieb, und thut 6 untzen kupfer-pulver, 2 ſcrupel crocus martis dazu, miſchet alles wohl unter einander, und ſchmeltzet es über gelinden feuer in einem ſchmeltz-tiegel, laſſet es 12 ſtunden lang im fluß ſtehen, alsdenn werfet es in kalt waſſer, das bley, ſo ſich von der maſſa abgeſondert, werfet weg, das übrige ſchmeltzet noch einmal, und laſſet es wieder 12 ſtunden im fluß ſtehen, hernach rühret es wohl um, und ſehet nach, ob es die gehörige farbe hat, iſt es noch zu grünlich, ſo ſchmeiſſet noch ein wenig crocus martis hinein, alsdenn wird es ſchöne goldgelb werden, und ihr könnet es zu gefäſſen und müntzen gebrauchen.

Das bley zu calciniren: Kochet recht ſtarcken wein-eßig über einem feuer-becken, und haltet bley über den dampf, ſo von dem kochen aufſteiget, ſo wird ſich ein weiſſer roſt dran ſetzen, den man abſchabet

Digitized by Google

ſchabet und kleine kugeln daraus machet. Man kan auch den wein-eßig nach gerade auf eine glüende ſchaufel gieſſen, und das bley darüber halten.

Bley-ſaltz zu machen: Nehmet 3 bis 4 pfund bleyweiß, oder calcinirt bley, ſtoſſet ſolches zu pulver und ſchüttet es in ein irrden geſchirre oder gläſerne flaſche, gieſſet deſtillirten wein-eßig 4 finger hoch über die maſſa, und laſſet es in heiſſen ſande 2 bis 3 tage digeriren, ſchüttelt es zuweilen wohl um; endlich, wenn es ſich wieder geſetzet, ſo gieſſet das klare ab, und auf das dicke gieſſet andern deſtillirten wein-eßig, und verfahret damit vorgedachter maſſen, dieſes wiederholet ſo lange, bis das dicke halb verzehret; alsdenn laſſet es über gelinden feuer ausdämpfen, bis 2 drittheil der feuchtigkeit verzehret, oder eine kleine haut ſich darauf geſetzet, alsdenn nehmet es vom feuer und laſſet es kalt werden, alsdenn wird ſich das ſaltz, wenn es in keller oder an einem andern kalten orte gehalten wird, anſetzen; das man mit fleiß aufheben, das andere aber wieder übers feuer wie vorhin ausdampfen, und das hernach angeſetzte ſaltz wieder aufheben muß, hiermit wird ſo lange fortgefahren, bis kein ſaltz ſich nicht mehr ſpüren läſſet. Das ſaltz läſſet man an der ſonne trucknen, und hebet es in einem irdenen oder unächten porcellainen geſchirre auf. Dieſes ſaltz zu reinigen und weiſſer zu machen, ſchmeltzet man es in gleich viel wein-eßig und waſſer, filtrirt es darnach, und läſſet es wieder zu ſaltze werden. Dieſes kan öfters geſchehen. Auſſer dem gebrauch dieſes ſaltzes, denn wie oben angeführet, iſt ſolches auch vor die kehlſucht, den überflüßigen blutgang der weiber, der güldenen ader und rother ruhr gut, man zerläſſet 2 bis 4 gran von dieſem ſaltze in wegerich oder dergleichen waſſer. Allein der innerliche gebrauch deſſen, muß, wie bereits oben erinnert worden, aufs behutſamſte und vorſichtigſte geſchehen, weil ſonſt davon, wie von allen andern aus bley bereiteten medicamenten groſſer und unüberwindlicher ſchade erwachſen kan. Weswegen ohne rath und genehmhaltung eines vernünftigen medici, dergleichen nicht in den leib zu nehmen. Es wird auch zu gurgel-waſſer gebraucht.

Bley in der Chymie, wird ſaturnus genannt, weilen die ſternſeher vorgeben, daß der ſaturnus ſeine wirckung und einfluß in das bley habe. Auſſer obigen angeführten kunſt-ſtücken, wird auch eine ſalbe oder butter daraus folgender geſtalt gemacht, welche die chymiſten ſaturniſche oder bley-butter, auch unguentum nutritum oder nutritivum, nennen: Kochet in einer kupfern pfanne wein-eßig, gieſſet ſolchen ſiedend auf zu pulver geſtoſſene gold-glätte, daß ſolcher 6 finger hoch über die maſſe ſtehe, in einem jeden geſchirr, rühret es mit einem ſpahn wohl unter einander, nach verlauf einer ſtunde filtrirt es. Nehmet eine untze weiſſes wachs, ſchmeltzet ſolches in einem glaſurten kleinen topfe, thut 4 untzen oliven- oder baum-öhl dazu und rühret es mit einem ſpahn wohl um, alsdenn gieſſet es auf einmal in einen meßingenen mörſel, und gieſſet ein glas von obigen eßig dazu, rühret alles mit dem ſtempel unter einander, das klare gieſſet ab, und das dicke oder die ſalbe hebet zum gebrauch auf.

Bley-Arbeiter, iſt ein künſtler, der das bley ſchmeltzet, gieſſet, und allerhand künſtliche arbeit daraus verfertiget.

Bleyerne Kugeln, brauchen ſoldaten und jäger, die erſtern ihre feinde, die andern das weide-werck und wildpret damit zu erlegen. Wiewol auch bley-kugeln, wenn ſie im munde gehalten werden, den heftigen durſt einiger maſſen ſtillen.

Bley-Gewichte, Bley-Schnur, Bley-Waage, iſt ein an eine hanfene ſchnur angemachtes und befeſtigtes bley, welches maurer, zimmerleute und dergleichen gebrauchen, die gerade höhe damit auszumeſſen, und ſich darnach zu richten.

Bleyſchnur, ſiehe Bley-Gewichte.

Bleyſtift, ſiehe Reiß-bley.

Bleywaage, ſiehe Bley-Gewichte.

Blind-Schloß, ſiehe Schloß.

Blitz, Wetterleuchten, iſt der helle ſchein, der im donnerwetter zwar zugleich mit dem knall geſchiehet, aber viel eher geſehen, als jener gehöret wird. Der blitz entſtehet aus einer ſchwefelichten dunſt, welche ſich hin und wieder in die luft gezogen, und nicht auf einmal, ſondern nach und nach angezündet wird, weil ſie ſich theils nicht an einem orte befindet, theils nicht auf eine zeit hinauf gezogen wird. Wenn auch viel gewitter eine groſſe menge der ſalpetriſchen ausdünſtungen in ſich begreifen, ſo iſt das donnern oft ſtärcker als der blitz; wenn aber die ſchweflichten dünſte die ſalpetriſchen übertreffen, wird der blitz härter geſehen. Alles blitzen iſt ſchnell, plötzlich, und in einem augenblick erſchrecklich, ſchädlich, weil es alles durchdringet und verletzet, und auch den ſchwefel aus den blühenden bäumen und getrayde, wein und bier ausziehet, daß ſie hernach verderben. Blitze, welche den donner übertreffen, oder auch am klaren himmel erreget werden, geben zeichen zum regen. Gelb und röthlich wetterleuchten iſt gefährlich, ſonderlich, wenns aus den wolcken gegen die erde ſchlägt. Das rothe wetterleuchten iſt noch gefähr-

Digitized by Google

fährlicher, und zündet mitten im regen an, was brennen kan, iſt auch mit keinem waſſer zu dämpfen. Das ſchwärtzliche wetterleuchten, welches voll rauchs zu ſeyn ſcheinet, zerſpaltet und verderbt thürne, groſſe bäume, und was es ſonſt antrift. So man in klaren wetter viel wetterleuchten gegen Süden ſiehet, ſo vermuthet man des andern tages regen.

Blockt, oder er hat geblockt, ſagt man vom falcken, wenn er ſich, nachdem er ein rebhun aufgetrieben, nach ſeinem vortheil auf einen baum oder buſch ſetzet, und daſſelbige verwahret.

Blödigkeit, Schwachheit des Verſtandes, ſiehe Verſtand.

Blüthen-Staub (gelber): Was dieſer, in dem meiſten blumen befindliche gelbe ſtaub, vor einen nutzen habe, davon haben ſowol die naturkündiger, als auch die der gärtnerey verſtändige unterſchiedene gedancken. Diejenigen, welche im regno vegetabili der pflantzen, ein weibliches und männliches geſchlecht ſtatuiren, ſprechen, es wäre dieſes die materie, wodurch der ſaamen-kern des weiblichen geſchlechts fruchtbar gemacht würde. Man hat ſogar die ausartung und veränderungen der früchte einer pflantze von ihrer gewöhnlichen art daher leiten wollen, daß dieſer ſtaub, vermittelſt des windes, von einer andern dabey, oder auch entfernt ſtehenden pflantze, auf ſie gebracht worden. Ein ungenannter autor ſagt in ſeinen gedancken von der natur von dieſem ſtaube alſo: Die blüth-körner liegen mehrentheils auf den ſpitzen in der mitte, ſind länglicht, bisweilen eyformig. Darinne iſt etwas feuchtigkeit. Denn ehe ſich die blume öfnet, ſind ſie viel dicker als hernach. Der feine ſtaub und die tröpflein muß auf den körnern, und abſonderlich der ſtarcke geruch zeigen, daß in dieſen werckzeugen, als in glandeln und drüslein, ein beſonderer zeug müſſe zubereitet werden, welcher der frucht zu ihrem wachsthum hauptſächlich nützet. Merckwürdig iſt, daß dieſe körner von vielen blüthen, z. E. vom ſafran, von ſabina, auch bey menſchen ſtarck auf die monatliche reinigung und ſogar auf die frucht treiben. Der ſtaub auf den körnern läßt ſich den ſchwämmlein vergleichen, welche die flüchtigen theile etwas zurück halten, daß ſie nicht ſobald verfliegen ꝛc.

Blume: Dieſes iſt eine zeugung der pflantzen, ſie unterſcheidet ſich durch ihren geruch und der verſchiedenheit ihrer farbe; faſt eine jede pflantze hat ihre blumen oder blüthe. Doch die blumen-gärtner nennen nur eine gewiſſe art pflantzen blumen, die wegen der ſchönheit ihrer blüthe in gärten beſonders gewartet werden, und dem garten zur zierrath und annehmlichkeit dienen, von dieſer gattung blumen wollen wir hier reden.

Sie werden entweder aus ſaamen oder aus kernen erzeuget, treiben hernachmals entweder aus wurtzeln oder zwiebeln ſtengel, mithin kan man die blumen füglich in zweyerley arten, nemlich in wurtzel- und in zwiebel-gewächſe theilen. Doch alle beyde arten können hernach durch kleine zwieblein, die an den alten anwachſen, und davon abgenommen werden können, durch reiſer, die unten an der wurtzel heraus wachſen, durch abgeſchnittene zweige, einleger oder abſencker vermehret und fortgepflantzet werden. Bey einer jeden blume wird die art ihrer fortpflantzung gedacht werden, deswegen man eine jede unter ihrem artickel aufſchlagen kan. Durch ſaamen, alle pflantzen zu erhalten, würde zu viel zeit erfordern, weil man durch andere mittel, die wir vorſchlagen wollen, eher und geſchwinder dazu gelanget, weilen aber auch zuweilen nöthig, ſolche blumen durch ſaamen zu erzeugen, ſo wollen wir anzeigen, wie ſolcher zu ſäen, desgleichen wie der reiſe ſaamen einzuſammlen.

Einiger blumen ſaamen, der den winter hindurch geſäet wird, kan auf miſtbeete gebracht, und die davon erhaltenen pflantzen hernachmals verſetzet werden, mit einigen gehet es ſchon ſchwerer zu, und mit einigen gar nicht. Wir wollen von jeder art beſonders reden, wie auch von denen blumen ſaamen, der dem winter über nicht in der erde dauret, desgleichen, wenn der ſaamen eingeſammlet werden muß, und zwar nach der uns möglichſten ordnung.

Die vor dem winter geſäet werden können, kan man auch noch im frühjahr, aber ſehr zeitig, ſäen, ſonſten, wenn trückene witterung einfället, gehet der ſaame nicht auf; und ſo er ja aufgehen ſolte, bleibet die pflantze doch klein, und die blume wird ſchlecht, gleichſam als wenn ſie im herbſt oder ende des winters ſchon geblühet hätten. Säet man ſie aber im herbſte, ſo mache man mit ende des monats Auguſti, oder anfang September 5 oder 6 tage vor dem vollen mond, ein miſt-beet von wohlausgeſiebter erde ohne miſt darzu zurechte, ſäet den ſaamen reihenweiſe hinein, und ſobald die aufgegangenen pflantzen tüchtig zum verpflantzen, ſo verſetzet ſie, denn, wenn man ſie zu ſpät pflantzet, daß ſie vor winters nicht einwurtzeln können, verderben ſie im winter.

Kennet ihr eine jede blumen-pflantze nicht beſonders, ſo ſtecket bey den ſaamen ein ſtöckgen, und zeichnet daran, was es vor eine art blumen. Das

Digitized by Google

unkraut muß man nicht aufkommen laſſen, ſonſten erſticket es die pflantzen.

Wenn der ſame geſäet, und ein guter finger hoch erde darüber geſchüttet, ſchläget man mit der ſchauſel gerne das erdreich ein wenig feſte, dieſes dienet darzu, daß auch die kleineſten ſaamen-körner deſto leichter keimen; hernach bedecket man das miſt-beet mit langen ſtroh, und begieſſet ſolches des tages 2 mal mit an der ſonne heiß gemachten waſſer, nemlich mittags und abends, nach verflieſſung 24 ſtunden nimmt man am abend das ſtroh ab, ſo wird der ſaame in kurtzer zeit aufgehen, ſo lange die pflantze noch zart, werden ſie um den andern tag des abends begoſſen, doch nicht zu ſtarck, damit man die wurtzeln nicht ausſpüle. Wenn die ſonne ſehr ſtarck ſcheinet, muß man etwas als einen ſchirm vorſetzen, denn die ſonne muß es nur des morgens beſcheinen, doch denen frühlings-blumen ſchadet ſonne noch wärme nicht, deswegen muß man ſie auch an die mauer gegen mittag pflantzen. Vor nacht-fröſte muß man das geſäete bedecken, dieſem zu entgehen, iſt es beſſer, wenn man ſpäte ſäet.

Alle ſaamen-körner, wenn es anders die witterung zuläſſet, müſſen in den 4 abnehmenden monden, Februarii, Mertz, April, May geſäet werden, man kan ſolches auch im herbſte und zwar allezeit im abnehmenden monde thun, von halben Auguſt an bis mitte Octobris.

Man muß darzu ein gut miſt-beet von rechten warmen miſte zurechte machen, und einen halben fuß hoch wohl verfaulte gute erde darauf ſchütten, nach 8 bis 10 tagen, wenn die gröſte hitze des miſtes verpflogen, ſo ſäet euren ſaamen reihenweiſe hinein, ſo, daß eine reihe von der andern 4 finger breit von einander; ſobald das ſäen geſchehen, bedecket man den ſaamen mit 2 finger breit rechter guter erde, begieſſet ſolche ſehr gelinde, damit der ſaamen nicht erſaufe, und dieſes geſchiehet bey trucknen wetter alle tage. Je gröſſer die pflantzen, je ſtärcker begieſſet man ſie, und wenn durch das begieſſen die erde ſich von denen pflantzen abſpielen ſolte, muß man wieder was erde daran ſchütten, desgleichen muß man das miſt-beet wohl vor den reif zudecken, doch aber ſo, daß die decke weder auf die pflantze noch ſaamen zu liegen komme, und dennoch keine luft hinein dringen könne. Bey ſchönen wetter decket es auf, bey trüben und regnichten decket es zu, denn wenn es frieren ſolte, ſo wäre innerhalb zwey ſtunden alles verdorben. Sobald die pflantzen groß genug, verſetzet ſie in eure rabatten oder einfaſſungen in recht gutes land, begieſſet ſie gleich beym verſetzen, und ſolches ſo ofte es in trucknen wetter nöthig. Ihr müſſet dieſes miſt-beet, darauf ihr den ſaamen geſäet, nicht eher gäten, bis die pflantze genugſam kennbar, denn die meiſten wachſen wie gras auf, und könten mithin aus verſehen mit ausgeriſſen werden.

Ehe wir von abwartung der blumen weitläuftiger reden, müſſen wir einige haupt-regeln, den bau der blumen betreffend, voraus ſetzen. 1) Man mag zwiebeln, wurtzeln oder pflantzen der blumen verſetzen, muß man zuförderſt das erdreich wohl jederzeit umgraben. Die harte erde muß zerſtoſſen werden, dieſes iſt nöthig: Denn eine blume, ſie ſey ſo ſchlecht als ſie will, wenn ſie in luckern boden verſetzet wird, kommt beſſer fort, als eine an ſich ſchöne in harten erdreich. 2) Die pflantzen müſſen ſo lange begoſſen werden, bis ſie wurtzel geſchlagen, und im anfang muß man ihnen bey groſſer hitze ſchatten mit einem dachziegel, bret oder ſonſten etwas machen. 3) Wenn ſie wohl wurtzel geſchlagen, auch ein wenig getrieben, muß man das erdreich um ſie herum lucker machen, weilen öfters die blumen durch die härte des erdreichs verderben. 4) Wenn man die blumen gepflantzet, muß man das erdreich ein wenig an die wurtzel andrücken; denn ſonſten erfrieret ſolche im winter oder vertrucknet im ſommer, oder der froſt ziehet ſie auch wol aus der erde. 5) Man theile ſeine rabatten in 2 theile, in den theil, der die meiſte ſonne hat, ſetze man die blumen-pflantzen, in den andern, der feuchter und ſchattichter, pflantze man die blumen-zwiebeln, doch gehet ſolches mit einigen nicht an, wie bey jeder blume unter ihren gehörigen artickel angezeiget wird. 6) Hernach muß man auch einen beſondern ort, ſo recht ſchatticht und feucht wählen, und den ſommer hindurch alle kleine ableger von doppelten violen, nelcken und dergleichen dahin pflantzen, welche ſonſten durch die hitze verderben würden, ſolche werden aber nur einen finger breit von einander geſetzet, weilen ſie, ſobald ſie wurtzel geſchlagen, wieder ausgehoben und anderwerts hin verpflantzet werden. 7) Alle ſolche pflantzen, die entweder in freyer erde, oder im kaſten, welches am beſten, muß man nach und nach an die ſonne bringen und nicht zu ſtarck begieſſen, denn ſowol überflüßige feuchtigkeit als auch allzugroſſe dürre verderbet ſie. 8) Man muß nicht ſo lange warten, bis die zwiebel-gewächſe alle blätter verlohren, ſonderlich ſo der garten klein, ſondern ſie eher ausnehmen, wie unter dem artickel Tulipanen angezeiget wird; weilen man indeſſen an die ſtelle, wo ſie geſtanden, andere blumen, als

Digitized by Google

Indianiſche kreſſe, amarenthen, baſilicum und dergleichen pflantzen kan, welche letztere alsdenn ſchon zu der zeit, da man die zwiebeln wieder ſtecken muß, ausgeblühet haben. 9) Mit ausgang Auguſti, wenn es ſtarck zu regnen pfleget, darf man weder zwiebeln einlegen noch ausheben, weilen ſolche alsdenn anfangen wurtzel zu ſchlagen, und wenn ſie im geringſten beunruhiget werden, entweder künftiges jahr nicht blühen, kleiner bleiben, oder gar verfaulen; jedoch, wenn man es nicht ändern kan, muß man ſie geſchwinde ausheben. 10) Die nelcken oder gras-blumen, wie ſie einiger orte genennet werden, violen und dergleichen blumen, die in töpfen oder käſten ſtehen, muß man zu zeiten begieſſen, und nur des morgens an die ſonne ſetzen, ſonſten vertrucknen ſie. Es wäre überhaupt beſſer, wenn man die töpfe oder käſten in die erde grübe, denn ſolchergeſtalt bleiben ſie friſcher. Nach vergangenen winter thut man wohl, wenn man ſolche in freye erde verſetzet, denn aller mühe und fleiß ungeachtet, gerathen die blumen doch jederzeit beſſer in freyer erde als in töpfen oder käſten. 11) In die töpfe, darein man die blumen verſetzen will, muß man zuförderſt einen finger hoch faſt verfaulten miſt ſchütten und mit guter erde vermiſchen. 12) Im ſommer muß man eine wanne im garten voll waſſer ſtehen haben, damit die ſonne ſolches erwärmen könne: Man kan nicht glauben, wie die blumen, wenn ſie mit ſolchen warmen waſſer begoſſen werden, zunehmen. Wer amaranthen oder Indianiſche blumen pflantzen will, der thut wohl, wenn er das land dazu vor den winter miſtet und umgräbet, denn ſo iſt ſolcher im früh-jahr verfaulet und zu erde worden, und ſolches iſt gedachten blumen beſſer als friſcher miſt. Die pflantzen, ſo im früh-jahr verſetzet werden ſollen, müſſen im herbſte geſäet werden.

Die blumen-zwiebeln können vom anfang Septembris bis zu ende des monats Aprils geſtecket werden, je mehr man mühe an ſie wendet, je ſchöner werden die blumen; ſowol zu denen, ſo man in töpfe ſtecken will, als auch zu denen, ſo in freyes land geſetzet werden ſollen, muß man einerley gut erdreich nehmen, gemeiniglich pflegt man damit alſo zu verfahren: Man nimmt ein viertel gute neue erde, ein viertel verfaulte erde, ein viertel gute garten-erde, und ſiebet ſolche auf gutes land; die zwiebeln werden alsdenn einen halben fuß tief geſtecket, bey ſonnen-hitze bedecket, bey kühlen wetter aber frey gelaſſen, und ſo ofte als nöthig begoſſen. Die blumen-gärtner und fleuriſten wenden öfters alle ihre mühe nur auf anemonen, tulipanen, renoncklen, bären-öhrlein und nelcken, die andern blumen achten ſie nichts, da es doch eben ſo ſchöne farben und arten, auſſer denen erſtgedachten giebet, ſie dürfen überhaupt nicht ſo viele mühe anwenden, ſondern könten näher dazu kommen. Der Jeſuit pater Ferrari, und Andreas Capranica zeigen uns die wege, wie man wunderdinge in erzeugung der blumen folgender geſtalt thun könne. Letzterer inſonderheit ſaget, wenn man denen blumen mit der chymie zu hülfe käme, ſo würde die kunſt die natur zwingen, ſich ſelbſten bey weiten zu überſteigen, alles kommt auf den geſchickten gebrauch des mercurii, des philoſophiſchen ſaltzes und philoſophiſchen ſchwefels an. Was vor verwunderns-würdige blumen würde man nicht hervorbringen, wenn man verſtünde, das warme blut der thiere geſchickt mit der erde zu vermiſchen, man kennet die kraft des blutes noch nicht: Doch iſt bocks-blut dazu nicht dienlich, weilen es über die maſſen austrocknet, und mithin zur wachsthums-kraft der pflantzen nicht geſchickt iſt. Wenn man die aſche oder ſaltz der pflantze mit blut vermiſchet, oder mit ſalpeter, ſo an ſich ſelbſt fruchtbar machet, wird man auſſerordentliche groſſe und ſchöne blumen bekommen. Ein wohl ausgeſuchter miſt thut erſtaunliche wirckung in zeitigung und ſchattirung der blumen. Ja man könte alles dieſes noch mehr verſtärcken, wenn man dieſe ſachen in brandtewein macerirte und deſtillirte, mithin die quint-eſſentz davon bekäme, damit könte man dinge ausrichten ſo unglaublich und unbegreiflich und einen als ein traum vorkommen müſte. Doch müſſen dieſe hitzige ſachen nicht an die wurtzel geleget, ſondern vorher etwas gute erde darauf geſchüttet werden. Nichts erfriſchet die blumen mehr, als wenn ſie mit waſſer, ſo an der ſonne warm worden, und darein tauben-miſt und aſche von eben den pflantzen geweichet, begoſſen werden.

Die pflantzen und blumen ſtärcker und gröſſer zu machen, muß man ſolche zuweilen mit lauge aus der aſche, von eben der art pflantzen, begieſſen. Es iſt gewiß, daß das ſaltz, ſo ſich in der pflantze befindet, vortreflich die wachsthums-kraft derſelben befördert, inſonderheit aber das ſaltz derer, die eine gleichheit mit einander haben, und iſt ausgemacht, daß das ſaltz der verbrannten tulipanen beſſer treibet als das ſaltz aller andern pflantzen. Die landleute verbrennen ohne unterſcheid farren-kraut, neſſeln, wachholder und brombeer-ſträuche unter einander, werfen die aſche davon auf ihr land, und bilden ſich ein, ſolches dadurch fruchtbar zu machen,

 allein

allein ſie ſolten zuvor unterſuchen, ob auch dieſe ſaltze dem ſaamen ihres feldes zuträglich, oder gar zuwider.

Die blumen, ſo im früh-jahr und ſommer blühen, kan man auch im winter blühend machen, wenn man nemlich eine gelinde fette materie unter die wurtzel leget, als roſinen, da die haut und kern ausgenommen, oliven-marcks oder pferde-miſt. Die miſt-gauche befördert auch die blühung: Desgleichen, wenn man im anfang Octobris die nelcken-zweige, die zu hoch geſchoſſen, abſchneidet, ſolche mit obbeſchriebener fetter und ſaltzigter materie an die wurtzel eingräbet, ſo bekommt man 4 monat früher nelcken.

Wenn man im winter blumen und im frühling früchte haben will, ſo kommt alles darauf an, daß man zweyerley aus dem grunde verſtehet. 1) Muß man unterſuchen, ob die wachsthums-kraft der pflantzen dergeſtalt von der ſonnen abhänge, daß ohne deren mitwürckung nichts wachſen und fortkommen könne. Dieſes iſt aber leichte zu beantworten, denn alles, was erwärmet, und durch die wärme die ſäfte der erden in bewegung ſetzen kan, thut eben die wirckung als die ſonne. 2) Daß man wiſſe, was man an ſtatt der ſonne zur hand nehmen ſoll. Einige gärtner gebrauchen dazu miſt und kalck, andere heitzen durch unterirdiſche röhren das gewächs-haus, dadurch wird die äuſſere luft erwärmet, ſie erhalten demnach dadurch in dem ſtrengſten winter frühzeitige früchte und ſchöne blumen. Auf dieſe weiſe brachte Albertus, der groſſe phyſicus, im winter frühlings- und im frühling herbſt-früchte hervor. Weil es es aber ſehr ſchwer hält, die rechte maaſe der wärme und hitze zu treffen, daß ſie zuweilen zu viel treibet, zuweilen zu wenig, ſo trift ſelten der wunſch ein. Denn wird der ſaft durch die hitze zu geſchwinde aus den wurtzeln in den ſtamm und zweige getrieben, ſo hält er ſich nicht ſo lange, bis er verdicken kan, darinnen auf, und die luft-löcher der zweige werden dadurch zu weit ausgedehnet, daß ſie hernach gar keinen ſaft bey ſich halten können, deswegen auch die bäume, ſo auf dieſe weiſe getrieben werden, wenn ſie einmal früchte getragen, ausgehen. Oculirt man auf ein mandel-ſtamm-auge ein roſen-auge, bekommt man ſehr ſchöne roſen, die zuweilen ſchon blühen, wenn noch ſchnee und froſt vorhanden. Democritus ſaget, wenn man in der gröſten ſonnen-hitze, dem roſen-ſtock des tages zweymal begieſſe, ſo blühe er mitten im winter, vermuthlich aber wird er des winters ins gewächs-haus geſetzet werden müſſen.

Sowol intereſſe, als curioſität, hat verſchiedene mittel erfunden, die blumen bunt-fleckigt und ſtreiſicht zu machen, als grüne, gelbe, blaue roſen, desgleichen nelcken auſſer denen gewöhnlichen von zwey bis drey farben hervorzubringen. Zum exempel: Man ſtöſſet fette erde oder thon zu pulver, die vorher an der ſonne gedörret, und begieſſet ſie nach dem 15 bis 20 tage lang mit einem rothen, gelben, oder andere farbe an ſich habenden waſſer, wenn man zuvor den blumen-ſaamen, ſo gantz andere blumen an farbe bringet, hinein geſäet. Einige ſtecken ein ſaamen-korn einer blume in eine aufgeſpaltete wilde cicorien-wurtzel, binden ſolche feſte wieder zuſammen, wickeln wol verfaulten miſt darum, und legen es in die erde, durch dieſe mühe wächſet eine ſchöne blaue nelcke, die ſo ſchön als ſelten. Andere nehmen von viererley blumen-ſaamen, von jedem ein korn, legen ſolche dichte an einander in ein dünnes und leicht verfaulendes röhrgen, ſtecken ſolches mit vielem fleiß in guten miſt und recht guter erde; dieſe ſaamen von verſchiedener gattung treiben hernach nur einen eintzigen ſtengel, auch nur eine eintzige wurtzel, und tragen hernach vortrefliche blumen verſchiedener farben. Endlich hat ein blumen-liebhaber verſchiedene nelcken-ſorten von farben in einen nelcken-ſtengel gepfropfet, die da blumen nach ihrer natürlichen farbe getragen, darüber ſich die unwiſſenden höchlich verwundert haben, weil ſie nicht gewußt, wie es damit zugegangen. Wenn man denen blumen verſchiedene farben geben will, ſo muß man den ſtengel, wenn er anders ſtarck genung, bis aufs marck ſpalten, die farbe, die man will, hinein ſtecken, und es wohl mit kuh-miſt, oder auch nur thon, verbinden, ſo werden die blumen hernachmals von der farbe ſeyn. Jedoch dauret eine ſolche beygebrachte farbe nicht länger als ein jahr, denn hernach nehmen die blumen ihre natürliche farbe wieder an. Einige ſagen, es wäre auch wohlgethan, wenn man die wurtzel der pflantze mit eben der farbe, die man eingeſtecket, begieſſe. Auf eben ſolche weiſe kan man auch denen blumen einen auſſerordentlichen geruch beybringen, wenn man biſam und dergleichen hinein pfropft. Dieſes kan auch an früchten geſchehen, denen man, ſo man will, eine artzeney-kraft, laxirende kraft, oder andere gelinde und angenehme abführende eigenſchaft beybringen kan, wenn man nemlich in den ſtamm oder zweig nach vorbeſchriebener art, theriac, rhabarber, zucker, honig oder dergleichen einflöſſet, doch aber muß weder in der artzeney noch farbe etwas mineraliſches ſeyn, ſonſten geht der baum davon aus. Zu denen farben iſt das

lack,

Digitized by Google

lack, wie auch aller ausgepreßter blumen-ſaft gut. Wenn man den ſaamen, ehe man ihn ſäet, in Spaniſchen oder mit honig vermiſchten wein, in milch, zucker-waſſer, oder andere dergleichen wohlriechende ſachen einweichet, werden die früchte weit ſchmackhafter und gleichſam balſamiſchen geruchs, inſonderheit pflegen leckermäuler ſolches mit denen melonen zu verſuchen.

Es wollen blumen-liebhaber und blumen-gärtner gerne ihren blumen folgende drey farben beybringen: 1) Schwartz, ſo durch ſeine traurige farbe den ſchaden, ſo der tod im hauswesen verurſachet, ziemlich vorſtellet. 2) Die grüne, die ſo angenehm in die augen fället, und ſo geſchickt iſt das geſichte zu ſtärcken und zu erhalten. 3) Blaue, welche die farbe des himmels vorſtellet. Solche kan man denen blumen ohne groſſe mühe und arbeit beybringen. Denn zur ſchwartzen nimmt man die kleine ſchwartze früchte, die auf den ellern wachſen, die man zu recht feinem pulver ſtößt, wenn ſie trocken; und zur grünen nimmt man rauten-ſaft; und zur blauen korn-blumen-blüthe, und verfähret, wenn man eine von obigen farben denen blumen beybringen will, folgender geſtalt: Man nimmt die farbe, die man haben will, miſchet ſolche mit pferde-miſt, einigen tropfen wein-eßig und ein wenig ſaltz, von allen dieſen muß die farbe ein drittheil ausmachen, hieraus wird ein teig gemacht, und auf die wurtzel einer weiſſen blume geleget, mit waſſer von vorgedachter farbe begoſſen, und gewöhnlicher maſſen abgewartet. Hierdurch hat man das vergnügen, nelcken, die vorher gantz weiß geweſen, ſo ſchwartz als mohren zu erhalten, welches eben auch alſo mit der grünen und blauen farbe angehet. Doch damit dieſes deſto beſſer gerathe, ſo muß man gute fette erde nehmen, ſolche an der ſonne trucknen, zu pulver reiben, und durchſieben. Hiermit wird ein blumen-topf gefüllet, und eine weiſſe nelcken-zwiebel hinein geſteckt, denn die gantz weiſſe farbe iſt eintzig und allein zu annehmung anderer farbe geſchickt, doch muß weder regen noch reif darauf fallen, des tages über ſetzet man ſolche an die ſonne. Wenn man will, daß dieſe weiſſe nelcke purpurfärbig werden ſoll, ſo nimmt man braſilien-ſpähne zum teige, und färbet das waſſer zum begieſſen damit. Durch dieſe kunſt kan man auch vortrefliche bunte lilien erzielen, wenn man ſolche mit 3 bis 4 unterſchiedlichen farben an unterſchiedenen örtern der wurtzel begieſſet, welche verwundernswürdig ſchöne bunt werden. Ein anderer künſtler weichet die tulipanen-zwiebeln in farbe ein, davon ſie hernach ſolche annehmen; noch ein anderer beſchneidet die zwiebel ein wenig, und tröpfelt in die luft- und ſaft-löcher oder adern die behörige farbe.

Wenn die blume nicht zugleich einen lieblichen geruch hat, ſo iſt derſelben ſchönheit nur eine eitele zierde. Dieſes trift in gewiſſer maſſen bey denen ſehr wohl ſchattirten, aber dabey ſtinckenden blumen ein. Man würde demnach gleichſam ein wunderwerck verrichten, und der blume den gröſten dienſt thun, wenn man ſolcher, ſtatt des heßlichen, einen lieblichen geruch beybrächte. Peonien und tulipanen fallen zwar ſehr ſchön in die augen, allein ſie riechen ſehr heßlich: Man muß ihnen demnach durch die kunſt mittheilen, was die natur ihnen verſaget; man verfährt auf eben die art damit, als oben bey beybringung ſchöner farben geſaget. Man kan auch die ſaamenkerne, ehe man ſie ſtecket oder ſäet, zuförderſt einweichen, nemlich man nimmt ſchaaf-miſt, ſchüttet ſolchen in wein-eßig, thut biſam, zibeth oder geſtoſſenen ambra dazu, und läſſet den ſaamen einige tage darinnen liegen. Die erfahrung hat gezeiget, daß hernach die blumen weit lieblicher und angenehmer gerochen haben, zumahlen wenn ſie mit eben dergleichen waſſer begoſſen werden. Der pater Ferrari ſetzet hinzu: Einer ſeiner freunde, ein groſſer erfahrner Philoſoph, habe der blume, die flos Africanus genannt wird, ihren heßlichen ſtinckenden geruch mit weniger mühe benommen, indem er den ſaamen 2 tage lang in roſen-waſſer mit biſam vermiſcht, eingeweichet. Er ließ ſolchen ſaamen hernach ein wenig abtrucknen, und ſäete ihn. Dieſe blumen hatten zwar ihren natürlichen heßlichen geruch nicht gäntzlich verlohren, doch empfund man bey dem riechen einen beſondern lieblichen geruch, der durch den geſtanck durchdrang, und die blume einigermaſſen annehmlich machte. Dieſen verbeſſerten blumenſaamen ſäete er vorbeſchriebener maſſen wieder, und hatte dadurch das vergnügen, blumen zu erhalten, die denen jesminen und violen an angenehmen geruche nichts nachgaben, mithin erhielt er von einer ſonſt an ſich zwar ſchönen, aber ſtinckenden blume, eine blume, die nicht allein angenehm in die augen fiel, ſondern auch angenehm roch. Denen pflantzen, die aus zweigen und ablegern beſtehen, bringt man den geruch durch einſchnitt in die wurtzel, wie bereits oben geſagt, bey, und dieſes geſchiehet auch auf ſolche weiſe an denen bäumen. Wir halten davor, genung unterricht hiervon gegeben zu haben, ein geſchickter gärtner wird ſich deſſen zu bedienen wiſſen. Wir finden in der hiſtorie, daß Attalus, könig in Pergamus, ſiebenerley giftige pflantzen geſäet, die den tod durch das anriechen nach ſich zogen; wir aber

geben

Digitized by Google

geben hier unterricht, wie nicht allein blumen zu verbeſſern, ſondern auch hülſen-früchten, wenn ſolche obbeſchriebener maſſen zuvor eingeweichet werden, ſo wol beſſern geſchmack, als auch mediciniſche kraft zum nutzen des nächſten beygebracht werden können.

Die blumen friſch zu erhalten: Nehmet einen topf, gieſſet ſolchen halb voll waſſer, halb voll unreiſen weinbeer-ſaft, thut ſo viel ſaltz als nöthig dazu, brechet die blumen-knoſpen ab, werfet ſie in dieſen topf, decket ſolchen wohl zu, und ſetzet ihn in den keller; wollet ihr alsdenn eine blume heraus nehmen, ſo faſſet ſolche an dem ſtiel an, ſchwencket ſie ein wenig ab, und haltet ſie nur ein wenig ans feuer, ſo wird ſie aufblühen und gehörige farbe bekommen.

Zum ſaamen läſſet man an einen blumen-ſtengel nur ein aufs höchſte zwey blumen, die die gröſten, ſtärckſten und ſchönſten, auch am erſten ausgeblühet, die andern blumen werden alle abgeſchnitten. Die ſäe-zeit iſt bereits oben angeführet, und iſt ferner bey allen blumen unter ihren gehörigen artickeln zu finden. Den ſaamen, ehe er geſäet wird, wirft man ins waſſer, der gute ſaame fället auf den grund, der ſchlechte ſchwimmet oben. Damit kein ungeziefer, ſo ſich in der erde aufhält, den ſaamen wegfreſſe, weiche man ihn zuvor in haus-wurtz oder dach-wurtz-ſaft ein, dadurch wird der ſaame nicht allein vor das auffreſſen ſicher ſeyn, ſondern die blumen auch ſchöner werden. Wie übrigens ein gärtner den garten ſowol zur zierrath, als nutzen anzulegen habe, desgleichen in welcher witterung er ſäen müſſe, wird nicht allein hier und dar in dieſem buche angezeiget, ſondern er wird auch ſolches von ſelbſten einſehen und einrichten.

Blumen-Erde: Wie viel an zubereitung der erde, zu erzeugung der blumen und ihrer zwiebeln, gelegen, iſt erfahrnen gärtnern und liebhabern der gärtnerey-kunſt mehr als zu bekannt. Viele haben von den beſten blumiſten das ſchönſte zwiebelwerck aus Holland kommen laſſen, und wenn man auch alle mühe und ſorgfalt zu deſſen erziehung angewendet, ſo iſt es, wo nicht den erſten herbſt, dennoch im folgenden frühling darauf gegangen. Einige ſchreiben es unſerer rauhen himmels-gegend, und der Holländiſchen zubereitung der erde zu; andere aber denen im herbſt und frühling, auch bisweilen im Auguſto herrſchenden Oſt-winden. Allein die Holländer, denen man, was die zeugung der blumen und anderer garten-gewächſe betrift, vor allen nationen ohnſtreitig den preis laſſen muß, folgen hierin ſchlechterdings der natur. Sie brauchen zu allen arten ihrer blumen-zwiebeln, ja auch denen andern fibroſen oder zäſerichten gewächſen, nicht mehr als einerley erde; jedoch mit dem unterſcheide, daß jede art nicht in einem jahre auf einmal hinein gepflantzet werde, ſondern eine nach der andern; alſo, daß ſie eine erde 4 gantzer jahr brauchen können. Dieſe düngung nun iſt nichts anders, als der bloſſe verfaulte küh-miſt, dabey aber muß kein ſtroh noch ſonſt etwas, ſo zur ſtreue gebraucht worden, darunter ſeyn. Von dieſem pur lautern miſt wird eine ziemliche grube in einem winckel des gartens ausgegraben, die ſowol von der ſonne beſchienen, als vom regen befeuchtet wird. Sie wird nur im frühling und herbſt von oben hinein umgerührt, damit alles wohl zuſammen verfaule, und in zwey jahren einer erde gleich wird. Wenn nun der gärtner ſeine blumen-beete zurichten will, ſo nimmt er von ſeiner gemeinen oder leichten ſandigten garten-erde einen theil, und eben ſoviel von ermeltem kuh-miſt, und miſchet beydes wohl unter einander, nebſt zuthuung eines halben theils des klaren weiſſen bach-ſandes, wenn ſeine erde nicht ſchon ſandig iſt. Läutert es anfangs durch ein ordinair gatter, das andere mal aber durch ein drath-ſieb, und füllet damit ſeine ausgehobene beete an. Auf dieſe weiſe wird man erfahren, daß die bemühung nicht fruchtlos iſt.

Blumen-Topf: Iſt ein geſchirr oder gefäß von thon, auch wol unächten porcellain, darein der gärtner blumen-gewächſe oder dergleichen pflantzet und einſetzet.

Blumen zu candiren: Nehmet ſchön rein durchſichtiges gummi arabicum 1 loth oder mehr, gieſſet ſo viel roſen-waſſer darauf, daß es darin ſchmeltzen könne. Laſſet es über nacht mit einander zergehen, hernach nehmet ſchöne rothe nelcken oder provintz-roſen, oder andere blumen und kräuter, welche beliebig, tuncket ſie in das gummi-waſſer, daß ſie überall wohl befeuchtet werden. Laſſet ſie wieder etwas ablaufen. Hernach beſtreuet ſie auf beyden ſeiten recht dicke mit feinem zu ſehr zarten pulver geſtoſſenen zucker, oder weiſſen zucker-canth. Laſſet ſie auf einen zinnernen teller an der ſonne oder beym ofen wohl trucknen, und hebet ſie an einen trucknen orte auf.

Blut: Dieſes iſt eine rothe feuchtigkeit, oder ein rothes flüßiges weſen, ſo in denen puls- und blut-adern umläuft, und zur erhaltung des lebens ſowol der menſchen, als anderer thiere, und aller leibes-theile dienet. Und hat das blut ſeinen urſprung aus dem chylo oder nahrungs-ſafte, welcher von den genoſſenen und verdaueten ſpeiſen entſtehet, und von allerhand theilen, als wäſſerichten, lüftigen, erdenen,

ſaltzigten, ſchwefelichten und andern zuſammen geſe-
tzet iſt. In der artzeney-wiſſenſchaft wird das blut verſchiedener thiere gebrauchet, unter andern, gänſe- enten- ziegen- holtz-tauben- turtel-tauben- andere tauben- rebhühner- haaſen- hirſche- rehe- bocks- ſchildkröten- auerochſen- kühe- cameleons- laubfröſche-blut, auch die monatliche reinigung der weiber. Doch wird vor allen menſchen-blut am liebſten genommen. Kan man ſolches nicht haben, nimmt man davor ſchweine- bocks- haaſen- und tauben-blut. Doch muß des thieres blut von geſunden thieren genommen werden. Das aufgetrucknete menſchen-blut wird den ſchweiß zu treiben in böß-artigen fiebern und der fallenden ſucht eingegeben; auswendig aufgelegt, zertheilet und ſtärcket es. Es wird ein bruch-pflaſter daraus gemacht, und die Chymiſten ziehen ein ſaltz und waſſer daraus, ſo vortreflich vor verdorbenes geblüt, vor fieber, fallender ſucht, ſcharbock und alle verſtopfungen. Es werden von dieſem ſaltze 6 bis 15 gran entweder in demſelben waſſer, oder einem andern ſaft auf einmal eingenom-

Blut ausſpeyen, ſiehe Speyen.

Blut-Fluß zu ſtillen: 1) Nehmet 3 finger hüthe voll baum-öhl, eben ſo viel wegerich-graß und weiſſen von eyern, ſchlaget alles wohl durch einander, machet es laulicht, und ſetzet ein clyſtir davon. 2) Nehmet forellen-gräten, trucknet und ſtoſſet ſie zu pulver, auf einmal nehmet hievon ein quentlein mit weiſſem wein ein.

Blut-Igel: Iſt eine art ungezieffer, ſo ſich im moraſt und teichen, auch in flieſſendem waſſer aufhält, als ein groſſer wurm geſtaltet, eines kleinen fingers lang, der weder gräten noch gerippe hat, in dem maule hat er 3 kleine ſpitzige ſteiffe zähne, womit er nicht allein menſchen, ſondern auch pferde- und ochſen-haut durchſtechen kan. Die farbe iſt verſchiedentlich, wie auch die gröſſe und arten: In der artzeney-wiſſenſchaft werden die kleinſten gebrauchet; gemeiniglich ſehen ſolche ſchwärtlich oder ſchwartz-röthlich aus. Es werden zwar auch blut-igel im meer gefunden, aber ſolche braucht man nicht zur artzeney. Die blut-igel ſind wie alle andere kriechende ungezieffer, die kein gerippe noch gräten haben, zwitter. Es werden die kleinſten, die auf dem rücken grünlich und auf dem bauche röthlich, keinesweges aber rauche und ſchwartze, zum ausſaugen des blutes angeſetzet, ſolche müſſen in hellem flieſſenden waſſer gefangen, und ſchon einige tage vor dem gebrauch in friſchem waſſer aufbehalten worden ſeyn, damit ſie deſto begieriger und ſchärfer aus hunger anſaugen; inſonderheit werden ſie bey verſtopfung der güldenen ader, und wenn ſich zu viel blut an einen ort geſetzet, oder bey der blinden güldenen ader, gebrauchet. Doch hat man zuweilen groſſe mühe, das blut hernach wieder zu ſtillen, wodurch der krancke ſehr ſchwach wird. Wer einen lebendigen blut-igel einſchlucken wolte, würde ſich groß unglück zuziehen können, wenn ſelbiger die adern des magens anfiele und ausſaugte, das beſte mittel hiervor wäre noch, wenn man laacke von eingeſaltzenem fleiſche, oder ſaltz-waſſer eintrüncke, und eine purgantz, worunter etwas vom mercurio dulcificato gemiſchet, einnähme. Sonſten ſchaden die kleinen ſo viel nicht als die groſſen, ſonderlich ſind die bunt geſtreiften gut, ſie dienen an ſtatt ſchröpfen und aderlaſſen.

Ehe ſolche blut-igeln zum ſaugen angeleget werden, muß man ſie, wie vorher geſagt, eine lange zeit in friſchem waſſer aufbehalten haben, damit ſie deſto hungeriger werden, und hernach einen halben tag lang ohne waſſer in eine ſchachtel legen. Hierauf beſtreichet man den ort, wo man ſie anlegen will, mit ſalpeter, blut vom flügel-werck, lehm, milch oder warmen waſſer, der deckel der ſchachtel wird darauf abgenommen, und die ſchachtel auf den ort, wo ſie anſaugen ſollen, umgeſtülpet; denn ſie wollen ſonſten, wenn man ſie mit bloſſen fingern angreifet, nicht anſaugen. Alsdenn ſchneidet man ihnen, wenn ſie angeſogen, ein ſtückgen von ſchwantze ab mit einer ſcheere, damit man nicht allein ſehen könne, ob ſie blut genung ausgeſogen, ſondern auch, damit ſie begieriger ſaugen. Weilen ſich nun öfters zuträgt, daß ſolche nicht gerne wieder vom ſaugen ablaſſen wollen, und es gefährlich wäre ſie mit gewalt abzureiſſen, weil dadurch eine groſſe verletzung entſtehen würde; ſo ſtreuet man ihnen ſaltz, aſche und verbrannte leinwand, oder eine andere ſcharfe materie auf den kopf, damit ſie loslaſſen. Wenn ſie abgenommen, läßt man das blut noch ein wenig laufen, alsdenn wäſchet man die wunde mit ſaltz-waſſer aus. Wenn das blut nicht aufhören will zu laufen, ſo legt man ein in blut-ſtillend waſſer eingetunckt läppgen, oder, wenn erhitzung zu befürchten, ein in branntewein eingetuncktes läppgen darauf, und verbindet ſolches gehörig.

Blut-Piſſen: Iſt eine kranckheit des rind-viehes, welche von groſſer erhitzung des ſommers, oder im winter von heftiger erkältung, bisweilen auch von ſchlimmer weide und dem gras, darauf noch mehlthau geſtanden, herrühret. Darwider iſt kein beſſeres mittel, als daß man ſie weder waſſer noch anderes geträncke trincken laſſe, ſondern ihnen buttermilch und ihr eiges waſſer dafür gebe; hernach nehme

me man 6 loth hirſen, auch ſo viel hanf-körner gepülvert in 2 maas weiſſen wein, thue darzu 2 loth theriac, koche es zuſammen ab, und gieſſe die brühe davon dem aufgeſtoſſenen vieh ein, ſo wird das übel ſich bald verlieren. Oder: Man reibe blut-ſtein gar klein, miſche es mit eßig, und gieſſe es laulicht dem vieh ein. Wenn die pferde dieſen zufall haben, ſo heiſſet man es blut-ſtallen. Dieſes zu vertreiben, nehme man liebſtöckel und rauten, drücke den ſaft daraus, thue wein und eßig daran, und gebe es dem pferde 5 oder 6 tage zu trincken, alle tage gegen den mittag; hiernächſt laſſe man ihm die ſpann-adern auf beyden ſeiten 2- oder aufs höchſte 3mal ſchlagen, ſo wird der gaul wieder geſund. Oder: Nehmet 4 ziegel-ſteine, die zuvor noch nie gebraucht worden, ſondern erſt vom brenn-ofen gekommen, leget ſie in eine glut, und laſſet ſie wohl heiß werden, bis daß ſie glühen, darnach thut die ſtreu aus dem ſtand, und leget ihm die heiſſen ziegel-ſteine unter den bauch oder ſchlauch, daß das pferd darauf ſtallen kan, und ihme der rauch oder dampf an den leib gehen möge; das thut alle tage 3- oder 4mal, ſo wird es vergehen. Als ein probates mittel wird auch gerühmet: Wenn man eine ſchüſſel voll hühner-miſt ſtöſſet, denſelben ins waſſer in ein ſäcklein hänget, dieſes ausdrucket, und dem roß davon zu trincken giebet.

Blutrünſtig ſagt man, wenn ſich an einem theile des leibes durch einen fall, ſtoß oder ſchlag, wodurch die haut ſchlapp worden, geronnen geblüt geſetzet hat. Um ſolches geblüt zu zertheilen, muß man 1) öfters friſche rind-fleiſch-ſcheiben darauf legen, oder auch in ſpiritu vini, darinnen ſaffran eingeweicht, eingetunckte läppgens. 2) Knüpfet in ein leinwand-tüchlein ein büſchlein ſaltz, tuncket ſolches öfters in heiß ſiedend waſſer, und haltet es warm darauf. 3) Nehmet 3 untzen wachs, 2 pfund galbanum, hartz, pech, ſtorax, lorbeern-öhl, von jedem 1 halb pfund, lorbeern 1 untze, bocks-talch 1 pfund, ammoniac-gummi, oder beſſer hartz 5 untzen, weiſſen geſtoſſenen pfeffer 2 untzen, ſalpeter 1 untze, machet eine ſalbe daraus, und gebraucht es vor blutrünſtigkeit ſie mag herkommen, woher ſie will: Man kan ein pflaſter von wachs, hartz und wein-eßig mit einander zerlaſſen, darüber legen. Oder zerlaſſet in roſen-waſſer eine halbe untze weiſſen tragant, thut darzu 4 ſcrupel geſtoſſene weiß-wurtz-kraut-wurtzel, und 2 ſcrupel geſtoſſenen kampfer. Hiermit wird ein pflaſter beſtrichen, welches man ſo lange liegen läſſet, bis es von ſelbſten abfället.

Blut-Schwären, Aſt oder Vieh-Beulen, lat. Furunculi. Solches iſt eine geſchwulſt, mit hitze und groſſen ſchmertzen, ſo ſich unter die haut in das fett ſetzet, und entſtehen bey leuten allerley alters. An ſich ſind ſie eben nicht gefährlich, doch wenn viele zugleich, ſonderlich bey kindern, welche ſehr empfindlich ſind, entſtehen, ſo können ſie dennoch üble zufälle, wegen der groſſen ſchmertzen und gewaltigen entzündung erregen, als ſchlafloſigkeit, böſes weſen, ja den todt ſelbſten. Solche zu zeitigen, nehmet weitzen-mehl, das gelbe vom ey, ſchweine-ſchmaltz, miſchet alles wohl unter einander und ſtreichet ein pflaſter hiervon. Damit ſolche geſchwüre deſto eher aufgehen, nehmet von haußbacken brode die krume, kochet ſolche mit milch zu einem brey, wenn ihr es vom feuer genommen, menget roſen-ſalbe, ſo viel nöthig, darunter, und ſtreichet ein pflaſter hiervon.

Blut-Stein, iſt ein ſtein, der entweder davon, daß er das bluten ſtillen ſoll, oder von ſeiner farbe alſo benennet wird. Denn zuweilen findet man ihn in Africa, Spanien, Böhmen, Schleſien und Sachſen, dunckelroth, und der wird der ſchwartze genannt, welchen die goldſchmiede zum poliren der edelſteine gebrauchen, und der beſte, ſonderlich der aus Spanien, ſeyn ſoll. Zuweilen purpurfarbig, zuweilen auch eiſenfarbig. Seine kraft iſt, daß er kühlet, trucknet und zuſammen ziehet. Er iſt zu vielen, ſonderlich aber zu allen blut-kranckheiten treflich gut. Man kan ihn äuſſerlich und innerlich ſehr heilſam brauchen. Er ſtillet das naſen-bluten, wenn man ihn in der hand hält.

Bock, Ziegenbock, iſt das männlein von den ziegen, ein behertztes und ſtreitbar thier, ſo ſeine meiſte kraft in ſeiner ſtirn und hörnern hat. Er ſtincket wegen ſeiner geilheit gantz unerträglich, darum man ihn gern in groſſen pferd-ſtällen hält, um dadurch die ratzen zu vertreiben. Sein fleiſch kan nicht allezeit genutzet werden, mit ſeinen fellen aber wird groſſe handlung getrieben.

Bocks-Bart, lat. Tragopogum. Ein kraut, ſo ohngefehr anderthalb fuß hohen, runden, feſten ſtengel treibet, der mit vielen zweigen bewachſen; die blätter ſind lang, ſchmal und ſpitzig, ſie gleichen den ſaffrans-blättern, doch ſind ſie breiter und kürtzer. Die blüthe hat gelbe farbe und gleichet der butterblums-blüthe, ſie ſitzet in einer knoſpe, die ſich, wenn es zeit, davon völlig aus einander giebet, weilen aus der knoſpe, ehe ſie aufblühet, ein langer bart heraus hängt, hat das kraut den namen bocksbart bekommen, auf die blüthe folget ein geſtreifter, länglichter, harter, aſchgrauer und mit kleinen ſpitzigen ſtacheln verſehener ſaame. Die wurtzel iſt lang, einen kleinen finger dicke, auswendig ſchwartz,

ſchwartz, inwendig weiß, klebricht, angenehmen ſüßlichen geſchmacks, und wird im winter als ſallat gegeſſen. Dieſes kraut wächſet auf wieſen und ſteinigten örtern, doch weil es eine angenehme blume hat, und im May und Junio blühet, wird es auch in gärten gezogen. Es iſt gut zu eſſen. Einen alten lappen in den ſaft oder deſtillirten waſſer dieſes krauts getuncket, und auf die wunden geleget, ſtillet die ſchmertzen. Es iſt gut vor hitze im magen, vor ſchmertzen in der bruſt, leber, nieren und blaſe. Das waſſer der gantzen pflantze dienet vor ſeitenſtechen. Die wurtzel gekocht, und davon getruncken, ſtillet ſeiten-ſchmertzen und ſtiche. Mit violen-ſaft eingenommen, iſt denen engbrüſtigen, und denen, die ſeitenſtechen haben, geſund. Die wurtzel mit waſſer gekocht, und hernach mit zucker bezogen, iſt ein bewährtes mittel vor die peſt, gift und den ſtich giftiger thiere. Der ſaft oder das deſtillirte waſſer dieſes krauts heilet friſche wunden, wenn man einen lappen darein tuncket, und ſolchen aufleget.

Bocks-Blut, vom ziegenbocke: Dieſes blut gedörret, iſt pech-ſchwartz, und wird ſo hart als ein glas. Es iſt ein vortrefliches mittel wider den gift, ſchwerenoth und ſeitenſtechen. Es zertheilet auch das geblüt, ſo vom fallen, heben, oder ſtoſſen verſtockt iſt, treibet gewaltig den harn, wenn mans mit wein-eßig einnimmt. Man hat es auch oftermals wider den ſtein und deſſen ſchmertzen ſehr bewährt befunden. Den bock aber muß man im anfang des ſommers ſchlachten, und das blut davon nehmen. Aus dem bocks-blute bereitet man in den apothecken ein öhl und ſaltz, ſo in vielen fällen gebrauchet wird, wie auch den ſehr berühmten podagriſchen balſam.

Bocksdorn, lat. *Tragacanthum*: Dieſes iſt ein ſtrauch, die wurtzel gehet im wachſen weit, aber nur flach unter der erde weg, und iſt ſo hart wie holtz. Er wirft einen haufen kleine zweige, die da kleine dünne blätter tragen, und kleine weiſſe ſtacheln haben, die ſtarck und ſteif. Durch einen einſchnitt in den ſtamm erhält man ein gummi, ſo tragacant genannt wird. Dieſer ſtrauch wächſet in Aſien, Candien, um Aleppo herum, in verſchiedenen gegenden Italiens und an den mauren zu Marſeille. Das gummi, ſo in der artzeney-wiſſenſchaft gebraucht wird, muß, wenn es gut ſeyn ſoll, helle, rein und ſüßlichen geſchmacks ſeyn. Es ſtopfet die ſchweiß-löcher, iſt gut vor die augen, huſten, rauhen hals, ſchnupfen und in allen flüſſen, wenn man es mit honig vermiſcht, und auf der zunge ſchmeltzen läſſet.

Bocks-Hörner, nennet man eine gewiſſe art bänder an ſtuben- und andern thüren, deren äuſſerſte theile zierlich in form der widder-hörner gekrümmet ſind.

Bocks-Talck, hat ebenfalls ſeine tugend, und iſt ſehr heilſam, auch unter die heil- und brand-pflaſter billig zu zählen. Der beſte aber iſt von einem geſchnittenen bock. Wenn dieſer 3 bis 4 jahr alt iſt, hat er zuweilen 2 ſteine talck im leibe.

Bocks-Zunge: Ein kraut, hieß vor dieſem *viperina* oder otter-kraut, weilen einer namens Alcibius, als er von einer otter geſtochen worden, den ſaft daraus gedrucket, ſolches eingeſchlucket, das übrige davon auf die wunde geleget, und dadurch geneſen.

Boden, iſt derjenige innere raum eines hauſes, der zunächſt unter dem dache iſt, oder welcher von dem ſparren-werck und giebel oder walmen eingeſchloſſen wird, oder auch ein jedes fach, ſo durch geſtreckte balcken abgeſondert wird. Ein ſpeicher oder ein ſchöf von ſo viel boden.

Boden des feldes. Der groſſe welt-körper, welchen man die erde nennet, hat vier haupt-temperamente oder natürliche arten und beſchaffenheiten, nemlich ſchwartze erde, lehmen, thon und ſand, da der ſchwartze boden allezeit die oberhand behält, und am tauglichſten zu denen feld-früchten, als weitzen, gerſte ꝛc. iſt. Er beſtehet aus einer mixtur des ſubtileſten ſandes, und weil ſolchemnach dieſe art des erdreichs ſehr porös und ſchwammicht iſt, ſo zieht ſie auch mit dem regen und thau das in der luft befindliche *nitrum* häufiger an ſich, und das aus dem miſte ausgelangte *ſal urinæ*, *acidum* und *fermentum* befördert den wachsthum der feld-früchte ungemein. Das ſchwartze erdreich ſchluckt im frühlinge das ſchnee- und im ſommer das regen-waſſer geſchwinder in ſich, als ein leimichter und thonichter boden, iſt daher an der fruchtbarkeit um ſo viel weniger hinderlich. Wiewol ein weiſſer und mergelichter acker, wie im fürſtenthum Altenburg, und anderswo, es jenem an fruchtbarkeit, wo nicht zuvor, dennoch gleich thut. Manches erdreich hat eine kohlen-ſchwärtze, und iſt gleichwol letticht, wie denn aller fruchtbarer boden *plus minus* leimicht iſt, und einen *ſpiritum acidum* in ſich hat. Allein, gleichwie die erfahrung die beſte lehrmeiſterin iſt, ſo ſiehet man an den Fränckiſchen ſand-feldern, wenn ſie gut gedünget, daß ſie weit beſſer an früchten, ſchocken, als die ſchwartzen äcker ſind. Und da heiſſet es: Und GOtt ſahe an, was er gemacht hatte, und ſiehe, es war alles ſehr gut.

Boden-Sägen: Iſt eine arbeit der böttiger, indem ſie, wenn an einem alten gefäſſe unten die fröſche abgeſtoſſen oder verfaulet ſind, daſſelbe anders kümmen, den boden aber von neuen einſetzen. Und hiervon

Digitized by Google

von hat das hierzu gehörige werckzeug, nemlich die boden-ſäge ihren namen, womit die tauben oben und unten geendet oder geſtämmet, gebodenſäget, geſtrichen und gekümmet werden.

Bodmerey: Iſt ein contract, vermöge deſſen dem ſchifpatron eine gewiſſe ſumme geldes auf den boden des ſchiffes, oder die darinnen geladenen güter geliehen wird, mit dem bedinge, daß, wenn das ſchiff wiederum glücklich nach hauſe kömmt, dem gläubiger, welcher ſolches ſchiff unterdeſſen zum unterpfande hat, ſein capital nebſt den intereſſen, die man in anſehung der gefahr und weite der reiſe hoch oder niedrig bedinget, wieder bezahlet werden muß. So ferne aber das ſchiff oder gut in ſelbiger zeit und reiſe, wie in der bodmerey bedungen, untergehet, ſo iſt der ſchuldner von aller anforderung frey.

Bodmeyer-Briefe: Sind den ſee-fahrenden und ſchiffern nicht unbekannt, als welche ſie denjenigen ausfertigen müſſen, die ihnen, wenn ſie in einem fremden hafen geld-mangel empfinden, gegen verſchreibung des ſchiffes, geld vorſtrecken, welches hernach der ſchiffer oder rheder mit gnugſamen lagio, proviſion und intereſſe wieder abtragen muß.

Böckel-Fleiſch, ſiehe Pöckel-Fleiſch.

Böerſe: Iſt ein öffentliches gebäude, darinnen in gewiſſen groſſen ſtädten die kauf- und handels-leute ſich zu gewiſſen zeiten verſammlen, und handlung pflegen.

Bögen: Iſt die ſiebende arbeit in weinbergen, ſo der wintzer gleich nach dem ſtäbeln oder pfahl-ſtecken vornehmen muß, da die reben über den dabey ſtehenden pfahl gebogen und angeheftet werden.

Böhmiſche Waaren: So heraus geführet werden, ſind meiſtentheils korn, vieh und hopfen, etwas wolle, allerhand metalle und ſteine, nemlich diamanten, ſmaragden, amethyſten, ſaphiren, jaſpis und granaden, welche letztere faſt beſſer als die Orientaliſchen ſind. Waaren, die hinein geführet werden, ſind aus Oeſterreich, Ungarn und Mähren weine, aus Sachſen und Bayern aber ſaltz.

Böttcher: Iſt ein handwercksmann, der ſcheffel, bottiche, wannen, tonnen, fäſſer und dergleichen holtzwerck verfertiget und bindet.

Bofiſt, Bubenfiſt: Iſt ein runder eyer-förmiger ſchwamm, ſo faſt keinen ſtiel hat, und iſt anfänglich mit einer weiſſen haut überzogen, und mit weiſſen marck angefüllet. Nachmals wird die haut bleichfarbig, und das marck, wenn es verdirbt, zu dem kleineſten, dürreſten, ſtinckenden, braunen pulver, und giebt einen ſtaubichten rauch von ſich, wird auf truckenen wieſen gefunden, und in den officinen ſehr gebraucht.

Bohlen-Pfoſten, ſind ſtarcke breter von 2 bis 6 zoll dicke.

Bohne: Ein ſehr gemeines garten- und an einigen orten feld-gewächſe, welches an einem viereckigten, knotigen, hohlen ſtengel lange ſchoten trägt, in welchen die bohnen enthalten. Es giebt derſelben vielerley arten, die an geſtalt, farbe, gröſſe, geſchmack, und alſo auch am namen von einander unterſchieden ſind. Alle aber geben eine grobe und unverdauliche ſpeiſe, und ſind denen, ſo mit haupt-weh und huſten beſchwehrt, ſchädlich; ſollen auch unruhige träume machen. Aus den bohnen kan ein mehl, welches zu gar viel dingen nützlich iſt, gemacht werden. So wird auch aus der blüthe derſelben ein waſſer bereitet, ſo den harn und ſtein treibet, und wider die flecken des angeſichts wohl mag gebraucht werden. Das waſſer, worinnen man die bohnen gekocht hat, ſoll die wartzen wegnehmen, wenn man ſich öfters damit wäſchet.

Bohnen: Heiſſet diejenige arbeit, wenn groſſe fournirte köthen, ſchreibe-tiſche, ſervietten-preſſen, ſchräncke, u. a. m. mit ſonderlich dartzu aptirten lappen poliret und glatt gemacht werden. Hierzu werden ſonderlich 4 lappen gebraucht:, als ein gantz reiner leinewandner, damit der ſtaub recht ſauber abgewiſchet wird, hernach der bohn- oder wachs-lappen, mit welchem man obige ſachen überfähret, daß hier und da etwas wachs daran kleben bleibet. Wenn nun obige ſtücken mit dergleichen lappen überfahren, und gleichſam gewichſet werden, ſo denn kommt der dritte lappen, ſo aus einem dicken wollenen ſtück tuche beſtehet, mit welchem man ſehr derb und harte, jedoch nach dem ſtriche reibet, bis es einen glantz bekömmt, da denn endlich der vierte lappen, nemlich ein weiſſer leiner lappen genommen, und damit obige ſtücken überfahren, und alſo poliret wird. Dieſes bohnen-zeug alle muß keine nath haben, ſelbige müſſen auch vor ſtaub und ſand beſtens verwahret werden, ſollen anders keine riſſe, die entweder ſchwer oder gar nicht wieder raus gehen, in ſolche ſtücken gemacht werden.

Boll: (rother) Iſt eine art groſſer zwiebeln, jedoch beſſern geſchmacks als die gemeinen, aber nicht ſo ſtarck als der knoblauch; mit ſeiner fortpflantzung thut man am beſten, wenn man ihn gleich dem knoblauche verpflantzet. Er iſt an den ſpeiſen angenehm, beſonders wegen ſeiner ſchönen rothen couleur.

Bologneſer-Hündlein: Sind eine art von den kleinen zottichten hündlein, ſo aus Bologna kommen: Sie ſind ſehr zärtlich, dahero müſſen ſie wohl gewartet und in acht genommen werden, denn ſie ſonſt leichte crepiren.

Digitized by Google

Tab: II. p. 251.

Fig: 1.

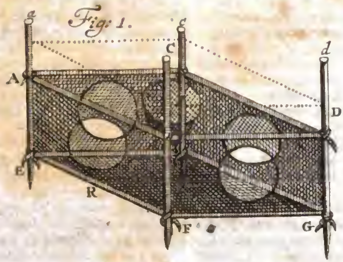
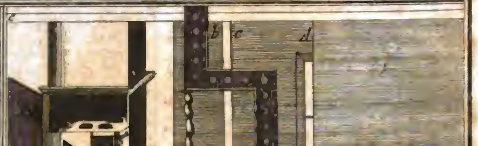


Fig. 2. p. 555.

Fig 3.



Krügner jun. sc. Lips.

Digitized by Google

Digitized by Google

Bologneſer-Würſte, werden auch welſche würſte oder Mortadellen genannt, und aus einem theil in groſſe würffel zerſchnitten, mit ſaltz, zimmet, nelcken, muſcaten-nuß, ambra, zucker und malvaſier angemachten ſpecke, und 3 theilen von den beſten magern, und von allen nerven geſauberten ſchweine-fleiſche gemacht. Dieſes wird zuſammen ſehr ſauber und klein gehackt, in groſſe därme gantz feſte geſtopft und getrucknet.

Bologneſiſche Müntz-Sorten, welche in Bologna oder Bononien gangbar, ſind: Spaniſche Piſtolen, ſo 16 Lire, 10 Soldi oder 33 Julien gilt. Die Italjeniſchen, ſo um 2 oder 3 gran leichter, gilt 31 Julier. Der Eud oder Ducaten, 10 und einen halben Julier. Le Piaſtre d'Eſpagne oder Frantzöſiſche Thaler 4 Lire, 5 Soldi oder 58 Boulignis. La Lire, 2 Julier oder 20 Bagoci oder Boulignis. Unter den fremden müntzen ſind allhier üblich, die Sequins von Venedig, zu 19 Julier. Wenn man den werth einer Italieniſchen Piſtolen an waaren nennet, verſtehet man allezeit darunter 30 Julier; ſagt man aber nur bloß von einer Piſtole, ſo ſind es 31 Julier.

Bolus: Iſt eine thonichte erde von rother, weiſſer, oder gelber farbe. Er hält an, trucknet ab, iſt gut vor die rothe ruhr, blut-fluß und blut-ſpeyen. Er ſtärcket, zertheilet u. vertreibet die ſäure des mundes. Der beſte iſt der Armeniſche, (Bolus Armena) aber man bekommt keinen mehr davon zu ſehen. Unſer athſtein iſt auch eine art Bolus.

Bonite: Ein fiſch, der im Atlantiſchen Meere gar häufig gefangen wird. Er iſt dicke, rund und einer elle lang. Sein fleiſch iſt zart, und von gutem geſchmacke. Er ſchießt oft hoch aus dem waſſer, und alsdenn wird er mit einem harpun, ſonſt aber mit der angel gefangen.

Boot: Ein kleines fahrzeug, welches vorne breiter als hinten iſt. Ein jedes groſſes ſchiff hat ein boot oder chalouppe bey ſich. Das boot dienet zu lichtung der ancker, ingleichen holtz, groſſe waſſer-fäſſer und andere ſchwere ſachen, in das ſchiff zu bringen. Sein platz iſt ein ſchiff zwiſchen dem groſſen und fockenmaſt, wenn die ſchiffe unter ſegel ſind, wenn ſie aber im hafen liegen, wird es vermittelſt des boot-taues hinten angehängt. In Oſt-Indien iſt dergleichen boot ein kleines gebräuchliches ſchiff, wiewol auch auf eine gewiſſe art groſſe Holländiſche ſchiffe alſo genennet werden.

Boots-Knechte: Sind auf einem ſchiffe diejenigen, welche unter commando eines ſteuer-mannes ſtehen, und die zur ſchiffahrt benöthigte arbeit verrichten.

Boots-Mann: Ein bedienter auf einem ſchiffe, der inſonderheit auf ſegel und tauen achtung zu geben, und bey dem aufziehen und wenden der ſegel zu befehlen hat.

Borcke, ſiehe **Rinde**.

Borck-Wurm: Iſt eine baum-kranckheit, welche entſtehet, wenn man des baumes rinde verletzet, an welchem alsdenn würmer wachſen, ſo die rinde weiter durchfreſſen, und alſo verurſachen, daß der ſaft des baums dadurch flieſſet, und endlich der baum ſelbſt vertrocknen muß. Mercket man aber dergleichen am baume, ſo kan man die verletzte ſtelle mit baum-ſalbe heilen.

Borsdorfer Äpfel: Sind mit recht ein von der natur bereitetes confect zu nennen, und allen andern arten vom obſte verzuziehen; wie denn auch dieſe äpfel zu dem zimmet-waſſer, ingleichen bekannten alkermes-confect und ſtahl-tinctur gebrauchet werden, ſie eröfnen den leib, und erwecken appetit.

Borg- oder Borck-Schwein: Nennet man einen geſchnittenen hauer, hackſch oder eber.

Born, ſiehe **Brunnen**.

Born-Kreſſe, ſiehe **Brunnen-Kreſſe**.

Borragen: Dieſe pflantze oder kraut hat lange, breite, herbe blätter, die an dem rande kleine ſtacheln ſitzen haben. Die blüthe ſitzet in ſternen-geſtalt, blau und weiß von farbe, es iſt eine von denen 4 hertzſtärckenden blüthen, man trinckt ſolche als einen thee, machet auch eine conſerve oder ſaft daraus, davon man auf einmal 2 quentlein bis zu einer halben untze einnimmt. Die wurtzel wird im winter zu bruſt-eröfnenden und erfriſchenden tiſanen gebrauchet. Der borragen-ſaft dienet vortreflich vor ſeitenſtechen, man kläret ſolchen ab, und gebraucht davon auf einmal 4 bis 5 untzen. Will man damit purgiren, ſo miſchet man eine untze violen-ſaft darunter, und nimmt es des tages auf vier- oder fünfmal ein. An deſſen ſtelle wird in der artzeneywiſſenſchaft ochſen-zungen-kraut genommen, weil es eben die kraft hat.

Borrax, Berggrün, iſt eine weiſſe, helle, durchſichtige materie, wie eis und alaun anzuſehen, hat einen ſcharfen laugichten geſchmack, und wird meiſtens von Venedig zu uns gebracht, allwo es zum erſten geläutert wird. Der beſte borrax muß grob, weiß, ſchön, helle und durchſichtig ſeyn, und wird öfters mit alaun verfälſchet. Er wird von den mahlern zum farben, und von den gold- und kupfer-ſchmieden, ingleichen becken-ſchlägern, weil er den metallen den fluß giebet, zum löthen gebrauchet. Die wund-ärtzte bedienen ſich deſſelben, die wunden

zu reinigen, und das rohe fleiſch damit weg zu beitzen.

Borſten: Sind die auf dem rücken der ſchweine vom kopf bis zum ſchwantz über ſich in die höhe ſtehende harte haare. Sie geben, weil ſie noch auf denen lebendigen ſchweinen ſtehen, ein gewiſſes merckzeichen ihrer geſundheit, oder auch ihrer kranckheit: Denn, wenn man einem lebendigen ſchweine die borſten auf dem rücken ausraufet, und unten dran eine wenig blut oder feuchtigkeit hänget, ſo iſt daſſelbe ſchwein nicht geſund. Die borſten, die man einem ſchweine zwiſchen den ohren, oder hinten an den hüften ausräufet, wenn ſie unten an den wurtzeln, mit denen ſie in der haut ſtecken, blutig oder gelb-röthlich ſind, geben ein unbetrügliches merckmahl, daß das ſchwein die finnen habe.

Börſt-Schilf: Iſt eine art eines ſehr ſchädlichen ſchilfes, welches in wäldern und wieſen auf ſumpfichten plätzen manchmal wächſet, und äuſſerlicher geſtalt nach, wie eine hohl-klinge dreyeckigt iſt, auch wenn man ein blatt von einander reiſſet, einen ſtaubichten rauch von ſich giebet. Wenn ein ſtücke rind-vieh dergleichen ſchilf frißt, ſo treibt er ſolchem den leib auf, daß es, weil man nicht ſo geſchwinde helfen kan, zerbörſten und crepiren muß.

Borſtwiſch: Iſt zweyerley, der groſſe iſt eine von langen borſten rund verfertigte kugel, auf eine lange ſtange geſtecket, womit man die ſpinnenweben herunter zu kehren pfleget; der kleinere aber iſt eine von borſten gantz kurtz, doch länglicht zuſammen geſetzte hand-bürſte.

Borten-Würcker: Iſt ein handwercksmann, der bänder, borten und dergleichen würcket; an einigen orten heiſſen ſie ſchnurmacher, an andern poſamentiers.

Botanica: Heißt die mit fleiß erlernete und unterſuchte lehre von den kräutern, blumen, ſaamen und pflantzen. Daher man diejenigen Botanicos nennet, welche der pflantzen und kräuter ihre natur, tugend und würckung, benennung und unterſcheid wohl wiſſen.

Bothe, Brief-Träger: Iſt ein ſolcher, der vor ſeinen beſtimmten lohn briefe über feld oder an gehörigen ort überbringet.

Botris-Kraut, lat. herba botris, ſo auch trauben-kraut, kröten-kraut, türckiſcher beyfuß, knotten-kraut, ſchaben-kraut, motten-ſaamen, lungen-kraut genannt wird, wächſet als ein ſtrauch einen halben fuß hoch; die blätter ſind rauh und eingekerbt, wie die creutz-wurtz-blätter, die blatte wächſet nach art der weintrauben längſt denen zweigen; der ſaame iſt auf der einen ſeite rund, auf der andern platt. Es hat einen ſehr ſtarcken, balſamiſchen, angenehmen geruch. Es wächſet an naſſen und auch trucknen und ſandigten örtern, auch im garten. Es hält viel öhl und fixes, auch flüchtiges ſaltz. Es iſt gut vor engbrüſtigkeit, mutter-beſchwerung, treibt die monatliche reinigung der weiber, und die todte geburt. Man mag davon als einen thee einnehmen, oder als ein pflaſter auf die gegend der mutter legen, wenn es zuvor in weine gekocht. Der ſaft oder conſerve davon hat eben die kraft. Das pulver dieſes krauts mit honig vermiſcht treibet den eiter oder ſchleim, ſo ſich in den magen oder bruſt angeſetzet, durch den ſpeichel aus. Das deſtillirte waſſer heilet die geſchwulſt der leiber der kinder, und treibet die winde, man giebt ihnen löffel-weiſe davon ein. Denen engbrüſtigen kochet man es mit wein und honig. Dieſes kraut in linnen gelegt, giebt einen annehmlichen geruch, und iſt gut vor motten und ſchaben. Endlich wird dieſes kraut auch mit zur lungen-latwerge genommen, wie auch zu verſchiedenen ſalben und ſtärckenden öhlen.

Botelier: Ein gewiſſer ſchiff-bedienter, welcher über die Bottelerie oder ſpeiſe-kammer, und über allen proviant des ſchiffes geſetzt iſt, und dieſen unter das volck austheilet. In den kriegs-ſchiffen iſt die Bottelerie insgemein in dem raum bey der küche, und iſt ein loch darinnen, daraus man den proviant giebt.

Bottel- oder Bouteillen-Bier: Iſt ein angenehmer tranck, ſo auf folgende art zubereitet wird: Man füllet gut vergohrnes weiß-bier auf einige bouteillen, wirft in eine jedwede bouteille 3 oder 4 würtz-nelcken, etwas citronen-ſchaalen, und 3 oder 4 groſſe zibeben, ſetzet ſie in den keller, denn fänget es an zu gähren. Man kan auch in jede bouteille ein paar tropfen cedro oder zimmet-öhl eintropfeln, ſo wird es noch angenehmer von geſchmack, es dauret aber das bouteillen-bier über 10 bis 12 tage nicht.

Bottich: Iſt ein groſſes gefäſſe, welches von ſtarcken eichenen tauben zuſammen geſetzet, und entweder mit eiſernen, oder auch höltzernen reiffen gebunden, auch am boden weiter als oben iſt. Solches gefäſſe hat ſeinen beynamen, worzu man es braucht: als möſch-bottich, ſtell-bottich, gähr-bottich und bier-bottich.

Bouillon: Wenn man eine ſpeiſe recht wohlſchmeckend haben will, wird eine aus gewiſſen ſachen abgekochte brühe an ſolch eſſen gegoſſen. Dergleichen iſt nun unterſchiedlich, ſonderlich aber wird es alſo zubereitet: Es wird ein gutes ſtück rind-fleiſch und marcks-knochen, oder auch alte hühner und kalb-fleiſch genommen, und wenn ſolches alsdenn reine ausgewaſchen, wird es mit gantzer würtze, als muſca-

ten-

Digitized by Google

ten-blüthen, citronen-ſchaalen und ingber ans feuer geſetzet, und wenn es denn wohl gekocht, und abgeſchaumet iſt, wird ſolche abgegoſſen, und worzu ſolche gebraucht werden ſoll, angewendet. Die bouillon unterſcheidet ſich von den coulis darinnen, weilen in letzteren das fleiſch in der brühe zerſtoſſen, und durch ein haar-tuch geſtrichen wird.

Bouillon vor Krancke: Laſſet eine hammel-keule, wovon das fett abgelöſet worden, einen capaun, etwas dickem fleiſche aus der kalbs-keule, und ein gebraten rebhun, in einen topf bis zur helfte einkochen, und drückt die brühe durch ein tuch: Oder man nimmt 2 hüner, ein ſtück rindfleiſch, ein blutiges halsſtück vom hammel oder kalbe. Wenn ſolches zuſammen gekocht, ſtößt man die bruſt von hünern in einem mörſel mit etwas ſemmel-krumen, und ſchlägt ſie durch den durchſchlag über ſemmel-rinden, ſo in eben der brühe aufgekocht worden.

Bouteille, ſiehe Flaſche.

Brabanter Elle, eine elle, die faſt ein 5tel länger als die Leipziger und Hamburger iſt.

Brach-Acker, oder Ruhe Felder: Es ſtehet, wie bekannt, der gröſte theil der einwohner in den ſandichten gegenden in den gedancken, als ob ſie durch jährlige beſaamung ihrer felder viel körner und ſtroh erhielten. Allein das gegentheil iſt zu erweiſen; denn wenn ein jeder landmann und hauswirth, den dritten und vierten theil ſeiner felder unbeſtellet, und wechſelsweiſe ruhen läſſet, ſo erhält er ohnſtreitig dadurch folgende vortheile: 1) Daß er den 3ten theil ſeines ackers- und zug-viehes erſpahret. Man erwege nur, wie hoch bey einem mittelmäßigen guthe, da man nur 6 geſchirr zur feld-arbeit nöthig hat, 12 ſtück zug-vieh in fütterung, riemer- ſeiler- wagner- und ſchmiede-koſten, auſſer dem abgang des viehes, zu ſtehen komme. Ein jeder haus-wirth weiß, daß man bey ſchlechter fütterung ein paar ochſen jährlich unter 24 rthlr. incluſive der nöthigen acker-geſchirre, nicht erhalten könne. Wenn man aber durch den 3ten theil erſparter acker-arbeit gleichfals auf einen ſolchen guthe 2 geſchirre, oder 4 ſtück zug-vieh erſpahren kan, ſo fallen etliche 40 bis 50 rthlr. jährliche ausgaben hinweg. 2) Zwey acker-knechte in koſt und lohn nicht nöthig hat. Dieſer vortheil iſt noch gröſſer, geſtalt ein knecht jährlich in brod und lohn unter 35 rthlr. und folglich 2 unter 70 rthlr. nicht können erhalten werden. 3) Bey ſolcher wirthſchafts-beſtellung den dritten theil des ſaamens erſpahret. Man rechne ein ſolches güthgen, welches 6 acker-geſchirr erfordert, ohngefehr auf 150 ſcheffel ausſaat, folglich würde man nur 100 ſcheffel ausſäen dürfen, und dergeſtalt wiederum nach allgemeinen korn-preiß an 100 gülden ausgaben, wegen nicht gebrauchten 50 ſcheffel ſaamens, weniger haben, wobey noch dieſes zu behaupten, daß die übrigen 2 drittel landes, weilen die helfte davon des vorigen jahres brache und in ruhe gelegen, ſtatt der vorhin erforderlich geweſenen 100 ſcheffel ausſaat, mit etliche 80 bis 90 ſcheffel vollkommen gut werde beſaamet werden können, und dieſe dünne ſaat, oder die erſpahrung des ſaamens entſtehet daher, und iſt deshalben zuläßig, weil die brach-felder in dem letzten jahre mehrere frucht und kräfte geſammlet haben, den ſaamen mehr ausbreiten, treiben und beſtocken können, zumalen auch der wenigere acker, mehrere düngung bekommt. 4) Reinere früchte erbauet. Wie kan ein acker des unkrauts. Z. E. des klaffers, treſpens, derer raten, vogelwicken ꝛc. loß werden, welcher alle jahre gebauet wird, und woſelbſt dergleichen geſäme, wenn es zur reife gekommen und ausfället, durch das neue umpflügen, zum einwurtzeln alſobald wieder gebracht wird? Findet ſich auch dergleichen unkraut nicht alle jahre in ſolcher menge, ſo darf man ſelbigen vortheil nicht dem acker, ſondern der witterung zuſchreiben, als welche nicht allezeit zu fortpflantzung ſolchen geſämes geneigt iſt. Es vergehet aber dieſes unkraut dennoch nicht, wenn es gleich manche jahre nicht ſo häufig iſt, ſondern es wird fortgepflantzet, und kömmt andere jahre deſto mehr. Läßt man aber einen acker ein jahr ruhen, ſo wird ſolches unkraut, durch das betreiben des viehes getilget, ſonderlich der ſchaafe, und wenn man nachhero in zeiten brachet, und ſolches feld umſtürtzen läſſet, ſo kan indes das unkraut faulen und ausſömmern, Man giebet ſolchem felde, ehe es nicht vollkommen rein und abgefaulet, keinen dünger zu neuer nahrung, dahero bleibt von allen ſolchem unkraut nichts übrig. Dahingegen auf denen feldern, welche alle jahre getrieben werden, die wurtzeln des unkrauts niemalen genug erſterben, und abfaulen können, ſondern wegen mangel der zeit, alſobald durch neue düngung in mehrere nahrung geſetzt werden, und ſofort mit der ſaamens-frucht wiederum fortwachſen. 5) Mehrere körner und wenigſtens eben ſo viel ſtroh als vorhin auf weitläuftigern fluhren gewinnet. Aus obigen beweiß folget, daß das getrayde, wenn es ohne zuſatz und unkraut wächſet, nothwendig mehr in die frucht gehen, und reichere körner geben müſſe, man ſiehet aber auch ohnedem, auf ſolchen brach-feldern, daß alles geträyde friſcher und mit beſſern ähren, auch mit häufigern zweigen wächſet, und daß dergleichen felder, dasjenige faſt dop-

Digitized by Google

pelt erſetzen, was ſie im vorigen jahre verſäumet haben, und weil ſolches dergeſtalt dichter und länger am ſtroh hervorkömmt, ſo wird man ohnerachtet der wenigen ausſaat, dennoch keinen mangel am ſtroh ſpühren. Man will zwar nicht behaupten, daß dergleichen ſtroh, welches in brach- und ruhe-feldern gewonnen wird, zur fütterung beſſer ſey, dennoch iſt gewiß, daß ſelbiges wegen ſeiner härte, und ſtärckern halmes zur düngung weit vortheilhafter iſt; denn der dünger von dergleichen geſtröhe ein jahr länger im felde dauert, als derjenige, welcher aus dem ſtroh ungeruheter felder kömmt. 6) Viele erndten-koſten erſpahret. Denn die gröſſere fläche derer felder erfordert ungleich mehr arbeit, als wenn man eben ſo vieles geträyde auf einem engen raume einſammlen kan; daher auf dergleichen güthgen, woſelbſt 50 ſcheffel acker brache liegen, über die erſpahrung derer geſchirre und knechte jährlich wenigſtens 20 rthlr. arbeits- und erndte-koſten ebenfalls erſpahret werden. 7) Eben daher mehreres heu-futter gewinnet. Man erſpahret vor erſt die fütterung vor einige acker-geſchirre, nachdem aber, und beſonders gewinnet man die ſchönſte brach-weide, vor das rind- und ſchaaf-vieh. Man wird auch eine graſe-magd erſpahren, und das in wieſen und gärten befindliche gras, wenn es dürre, zur winter-fütterung, mit beſſern nutzen anwenden können. 8) Die acker-arbeit, mit beſſerer muſſe eher, und ordentlicher vornehmen kan. Man gewinnet demnächſt den vortheil, daß man durch ſolche Vorbereitung und zeitige feld-arbeit, dieſe äcker, bald nach der erndte andüngen, und eher als ſonſten die winter-ſaat einbringen kan; dahingegen bey langſamer und erſt nach der erndte vorzunehmender feld-arbeit, mit aller arbeit geeilet, ſelbige öfters nur obenhin wahrgenommen, und mit der letzten ſaat, bis in die kalte und naſſe herbſt-witterung, angehalten werden muß, da hernach das vor winters nicht angefangene, oder doch nicht genugſam eingewurtzelte, und beſtockte getrayde von harter kälte, und ſcharfen winden, in denen entkräfteten feldern allermeiſt verzehret, und daher dünne frucht zuwege gebracht wird. Dahingegen, der nur auf 2 drittel verwendete dünger, ſolchen feldern ſtärcker zugetheilet wird, und dahero nothwendig denſelben mehrere wärme und nahrung bringen muß.

Brach-Diſtel, ſiehe **Mannstreu-Wurtzel**.

Brach-Feld: Diejenigen, welche von der land-wirthſchaft und dem ackerbau profeßion machen, wiſſen, daß man die felder in winter- ſommer- und brach-feld eintheilet. Alſo kommt die winter-ſaat, als roggen und weitzen in das brach-feld. Nun macht man gemeiniglich mit dem pflügen zum hafer, ſodann zur gerſte den anfang, wenn aber der frühling ſich gut anläſſet, und doch kurtz vor oſtern die beſtell-zeit angehet, ſo kan ein hauswirth vorhero den miſt zum kraut-lande hinaus fahren, und ſelbiges umpflügen laſſen. Man will ſich alſo nach dem geträyde richten, und zuerſt vom roggen und weitzen, alſo auch bey dem pfluge mit der brache anfangen. Nun ſolte man meinen, dieſe pflug-zeit beſtimme ſich von ſelbſten, weil ein eigner monat vorhanden, ſo der brach-monat genennet wird; allein gleichwie man ſich gefallen läßt, daß man im ſandigen oder naſſen acker im Junio allererſt zu brachen anfänget, weil in jenem über 3 mal zu pflügen ohnedem nicht nöthig iſt, in dieſem aber das zeitige brachen ſich von ſelbſt wohl verbietet, wenn man den truckenen pflug wahrnehmen will, zu dem die ſchäfer und vieh-hirten lieber ſähen, daß erſt um Johanni zu brachen angefangen würde; alſo wird es hingegen eine ſchlechte wirthſchaft ſeyn, wenn man nicht gleich im frühling, ſobald die beſtell-zeit mit dem ſommer-felde zu ende iſt, etwa 14 tage nach Oſtern, mit dem brachen den anfang machen wolte, ſonderlich wo das koſtbare geſpann gehalten werden muß, und im winter zwar etwas an futter abgebrochen werden kan, ſolte es gleich bis auf die helfte ſeyn, wenn aber die arbeit erſt wieder angehet, iſt an kein abbrechen zu gedencken, folglich können und müſſen 2 pferde allhier täglich ihre 16 groſchen verdienen; überdies iſt nicht abzuſehen, wie man vier bis fünf mal mit dem pfluge herum kommen will, wenn nicht in zeiten der anfang gemacht wird. Sobald nun die brache herum iſt, muß der miſt hinaus, und folget alſo die wende-art, damit der miſt ſobald möglich untergepflüget werde. Wer damit bis nach der erndte wartet, kan wol ſchwerlich 4 mal herum kommen. Man findet bisweilen ſchlechte wirthe, die ſogar in die wende-art ſäen, aber mit denen pflegt es auch nicht lange zu währen, denn nach dem brachen fänget der acker mit macht an, weil er ſo lange geruhet, mit unkraut und quecken zubewachſen, kan auch nicht gezwungen werden, wenn er nicht immer locker gehalten wird. Wer aber nicht im ſtande iſt, 4 mal zu pflügen, der thut freylich beſſer, daß er ſpäter brachet, ſo kan es das vieh noch genüſſen, wiewol die ſchäfer die brache allezeit gut nutzen können, denn es ſchläget dieſelbe bald wieder aus, ſonderlich mit jungen diſteln, welche die ſchaafe lieben. Hierauf und nach der wende-art folget bey guten wirthen und gutem acker, wenn es auch nur bey dem nöthigſten geſchehen ſolte, die dritte art, welche man in Sach-

Sachſen den acker rühren nennet, an andern orten nennet man es auftritt. Wenn die äcker in gantzen breiten liegen, iſt es gut, wenn ſie das dritte mal quer über gepflüget werden können, wo aber nicht, ſo kan es eben ſo viel nicht thun, weil bey der auftritt ohnedem die furchen von einander gepflüget werden, ſo, daß man ſie in beyderley fällen hernach mit der egge ſchon zwingen kan. Die vierte art, iſt das wieder zupflügen, nemlich zur ſaat, welches in naſſen und flüßigen feldern etwa 14 tage zuvor, und ehe man ſäen will, geſchehen muß; in truckenen feldern aber kan es kurtz vor der ausſaat geſchehen, damit die egge deſto beſſer ihr amt verrichten könne. Wenn nun alſo die ſaat beſtrichen, ſo kommt die waltze drüber, jedoch nicht über alles geträyde.

Brachſchlag-Acker, hierzu werden auch allerhand küchen-ſpeiſen als möhren, mohr- oder gelbe rüben, gerechnet. Zu ſelbigen wird eine brachſchlage im Mertzen der acker ungedünget umgegraben und der ſaame geſäet; maſſen ſelbige in friſch gedüngeten äckern nicht ſo gut wachſen, ſondern gern fleckigt werden, und dem acker die beſſerung ausſaugen. Jedennoch wird im herbſte darauf gedünget, und winter-roggen oder künftighin gerſte oder ſommer-roggen hinein geſäet. Es ſind aber die möhren ſowol vor das rind-ſchwein- und ſchaaf- als auch dem feder-viehe gar nützlich zum futter. Weiſſe rüben werden auch in den brachſchlag gebracht. Und zwar wird der ſaame im Junio geſäet. Hierzu aber muß gedünget werden. Sie ſind auch ſehr nützlich, als das getrocknete kraut vor das rind-vieh, und die rüben, ſowol friſch als getrucknet zu ſpeiſen, und vor das vieh zu füttern. Rothe rüben bringet man ebenfals in den brachſchlag. Es muß aber vorher gedünget, und im Mertz der ſaame in die erde gebracht und der acker gegraben werden. Den ſaamen aber quelle man ein paar tage ein, maſſen ſelbiger faſt länger, als der möhren-ſaame in der erde lieget, ehe er aufgehet. Dieſer aber muß gantz dünne geſäet werden, anerwogen die rothe rüben gröſſer werden. Sie ſind, wie bekannt, ſowol gut einzumachen, als ſehr nützlich zum ſchweine-mäſten. Weiſſen- welſch- und braun-kohl, kohlraby und kohlrüben bringet man auch in den brachſchlag. Der acker aber muß gut gedünget, und dreymal gepflüget, und ſodenn der kohl bey einander her, jedoch auf 2 fuß weit von einander, gepflantzet werden. Den weiſſen kohl wird man an wenig orten in der gröſſe finden, als ſolcher um Braunſchweig herum wächſet. Er iſt nicht nur vor menſchen, ſondern auch vor das vieh, ſowol friſch als zum ſauer-kraute eingelegt, dienlich, abſonderlich aber dem rind-viehe ein ſehr nützliches futter zum anmengen, desgleichen die ſtrüncke auch ſind. Der braune kohl, welcher unterſchiedlich ausſiehet, iſt eine recht geſunde ſpeiſe, und dem menſchlichen körper eine halbe artzeney, und kan man denſelben jahr aus jahr ein haben. Die kohlrüben mäſten gut. Wenn man ſie auf einen boden, oder in einer trockenen kammer verwahret, kan man ſolche den gantzen winter aufheben, und dem rind- und ſchweine-vieh mit geben. Rettige anlangend, ſo ſind zwar die Erfurter unwiderſprechlich die berühmteſten wegen ihrer gröſſe. Jedoch werden auch zwiſchen der mulde und elbe die kleinen ſand-rettige bey verſchiedenen dörfern gebauet, welche auch feiner und zärter, als die groſſen, und nicht nur, wenn man ſie an fiſchen und kalb-fleiſch kochet, recht wohlſchmeckend; ſondern auch im frühlinge denen pferden ſehr geſund mit auf das futter zu geben ſind.

Brachvogel: Solches iſt ein vogel, ſo groß als eine taube, er hat gelbe, weiſſe und rothe federn, der ſchnabel iſt ſchwartz, kurtz, ſpitzig, und am ende ein wenig eingezogen. Es giebt noch eine andere art die aſchfarbig und gröſſer mit caſtanienbraunen flecken. Der brach-vogel ernähret ſich von würmern und fliegen, er iſt ſehr wohl zu eſſen, abſonderlich dienet er denen, die mit der fallenden ſucht beladen ſind, auch denen, ſo den harnzwang haben. Das fleiſch dieſes vogels reiniget das geblüt und treibet den harn. Wenn er ziehet, ſo ſind mannigmal in einem trupp auf die 30000 ſtück.

Bracteati oder nummi Bracteati, blech- oder hohlmüntzen, ſind alte deutſche müntzen von feinem ſilber, welche gantz dünne, und nur auf einer ſeite geprägt ſind; daß die fugen eines eintzigen ſtempels auf der einen ſeite eingebogen, auf der andern aber ausgebogen zu ſehen. Es ſind deren gar viele in den mittlern ſeculis in Deutſchland aus der erde gegraben worden, und hat man deren auch von feinem golde, welche aber ſehr rar ſind.

Brähnen, wird von den ſauen oder mutter-ſchweinen geſagt, wenn ſie nach dem hackſch oder eber ſich ſehnen und zukommen wollen.

Bräune, ein übel, ſo ſich im halſe oder munde zeiget, und von einer übermäßigen hitze der leber, oder einer andern gewaltſamen entzündung hauptſächlich herrühret, ſo, daß der hals voll blattern, gantz rauh und geſchwollen wird, daß man nicht ohne groſſe empfindliche ſchmertzen reden, athem holen, oder ſchlucken kan. Einige medici wollen vielerley arten machen, darunter die vornehmſten ſind 1) die ſchwartze, wenn alles im halſe ſchwartz oder dunckelroth aufgelaufen. Dieſe brennet und ſchneidet gewaltig. 2) Die

weiſſe

Digitized by Google

weiſſe, wenn der inwendig geſchwollene hals mit dicken zähen ſchleime überzogen iſt. Hierbey iſt nun nichts beſſers, als daß man bey zeiten unter der zunge aderlaſſe, und ſich fleißig mit einem guten gurgel-waſſer ausgurgele. Wenn die pferde dieſe kranckheit haben, ſo nimmt man für 1 pf. alaune, 4 loth langen pfeffer, 3 loth album græcum, oder weiſſen hunds-dreck, ſolches zuſammen geſtoſſen und mit honig vermiſcht, den pferden auf die zunge geſtrichen, nachdem man dieſelbe bis aufs blut geſchabet, und mit einem blauen oder rothwollenen tuche abgewiſchet. Den ſchweinen pflegt man bey dieſem zufall bald anfangs unter der zunge eine ader aufzureiſſen, oder man läßt ſie auch über burgel-kraut, und haus-wurtz oder über mauer-pfeffer ſaufen.

Brahne, nennet man einen mit laub-holtze bewachſenen holtz-feld- oder wieſen-rand.

Brand an Pferden, wenn man in groſſen ſtutereyen die füllen, in was vor einem geſtütte ſie gefallen, erkennen will, ſo brennet man entweder dieſelben mit einem heiſſen eiſen, oder beitzet ſie mit ſcheidewaſſer oder anderer ſcharfen materie auf den hinterbuch. Wenn der brand mit dem eiſen geſchiehet, ſo muß ſolcher mit reinen baum-öhle wohl eingerieben und geſalbet werden. Denn wenn der ſchaden noch warm iſt, nimmt er das baum-öhl deſto eher an, und frißt auch nicht weiter um ſich. Dergleichen brand ohne feuer zu machen, und das zeichen einzuätzen, geſchiehet folgender maſſen: Es wird auf einem höltzernen teller das zeichen mit kreide gemacht, die kreide muß aber dicke drauf ſeyn, hernach drucket man dem pferde das zeichen auf den ort, wo es ſoll angebracht werden, ſo legt ſich die kreide darauf an. Iſt es aber ein ſchimmel, muß ſtatt der kreide ſchwartze farbe genommen werden. Wenn nun ſolch zeichen kenntlich iſt, ſo werden mit einer ſcharfen ſcheere die haare, wo das zeichen iſt, heraus geſchnitten, und mit ſcheide-waſſer geſtrichen, ſo gehen die haare weg, und ſiehet aus wie ein brand.

Brand, wenn man einem pferde, entweder den ſpalt, gallen und überbein, wie auch andere ſchäden brennen muß. Solches muß geſchehen, wenn der mond, und auch der tag abzunehmen anfänget. Wenn nun ein ſolch pferd gebrannt, muß man lehm mit eßig anfeuchten, und ſolches dem pferde, ober- oder unterhalb des brandes überſchlagen, ſoll anders die hitze von ſchaden weggetrieben werden. Ein dergleichen gebranntes pferd muß auch 9 tage hinter einander mit ſchwein-fette geſchmieret werden, alsdenn hebt ſich der brand, und die haut löſet ſich auf, es muß auch täglich friſcher lehm umſchlagen werden, darf auch nicht ins waſſer kommen, denn kan man den zehenden tag den lehm abwaſchen, und auch wieder ſachte ins waſſer reiten. Wenn nun alle unreine materie aus dem brande iſt, ſo wird ungelöſchter kalch, welcher rein durchgeſiebet iſt, genommen, und in die wunde geſtreuet, ſo wächſet kein wild fleiſch darinnen.

Brand, wenn man ſich gebrannt, ſiedet man lein-öhl mit ſaltz, und beſtreicht den beſchädigten ort. Oder man nimmt 1 theil baum-öhl und 2 theile eyer-weiß und legts in ein tüchlein über. Oder man zerſtößt friſche krebſe mit friſcher butter, druckt es durch ein tuch und beſalbt das beſchädigte glied damit.

Brand in den Früchten: Dieſes iſt eigentlich eine kranckheit des geträydes, welche ſich an den ähren äuſert, und als ein ſchwartzer ſtaubigter ruß ſich anhängt. Die urſache, woher ſelbiger entſtehe, iſt bisher noch verborgen. Einige wollen es den böſen nebeln und andern ausdünſtungen zuſchreiben, andere aber, der preſſung der ähre ſelber, dadurch ſie in ihrem wachsthum gehindert wird und ſtocket. Nun haben ſich zwar viele hauswirthe bisher die mühe gegeben, ein mittel dagegen ausfindig zu machen, allein alle angewendete proben haben ihnen den gewünſchten effect verſaget. Der bey den meiſten herrſchende aberglaube hat ihnen gerathen, an den tagen, da ſonn- und mond-finſterniſſen geweſen, nichts auszuſäen; andere legen die ſchuld auf den Oſtwind, wenn die ausſaat, da ſelbiger wehet, verrichtet würde. Einige haben durch ſeifen-ſieder lange dem übel abzuhelfen geſucht, wiederum andere haben gerathen, wenn man den weitzen des abends ausſtreuete, und des nachts ungeeget liegen lieſſe, ſo würde er durch den himmels-thau von allem brande befreyet ſeyn. Die meinung derer, die da haben wollen, dem weitzen ſeine rechte reiſe erlangen zu laſſen, ſcheinet noch die beſte zu ſeyn.

Brandflecken, nennet man ſolche örter, wo keine gewächſe darauf fortkommen wollen, ſie mögen auch immer gedünget werden, wie man will; dieſe unfruchtbarkeit rühret daher, weil an ſolchen orten unten entweder ſteinbrüche ſind, oder ſonſt ſandicht erdreich iſt, und da die feuchtigkeit gleich durch und durch fällt

Brand, kalte Brand, iſt, wenn ein theil am menſchlichen leibe durch eine gewaltige innerliche entzündung, die beydes das blut und den nahrungs-ſaft gäntzlich austrocknet, angegriffen wird, ſo, daß es immer mehr und mehr beginnet unempfindlicher zu werden und zu ſterben, ſo nennen es die ärtzte einen kalten brand. Dieſem nun muß entweder durch die

dazu

Digitized by Google

dazu dienliche artzeney-mittel, oder durch abnehm- oder abſägung des gliedes, worinnen er iſt, vorgekommen werden, wofern er nicht den gantzen leib anſtecken, und alſo dem menſchen das garaus machen ſoll. Unter denen mitteln, ſo den kalten brand löſchen können, wird für andern gerühmet, ſalmiac anderthalb loth mit einem halben maß urin von dem patienten geſotten, und mit tüchern fleißig übergeſchlagen, oder ſtarcker wein-eßig mit wenigen campfer und friſchen küh-miſt, durch einander gerühret, und alle 6 ſtunden friſch umgeſchlagen. Wenn der brand zu den pferde-wunden ſchlägt, ſo iſt keine beſſere löſchung, als daß man tauben-koth in einem kolben brennet, und das waſſer davon in den ſchaden gieſſet.

Brand in Wäldern, geſchiehet theils, wenn groſſe hitze oder dürre iſt, auch wenn das, ohne dies von hartz und fette zum innerlichen feuer geneigte tannen-holtz, gar leicht in volle flamme ausſchlägt, theils aber geſchiehet es durch unvorſichtigkeit der holtz-hauer, wenn ſie toback ſchmauchen, theils auch der köhler mit ihren meuler brennen. Oder es giebt wol gar böſe und gottloſe leute, welche feuer in die wälder bringen, und entſetzlichen ſchaden verurſachen. Daher man auf dergleichen höltzer, ſonderlich, wenns ſehr dürre iſt, ein wachſames auge haben muß, ſolches kan geſchehen, wenn man den arbeitern, holtzhauern, ſchäfern und hirten das tobackſchmauchen ernſtlich verbietet.

Brandenburgiſche Müntzſorten, ſind den Sächſiſchen gleich, der reichsthaler beſtehet in 24 guten groſchen. Der groſchen wieder in 4 dreyern, oder 12 pfennigen, und gelten allda die ſogenannten 2 drittel oder 16 groſchen ſtücke, jedoch aber nur Preußiſche, Sächſiſche und Lüneburgiſche, auch Anhaltiſche, voll. Der ſpeciesthaler aber wird zu 1 und 1 viertel theil thaler, höchſtens 1 und 1 drittel theil thaler angenommen, der ſpecies-ducaten aber zu 2 rthlr. 18 bis 20 groſchen.

Brand-Mauer, eine ſolche ſteinerne mauer wird bey einem höltzernen gebäude aufgeführet, wo die feuerſtäte ſollen angebracht werden. Damit nun von der übrigen wand kein holtz-werck dem feyer zu nahe komme, muß ſolche eine rechte breite und ſtärcke haben, ſoll es anders durch brennung der ſteine nicht entzündet werden. In groſſen ſteinernen gebäuden werden die ſchläuche der feuer-mauern oft in den zimmern ohne den geringſten übelſtand angebracht.

Branntewein, iſt ein geiſtiſches ſubtiles weſen, welches aus allerhand, ſonderlich aber körner-gewächſen, vermittelſt der gährung, durchs deſtilliren oder übertreiben kan bereitet werden: Derjenige branntewein, welcher aus weinhefen und treſtern gezogen wird, hat einen groſſen vorzug vor dem frucht-branntewein, ſowol in hanswesen als auch in der medicin. Wie denn aller frantz-branntewein ein aus wein-hefen oder treſtern bereiteter branntewein iſt, jetzo ſo gemein worden, daß ein jeder fauler handwercker oder altes weib ſich darauf legt, um einen guten tag zu haben, ohne daß ſie davon einen rechten grund wiſſen. Wer aber die nützlichſte art branntewein zu brennen anſtellen will, muß zuvor das waſſer wohl probiren, weil dieſes das vornehmſte ſtück zum branntewein iſt, geſtalt nicht alle waſſer guten branntewein oder einen ſpiritum geben. Wenn endlich das maltz eine gute weile im waſſer geſtanden, geuſt man ſolches rein ab, und läßt es alſo wiederum 24 ſtunden vertriefen. Alsdenn ſchüttet man den roggen auf einen gedielten boden, und bringet ihn daſelbſt auf einen haufen, daß er eine halbe elle hoch auf einander liege, zugleich aber auch fein gerade von oben her und darneben zuſammen gemacht werde; und endlich werden ſäcke oder tücher darauf gedeckt. Wenn warm wetter iſt, ſo wächſt der roggen ſchon in 2 oder 3 tagen, in der kälte aber liegt er wohl 8 tage. Man greift ſodenn in den haufen hinein, wenn es inwendig warm wird, ſo wächſt er auch ſchon. Alſo nimmt man unten etwas heraus und beſiehet es, ob es gewachſen. Wenn die keime fein kraus ſind ſo muß man es gleich umbrechen, und nicht länger liegen laſſen, damit es ſich nicht erhitze, und in die kraſe-keimen ſchieſſe. Die zuſammen gewachſene klümper reibet man ſubtil aus einander, und breitet ſie etwas dünner aus. Hierauf muß man alle tage darnach ſehen, und es täglich durchrühren, daß es nicht heiß werde, und ſo lange damit fortfahren, bis die körner ſo hart werden, daß ſie ſich ſchroten laſſen. Dieſes luft-maltz iſt hernach beſſer, als wenn es bey feuer, oder von der hitze gedörret wird. So macht man auch auf eben dieſe art gerſten-maltz. Jedoch muß die gerſte länger, und 2, auch wol 3 tage, eingeweicht werden. Dieſes iſt die probe davon, wenn man ſehen will, ob ſie genug geweichet hat: Man nehme ein gerſten-korn, und drücke es von einander, wenn man damit ſchreiben kan, wie mit kreide; ſo hat ſie genug geweichet, und wird wie der roggen tractirt. Eine einrichtung zu einem Dresdner halben ſcheffel geträyde. Man nehme ein viertel roggen, und ein viertel weitzen, und eine metze gerſten-maltz. Das gerſten-maltz macht eine gute gährung, und hebet ſich auch der meeſch deſto beſ-

Digitized by Google

ſer im brennen, der branntewein wird davon lieblich. Man kan auch an ſtatt des roggen 3 metzen hafer nehmen, ſo wird eben ſo viel branntewein, als von jenem, darnebſt auch angenehmen geſchmacks. Dieſes zuſammen laſſe man ſchroten, daß der ſchrot fein grieſicht werde, und nicht zu viel gantze körner darunter bleiben, alsdenn mache man eine blaſe mit waſſer heiß, feuchte den ſchrot damit an, rühre es im meeſch-faſſe recht wohl durch einander, daß keine klümper darinne bleiben, decke das meeſch-faß zu, und koche immittelſt noch eine blaſe voll waſſer; gieſſe ſelbiges auf den ſchrot, und rühre es fleißig durch, daß es ſich fein ausbraue, und decke es wieder mit dem deckel zu. Wenn bald eine ſtunde vorüber iſt; ſo nehme man einen theil von dieſem heiſſen meeſch, thue ſolchen in ein paar eimer, kühle ſelbigen etwas ab, daß er nicht mehr zu heiß iſt, und ſchütte die hefen, wenn der meeſch weder zu heiß, noch zu kalt iſt, hinein. Hierzu muß man, wenn die hefen friſch ſind, ihrer einen guten halben eymer voll nehmen, und ſie bey den warmen ofen ſetzen, daß ſie in das gähren kommen. Dieſe tractirung der hefen nützet ſo viel, daß man ſehe, ob auch die hefen gut ſind. Denn wären die hefen zu ſchwach, oder nicht kräftig genug, ſo kan man ihrer bey dem abkühlen noch mehr nehmen. Wenn nun hierauf wiederum meiſtens eine ſtunde vorbey, und es bald 2 ſtunden iſt, da man das kochende waſſer auf das ſchrot gegoſſen hat, alsdenn muß man ihn abkühlen, und die hefen geben. Bey dem abkühlen gieſſet man die hefen mit hinein, und decket es alsdenn feſte zu. Wenn bey harter kälte der meeſch nicht gut ſäuert, kan man bey dem abkühlen eine gute hand voll ſauerteig mit hinein werfen; wenn man auch ein prav groſſes ſtücke hausbacken brod mit in den meeſch werfen kan, ſo giebt er deſto beſſern und mehrern branntewein. Wenn nun der meeſch etliche ſtunden ſo geſtanden hat, und anfängt ſich zu rühren, zu gähren, und recht ſauer zu werden; ſo iſt es gut, und wenn er eine recht hohe gähre bekommt und ſich überkollert, ſo iſt es noch beſſer. Alsdenn bleibt der meeſch 2 tage, und wenn es kalt iſt, wol noch länger ſo zugedeckt ſtehen, daß es ſich ſetzt, und oben auf fein helle wird. Nach dieſem füllet man ihn in die blaſe. Jedoch muß dieſe nicht bis an den hals voll gefüllet ſeyn, ſondern daß eine gute quer-hand darunter fehle, ſonſt ſteigt der meeſch in den hut. Wenn man denn hierauf feuer darunter gemacht hat; ſo rühret man auch den meeſch öfters um, daß er durchhitze und nicht anbrenne. Wenn aber der meeſch in der blaſe ſo heiß iſt, daß er bald kochen will, (welches man hieran mercket, wenn man das rühr-holtz angreift, und ſolches brennet, ſo macht man den hut auf die blaſe, bewindet ſolchen mit naſſen lappen und auch die röhren, daß der ſpiritus nicht verfliege, alsdenn legt man ein fäßgen mit einem trichter unter die röhren, und in dem trichter ein filtz-hütgen, oder ein rein leinewand läpgen, ingleichen baum-wolle oder löſch-papier, daß der läuter recht filtriret werde. Dieſes alles hält die fettigkeit, ſo mit heraus kömmt, zurücke. An dem läuter-fäßgen hat man ein maaß, wie viel man will laufen laſſen. Wenn man auf 16 oder 17 kannen hat; ſo iſt es ſchon gut. Dabey muß man auch in acht nehmen, daß man die blaſe nicht mit allzuſtarcken feuer treibe, ſonſt geht der läuter zu warm, und hat man ſchaden davon. Alſo verfähret man hernach mit den übrigen meeſch auch, doch muß bey jeder überbringung der blaſe dieſelbe viſitiret werden, daß ſie nicht angebrannt ſey; ſonſt klebet der meeſch gleich an, und wird es alsdenn mit dem brande noch ſchlimmer. So muß auch bey zumachung der blaſe ſo viel holtz, als nöthig, darunter geſtochen, und ſobald die röhren unter dem hute anfangen heiß zu werden, ſogleich das ofen-loch und die zug-löcher zugemacht werden. Bleiben aber dieſe zu lange offen, und das feuer brennet zu helle, ſo ſchieſſet der meeſch in den hut und röhren, und ſchadet ſehr viel. Wäre es jedoch damit verſehen worden, daß man zu lange verweilet hätte, oder nach dieſem der läuter zu ſtarck und warm gienge; ſo nimmt man einen lappen, ſo in kalt waſſer getaucht worden, legt ihn auf den hut, da es denn bald wieder nachläßt. Wie denn überhaupt bey jeder blaſe allezeit das warme waſſer aus dem kühl-faſſe gebracht werden, und wieder kalt waſſer hinein kommen muß. Und ſoll das waſſer im kühlfaſſe keinmal recht heiß, ſondern bald abgekühlet werden. Wenn nun der läuter vom meeſche alle abgetrieben iſt; alsdenn ſcheuert man die blaſe recht rein mit aſchen und lehmen, und geußt ſodenn den läuter alle hinein. Es iſt aber hierbey dahin zu ſehen, daß die blaſe ja nicht voll ſey, ſondern man läßt eine ſpanne hoch daran fehlen. Nachdem man dem branntewein auch einen geſchmack geben will, ſo wirft man auch die dazu nöthigen ingredientien hinein. Als auf einen halben ſcheffel maltz nimmt man 1 gut halb nöſel gröblich geſtoſſenen friſchen kümmel, iſt er aber nicht recht ſtarck, ſo muß man ein nöſel mehr nehmen. Anis nimmt man auch ein halb nöſel; wacholderbeeren anderthalb nöſel, und alſo weiter, nachdem, und wie man dem branntewein einen ſtarcken oder

Digitized by Google

ſchwachen geſchmack geben will. Auſſerdem aber werfe man auch eine rinde brod und eine hand voll ſaltz hinein. Der hut und die röhren müſſen feſte verkleiſtert werden. Unter der blaſe macht man anfangs nur gemählig feuer, und alsdenn nach und nach etwas ſtärcker, jedoch nicht gar zu ſtarck. Wenn nun der branntewein anfängt zu tröpfeln, ſo ſtecket man ſo viel holtz, als nöthig, unter, und giebt bey den röhren achtung, ob ſie unter dem hute heiß werden; da man den ofen fein dichte zumachen und verſchmieren muß, damit er in einerley gange bleibe. Das erſte, als den vorlauf oder vorſprung läßt man ſo lange laufen, bis er helle wird, alsdenn nimmt man das trübe weg, und läßt hernach den branntewein ſo gemählig gehen, doch daß er nicht zu ſachte, aber auch nicht zu ſtarck laufe, denn wenn ihm nicht mit dem dichten zuſchmieren aller zug-löcher gewehret wird, ſo gehet er warm, und wird trübe, hat auch keinen guten geſchmack. Anbey hat man auch ein ſteckgen, womit man in dem fäßgen meſſen kan, wie viel herunter gelaufen iſt; da man denn auch denſelben, wenn er noch im laufen iſt, koſtet, wie er ſchmeckt, daß man ſich darnach richte. Noch beſſer aber iſt es, ſo man bald genug zu haben gedenckt, man nehme branntewein aus dem fäßgen, gieſſe ſolchen in ein glas, und ſehe zu, ob er perlet. Wenn die perlen ſtehen bleiben, ſo iſt es noch recht gut, wenn ſich aber die perlen bald zerſchlagen, ſo iſt es zeit, daß man den branntewein abnehme, denn ſonſt wird er, dafern man mehr laufen läßt, trübe und ſchwach. Der erſte und allzuſtarcke branntewein hält zwar keine ſolche perlen, wie der ſchwache, wenn er aber ſeine rechte doſin hat, nemlich da er unter einander gelaufen, und die perlen hält; alsdenn iſt und bleibt er gut, auſſer wenn er, wie obengedacht, zu warm gehet. Weshalben man ſich nicht eben allemal auf ſeine gewiſſe maaſe oder kannen verlaſſen kan. Allermaſſen das geträyde nicht eines wie das andere, gleichviel branntewein giebet, und werden manchmal aus einem Dresdner ſcheffel roggen 24, 27, 28 bis 30 Dresdner kannen, zuweilen aber kaum 21, und wenn auch das geträyde von einem korn-boden genommen, und gleich hinter einander in einer woche gebrennet wird, ſo giebt es doch vielfältig von einem brande ſo viel branntewein nicht, wie von andern, daß alſo hierinne keiner klag genug werden kan. Die beſte zeit zum branntewein brennen iſt der herbſt, winter und frühling, wenn es aber zu warm iſt, brennet es ſich nicht gar gut, giebt auch wenig branntewein. Die beſten gefäſſe darzu ſind ſolche, worauf wein gelegen hat, in ſelbigen bekömmt er einen wein-geſchmack und hält ſich auch gut. Schließlich will man allhier noch dieſe nützliche handgriffe bey dem branntewein-brennen mit anführen: Wenn man den branntewein ſcharf und ſtarck, wie auch feurig und ſchmackhaft machen will, nimmt man auf einen halben Dresdner ſcheffel 4 loth weiſſen zimmer, und 2 loth weinſtein-ſaltz, und wirft ſolches beym läutern mit in die blaſe. Dem trüben branntewein iſt zu helfen, wenn, wie oben gedacht, der branntewein zu warm gegangen, oder zu viel ſchwacher darunter gelaufen, und trübe worden iſt, ſo werfe man etwas ſaltz hinein, laſſe ihn ein paar tage ſtehen, und alsdenn durch löſch-papier oder baumwolle laufen; wird er nicht gleich auf einmal gut, ſo muß man ihn noch ein oder zweymal durchlaufen laſſen; Man muß aber auch allemal wieder friſch löſch-papier und friſche baum-wolle darzu nehmen.

Allerhand Brannteweine und Aquavite zu bereiten.

Apfel-branntewein zu machen: Nehmet abgefallene, wurmſtichigte, halbfaule äpfel, wenn ſie nur zuvor meiſt reif geweſen, ſtampfet dieſelben in einen höltzernen troge, daß ſie gantz zu brey oder mus werden, menget alsdenn einen ziemlichen klumpen ſauerteig, oder genugſame bierhefen darunter, laſſet es zuſammen in einem eichenen faſſe, wohl verdecket und an einem nicht allzukühlen orte, 3 bis 4 wochen gähren, füllet hernach eine deſtillier-blaſe, etwas über die helfte, mit dieſem mus, welches gantz weinſauer riechen muß, an, und deſtilliret bey gelinden feuer, damit nichts anbrenne, den geiſt herüber. Wenn die überzogene feuchtigkeit nach nichts weniger als branntewein ſchmecket und riechet, ſo laſſet euch das nicht befremden, ſondern nehmet nur den rückſtand oder übergebliebene aus der blaſe, und deſtilliret ihn ſo trucken als nur möglich, doch daß er nicht anbrenne, machet ihn vollends an gelinder wärme dürre, brennet ihn endlich in einem neuen topfe gantz zu pulver, und gieſſet den abgezogenen geiſt darüber und rectificiret ihn. Wenn er nun noch nicht ſtarck genug, ſo rectificiret ihn nochmals ohne weitere zuthat, vor ſich aus dem kolben; ſo werdet ihr einen vollkommen ſtarcken branntewein erhalten. Wenn man mit dem verbrennen des rückſtandes ſich nicht die mühe geben will, ſo kan man die rectification über potaſche anſtellen. Die friſchen und gantz reifen äpfel haben eben nicht mehr kraft, geben auch keinen beſſern ſpiritum: ſo hat man um des nutzens willen die erſtern zu erwählen, und alſo die mühe gar wohl bezahlet.

Digitized by Google

Pommerantzen aquavit: Nehmet 4 pfund pommerantzen-ſchalen, beitzet ſolche etliche tage in 5 kannen branntewein: Hernach gieſſet noch 7 kannen branntewein darzu, und ziehet ſolchen in einer abziehe-blaſe ab. Nach dieſem nehmet 2 pfund geläuterten zucker in waſſer zerlaſſen, auf eine kanne abgezogenen branntewein ein halb nöſel waſſer gerechnet, und miſchet es unter einander. Leget auch etwas ſandel-holtz mit in den branntewein, und filtriret es alſo durch löſch-papier. Alſo kan man auch mit mehrern andern ſachen verfahren, als mit zimmet, citronen-ſchalen, kümmel, anis, cardemummen, wacholder und dergleichen, daß man die ſpecies erſt in guten branntewein einweichet, alsdenn aber mehr zugieſſet, und ihn überziehet. Hierbey aber iſt zu mercken, daß man auch nach beſchaffenheit derer ſpecierum den aquavit färben muß, welches ihm denn mehr anſehen macht, als z. E. mit rothen ſandel roth, mit gelben ſandel gelb, oder auch mit coccionellen roth, desgleichen mit ſafran gelbe, mit lack-mus auf violet, mit bären-klau, krauſe-müntze und creutz-beeren grün u. ſ. w. Es werden dieſe ſachen nur hinein gehangen oder gantz darein gelegt. Mit gebrannten zucker kan man auch dem gemeinen branntewein eine ſchöne gelbe farbe geben. Man nimmt nemlich 3 loth weiſſen feinen zucker, legt ſolchen auf einen gebrannten dachſtein und auf kohlen. Wenn denn der zucker anfängt zu ſchmeltzen, und aufzugähren, alsdenn nimmt man ihn wieder weg, machet ihn klein, und thut ſolchen in 3 maas branntewein. Worauf der branntewein in einer ſtunde eine ſchöne gelblichte coleur hat. Hierbey iſt auch zu mercken, daß man die aquavite mit zucker-waſſer abſüſſen, und dieſes zucker-waſſer vorher alſo bereitet werden muß. Als auf eine kanne waſſer wird ein halb pfund zucker genommen, und ſolches mit einander aufgeſotten; hernach läßt man ſolches erkalten, und alsdenn wird davon ſo viel unter den abgezogenen ſpiritum gethan, als er vertragen kan. Denn allzuſtarck iſt er ohne zucker-waſſer nicht zu trincken. Hingegen wenn man allzuviel zucker-waſſer darunter thut, ſo wird er davon nicht nur trübe, ſondern auch zu ſchwach.

Kirſch-branntewein oder ratafia: Nehmet kirſchen, wenn ſie recht reif ſind, ſtoſſet ſolche in einen mörſel mit kernen und allem, und ſetzet ſie ſodenn ein paar tage in den keller, ſo ſeparirt ſich der ſaft von den hülſen und kernen. Nach dieſem drücket den ſaft durch ein tuch davon aus, die kerne aber, und was im tuch geblieben, ziehet mit guten branntewein ab. Unter 2 kannen dieſes abgezogenen branntweins nehmet eine kanne von dem ſafte, und 1 pfund klein geſtoſſenen zucker, vermiſchet ſolches mit einander, und alsdenn hänget darein etwas gantzen zimmet und nelcken in einem ſäcklein.

Perſico zu machen: Nehmet grüne pfirſich-blätter 4 hände voll; weichet ſolche in 2 kannen rectificirten branntewein, alsdenn gieſſet 3 nöſel brunnen-waſſer dazu, und deſtilliret es in einer kleinen blaſe, laſſet es aber nicht zu viel laufen. Wenn es weislicht kömmt, ſo muß man es wegnehmen. Ferner nehmet ausgeſchälte pfirſich-kerne und bittere mandeln, jedes 1 halb pfund, friſche küh-milch 1 kanne; ſtoſſet die mandeln und pfirſich-kerne in einem mörſel unter einander zu einer milch, preſſet ſolche durch ein tuch; thut hierzu 1 halb pfund zucker, und miſchet es unter den abgezogenen branntewein, laſſet es alſo etliche tage ſtehen, und hernachmals durch löſch-papier laufen.

Ros ſolis zu machen: Nehmet anis 2 loth, langen pfeffer 1 halb quentgen, muſcaten-blüth 1 quentgen, coriander-ſaamen 1 quentgen, zimmet 3 loth, nelcken anderthalb quentgen nebſt einer friſchen citrone und einer friſchen pommerantze. Dieſe ſpecies zuſammen zerſchnitten und zerſtoſſen; hierauf 3 kannen rectificirten branntewein gegoſſen, und 24 ſtunden ſo einweichen laſſen; hernach noch drey kannen brunnen-waſſer darzu gethan, endlich aber 1 pfund zucker mit einer kannen brunnen-waſſer abgeſotten und darzu gethan. Iſt es noch zu ſtarck; ſo muß man mehr brunnen-waſſer und zucker zugieſſen. Nach dieſem wird coccionelle und alaun jedes ein quentlein mit waſſer in einem mörſel klar gerieben, und darein geſchüttet. Solches läßt man ein paar tage alſo ſtehen, und endlich wird es durch löſch-papier filtrirt.

Dantziger kümmel-aquavit: 1 pfund kümmel, 4 loth fenchel, 4 loth anis, 4 loth truckene citronen-ſchalen, 3 loth violen-wurtzel, dieſes alles zerſchnitten und zerſtoſſen, mit 3 kannen rectificirten branntewein 24 ſtunden eingeweicht, alsdenn noch 3 kannen brunnen-waſſer zugegoſſen, und deſtillirt. Wenn es aber anfängt weiß zu laufen, abgenommen, alsdenn anderthalb pfund zucker mit 3 nöſel brunnen-waſſer abgeſotten, ſolches hernach erkalten laſſen, und zu dem ſpiritu gethan, und nachmals, wie oben gelehret, filtrirt.

Dantziger doppel anis: 1 pfund anis, 4 loth kümmel, 3 und ein halb loth truckene citronen-ſchalen, 3 loth violen-wurtzeln, in 3 kannen rectificirten branntewein eingeweicht, und 3 kannen waſſer nachgegoſſen, hernach wie den kümmel abgezogen, und mit anderthalb pfund zucker und 3 nöſel brunnen-

waſſer

Digitized by Google

waſſer abgeſüßt. Man kan auch, ſo man keinen rectificirten oder abgezogenen branntewein hat, wie viel man ſonſt des waſſers und rectificirten branntweins zu dem hier beſchriebenen aquavit braucht, an deſſen ſtatt nur ſo viel kannen guten korn-branntewein nehmen, und ihn auch damit deſtilliren, und alsdenn mit zucker-waſſer abſüſſen.

Orangen-Waſſer: Nimm ſpiritum vini und brunnen-waſſer, jedes 1 kanne, und vor 6 pf. ſemmel, und deſtillire es, geuß alsdenn 1 kanne orangenwaſſer darunter; ferner nimm 1 pfund feinen zucker, klar geſtoſſen, und darunter gemiſcht.

Maſtix-Waſſer: Nimm 4 loth maſtix, 2 loth zimmet, cardemummen, nelcken und muſcaten-nüſſe, jedes ein halb loth, zuſammen geſtoſſen und zerſchnitten, ſolches mit 3 kannen ſpiritus vini und 3 kannen waſſer deſtillirt, und mit 3 viertel pfund zucker und 2 kannen waſſer abgeſüſſet.

Cardemummen-Aquavit: Vier loth cardemummen, 1 loth truckene citronen-ſchaalen, zimmet 1 loth, nelcken 3 quentlein, dieſes mit 3 kannen ſpiritus vini und 3 kannen waſſer deſtillirt, und mit 3 viertel pfund zucker und 2 kannen brunnen-waſſer abgeſüßt.

Krauſe-Müntze-Aquavit: Sechs hände voll grüne krauſe-müntze mit 6 kannen korn-branntewein deſtillirt, und mit 1 und einem halben pfund zucker und 2 kannen waſſer abgeſüßt.

Sellery-Aquavit: Sellery-wurtzeln mit dem kraute 6 hände voll, und ſellery-ſaamen 6 loth, mit 6 kannen korn-branntewein abgezogen, und mit 1 pfund zucker und 1 und einer halben kanne brunnen-waſſer abgeſüßt.

Spiritum vini zu machen: Man nehme guten korn-branntewein 12 kannen, und deſtillire oder ziehe ſelbigen ohne andere zuthat auf einer kleinen blaſe ab, bis man ſiehet, daß es weißlicht kommen will, und nicht mehr recht ſchmecket, da man etwan 6 bis 7 kannen haben wird. Dieſes iſt alsdenn der ſpiritus vini oder rectificirte branntewein, ſo bey vorſtehenden aquaviten zu brauchen, nicht minder aber auch zu nachſtehendem ſehr nützlich iſt. Will man ihn nun noch ſtärcker haben, ſo ziehet man ſelbigen noch einmal ab, da er denn deſto mehr würcket, und die kräfte aus den ingredientien noch beſſer auszieher.

Aquam Carminativam oder Colicken-Waſſer zu machen: Man nimmt 6 hände voll römiſche camillen, 4 hände voll pomerantzen-ſchaalen, und zwar nur das äuſſerſte davon; ferner eine handvoll wermuth, tauſend-gülden-kraut, wohlgemuth, bittern klee, poley, jedes eine halbe handvoll; dill-ſaamen 4 loth; kümmel, fenchel und anis, jedes 2 loth; carde-benedicten-ſaamen ein halb loth; zerſtoſſe und zerſchneide alles, und weiche es in 6 kannen guten branntewein auf 8 tage ein, und ziehe es alsdenn in der blaſe über.

Auf eine andere art die brannteweine und aquavite zu machen. Anis-Eſſentz: Nimm anis ein halb pfund, ſtoſſe ihn gröblich, und weiche ihn in ein nöſel guten branntewein, noch beſſer aber in ſpiritu vini eine nacht ein; alsdenn filtrire ihn durch löſch-papier, der anis aber muß auch in den filtrir-huth gethan, und noch 1 und eine halbe kanne guten branntewein gemählig auf den anis gegoſſen und durchfiltrirt werden. Wenn man auch ein paar muſcaten-blumen, nelcken, etwas coriander-ſaamen, und langen pfeffer gröblich zerſtößt, und nebſt etwas klar geriebenen zucker darzu in den filtrir-huth thut; ſo kan man noch eine kanne branntewein mehr darüber filtriren, und wird er alsdenn wie der deſtillirte ros ſolis. So kan man auch dieſe ſpecies, ohne ſie vorhero einzuweichen, in den filtrir-huth von löſch-papapier thun, und guten branntewein darüber filtriren, da man denn gleich, wenn man es verlanget, ros ſolis vorzuſetzen hat. Wenn er etwa trübe iſt, ſo muß man ihn noch einmal durch ein reines löſchpapier filtriren. Will man aber dieſe letztern ſpecies nicht zum anis thun; ſo hat man auch ſchon von dem bloſſen anis eine recht ſchön coleurte anis-eſſentz, und iſt dieſelbe auch ohne zucker an ſich ſelbſten ſüſſe.

Guten kümmel-branntewein oder eſſentz: Nimm 1 pfund kümmel, gröblich zerſtoſſen, und ein viertel pfund zucker geſtoſſen, darunter gemiſcht, und in den filtrir-huth, hierzu aber auch noch vor 3 pf. ſirup gethan, und darüber 2 kannen guten branntewein filtrirt; iſt er ja trübe, ſo wird er noch einmal durch reines löſch-papier filtrirt, da er denn eine ſchöne coleur, wie rother wein, bekommt, und dem abgezogenen kümmel faſt gleich iſt.

Pommerantzen-Eſſentz: Nimm grüne pommerantzen-ſchaalen zerſchnitten, auf 4 hände voll, und geuß 2 kannen guten ſtarcken branntewein darauf, laß es an der ſonne oder auf einen warmen ofen deſtilliren, und aſche oder ſand um die flaſche bis an die helfte hinauf gemacht, und alſo etwa 14 tage ſtehen laſſen, aber alle tage umgeſchüttelt, hernach filtrirt, und mit zucker-waſſer nach gefallen abgeſüſſet, ſo hat man pommerantzen-aquavit.

Auf eine andere art pommerantzen-aquavit zu machen: Nimm truckene pommerantzen-ſchaalen,

Digitized by Google

aber nur das äuſſerſte davon, auf ein halb pfund und 3 nöſel ſpiritum vini, ſolches zuſammen in eine gläſerne flaſche gethan, und auf den warmen ofen in aſche oder ſand 14 tage geſetzt, alle tage umgerüttelt, alsdenn abgeſeigt, und hernach mit zucker-waſſer abgeſüßt, und durch löſch-papier filtrirt.

Bittern magen-branntewein: Eine halbe handvoll trockenen wermuth mit den knoſpen, eine handvoll bittern oder ziegen-klee, eine handvoll cardebenedicten-, eine halbe handvoll tauſend-gülden-kraut, 1 loth trucknen calmus, 1 loth bibenell-wurtzel, ein halb loth aron-wurtzel, hierauf 2 kannen guten ſtarcken branntewein gegoſſen, und auf einen warmen ofen oder an der ſonne deſtilliret, und hernach abgeſeiget.

Schieler-branntewein: Man nehme eine metze gute reife kirſchen, den dritten theil ſo viel himbeeren, und auch ſo viel Johannis-beeren, und halb ſo viel heidel-beeren, ſtoſſe ſolches alles unter einander in einem mörſel, laſſe es die nacht ſtehen. Nach dieſem preſſe man es durch ein linnen. Alsdenn zu einer kanne dieſes ſafts 1 und eine halbe kanne guten branntewein, 1 pfund geläuterten zucker, etliche würtz-nelcken, etwas weiſſen pfeffer, muſcaten-blüthe und coriander-ſaamen, ſo viel man zwiſchen 3 fingern hält, alles zuſammen in eine flaſche gethan, und etliche tage weichen laſſen, täglich umgerührt, und nachmals durch löſch-papier filtrirt. Iſt es auf einmal nicht helle, ſo muß man es mehrmals filtriren. Dieſes iſt ein angenehmer und ſchöner branntewein.

Weiſſen Ratafia oder kirſch-kerne-waſſer zu machen: Nimm 1 pfund kirſch-kerne und 1 pfund morellen-kerne, ſtoſſe ſolche wohl in einem mörſel, geuß hierauf 6 kannen ſpiritus vini, und thue noch darzu 1 loth zimmet, ein halb loth nelcken, 1 quentlein coriander, laſſe es alſo 8 tage auf einem warmen ofen ſtehen, miſche ſodenn 2 kannen waſſer, mit 1 und einem halben pfund zucker geſotten, dazu, und filtrire es, bis es helle wird.

Auf eine andere art kirſch-branntewein zu machen: Nimm 2 pfund getrocknete kirſchen, ſtoſſe ſolche in einem mörſel, geuß hierauf 6 kannen branntewein, und thue noch darzu 4 loth bittere mandeln, ein halb loth nelcken und 1 und ein halb loth zucker, laſſe es alſo acht tage beitzen, und ſeige es alsdenn durch löſch-papier, endlich thue hierzu noch vor 6 pf. ſyrup, ſo wird es ſchön roth.

Schleedorn-branntewein: Nimm reiſe ſchleedorn eine metze, weiche ſie in 6 kannen guten branntewein, ferner grabe von ſchleedornen die wurtzeln aus, und nimm die ſchaalen von den wurtzeln, 2 hände voll, thue ſie zu den ſchleedornen in den branntewein, nebſt 1 quentlein nelcken, ein halb loth coriander, und 1 quentlein cubeben, laſſe ſolches auf einen warmen ofen oder an der ſonne 14 tage deſtilliren, und ſeige es alsdenn ab. Will man es ſüſſe haben, ſo thut man zucker und ſirup hinzu, und filtrirt es durch löſch-papier, da es denn eine ſchöne coleur kriegt, die aber noch ſchöner wird, wenn man gedörrte heidel-beeren dazu thut. Dieſes iſt ein recht geſunder branntewein, und reinigt das geblüt unvergleichlich.

Krauſe-müntzen-branntewein: Wenn man recht graſe- und ſchön grünen branntewein machen will, ſo nehme man vier hände voll grüne krauſe-müntze, und zupfe die blätter ab, waſche ſie mit reinem waſſer ab, und drücke ſie etwas aus. Hernach thue man ſolche in eine gläſerne flaſche, gieſſe ſechs kannen guten ſtarcken branntewein darauf, und laſſe es 14 tage an der ſonne deſtilliren. Oder, man ſetze es auf einen warmen ofen, thue klar geſiebte aſche darum herum, daß die flaſche halb in der aſche ſtehe, und laſſe es alſo auf 8 tage ſtehen, ſo wird der branntewein ſchön grün, und hat ſeinen guten geſchmack nach krauſe-müntze. Nimmt man aber noch bären-klau-kraut darzu, ſo wird er recht graſe-grün, das kraut aber muß vorher gewaſchen werden.

Citronen-branntewein: Nimm von 4 friſchen citronen die ſchalen, und geuß 3 kannen branntewein darauf, laß es an der ſonne oder auf einen warmen ofen 8 tage deſtilliren. Nach dieſem nimm eine citrone und ein ſtück zucker, und reibe damit das gelbe von der citrone gantz ab. Alsdenn ſchabe das gelbe vom zucker ab, und reibe ferner die citrone ſo lange, bis alles gelbe davon iſt. Hernach thue dieſen gelben zucker in den branntewein, ſo wird er davon ſchön gelbe, und hat auch einen guten geruch und geſchmack.

Branntewein zu parfumiren: Wenn man die aquavite wohlriechend machen will, ſo hänge man nur 1 oder 2 gran biſam hinein, ſolches giebt wol 6 kannen branntewein einen guten geruch. Oder aber, man nehme 4 gran ambra und 2 gran biſam, wie auch eines eyes groß feinen zucker, ſtoſſe dieſes unter einander zu einem feinen pulver, und verwahre es in einem ſchächtlein zum gebrauch. Will man nun aquavite parfumiren, ſo nehme man davon ſo viel als man zwiſchen 3 fingern in den ſpitzen hält, und thue es in den branntewein. Man kan ihn alſo nach gefallen ſtarck oder ſchwach machen, und dieſen parfumirten zucker kan man wol jahr und tag alſo im vorrathe liegen laſſen.

Brann-

Digitized by Google

Branntewein von wein-treſtern zu machen: Man nehme die wein-treſtern, wie ſie von der kelter kommen, thue ſolche in bütten oder groſſe fäſſer, und ſtampfe ſie etwas ein. Alsdenn ſchmiere man über die gantzen treſter herüber lehmen, einen zoll hoch, daß keine luft hinein, oder der dunſt heraus dringen kan. Wenn ſie nun auf 2 und eine halbe woche alſo geſtanden, ſo macht man ein löchlein hinein, und probiret, ob ſie eine ſäure bekommen; wo nicht, ſo macht man ſie wieder zu, und läßt ſie noch länger ſtehen, bis ſie ſauer werden. Jedoch muß man auch in acht nehmen, daß ſie nicht allzulange ſtehen, und gar faulen. Alsdenn thut man ſie in die blaſe, doch nur den dritten theil, oder etwas drüber, und gießt waſſer darein. Doch muß die blaſe nicht voll werden, ſondern der vierte theil daran fehlen, ſonſt ſteigen die treſtern in den huth. Solche werden alsdenn wie der korn-branntewein gebrannt. Wenn man auch etwas wein-hefen mit in die blaſe gieſſen kan, ſo wird der branntewein deſto beſſer, und bekömmt er faſt einen ſolchen geſchmack, wie weinhefen oder frantz-branntewein. So kan man auch von äpfeln und birnen branntewein machen, das obſt aber wird mit unter dem korn-meeſche gebrannt, desgleichen werden auch ein paar metzen ebiſch- oder vogel-beeren mit in den korn-meeſch geworfen, welchen man, wie ſonſt gewöhnlich, einmachet. Alſo werden die ebiſch-beeren mit hinein geworfen, da man ihn abkühlet, und wird alsdenn hiervon nicht allein mehr branntewein, ſondern er bekömmt auch einen angenehmen geſchmack, und iſt auch dem magen gar dienlich.

Wein-geiſt zu machen: Nehmet rechten alten ſtarcken frantz-branntewein, oder welches noch beſſer, guten Ungariſchen, etwa 8 oder 10 quart, und deſtillirt ihn aus der blaſe; wollet ihr dieſen ſpiritum noch ſtärcker haben, ſo könnet ihr ihn aus dem kolben in der ſand-capell oder waſſer-bad noch einmal, oder ſo oft rectificiren, bis ſo ſtarcker ſpiritus daraus wird, daß ein tropfen deſſelben, wenn ihr ihn etwas hoch herab gieſſet, nicht auf die erde fällt, ſondern in der luft verflieget. Dieſer geiſt hat in der Medicin, Chymie und viel andern künſten ſehr groſſen nutzen. In den leib innerlich eingenommen, iſt er ſehr hitzig, und machet heftiges wallen im blute, derowegen man damit vorſichtig verfahren muß.

Alcaliſirten ſpiritus vini zu machen: Nehmet recht truckene pot-aſche oder weinſtein-ſaltz 1 pfund, ſchüttet 8 bis 10 pfund branntewein darauf, und treibet denſelben durch die ſand-capelle im kolben über, ſo iſt geſchehen, was man verlangt. Hütet euch, dieſen proceß in einer deſtillir-blaſe wegen des kupfers, auszuarbeiten.

Guten Pohlniſchen branntewein zu machen: Nehmet 50 pfund geſchroten korn, wenn ihr es ins waſſer gerühret, ſo menget 5 pfund grob geſtoſſenen anis-ſaamen darzu, und laſſet ihn damit gähren, und deſtilliret ihn, wie gewöhnlich. Solcher geſtalt könnet ihr fenchel, wachholder-beeren, calmus, entzian, die kleinen annoch grünen tann-zapfen, und allerhand dergleichen ſtarck riechende und ſchmeckende dinge zu ſetzen, und ſie die fermentation mit ausſtehen laſſen. Recht ſtarckes bier, als doppel-bier, Prager, Wurtzner ꝛc. geben in der deſtillation einen nicht unangenehmen ſpiritum.

Zucker-branntewein zu machen: Nehmet 3, 4 bis 5 pfund lumpen- oder dergleichen ſchlechten zucker, ſolvirt ihn in 18 pfund laulicht waſſer, ſchüttet etliche löffel voll gute bier-hefen dazu, laſſet es an einem mäßig warmen orte, in einem etwas groſſen eichenen fäßgen gähren, bis es einen wein-säuerlichen geruch bekömmt, und die blaſen ſich ſetzen, welches ohngefehr in 3 bis 4 tagen geſchiehet. Alsdenn deſtillirt es, wie gewöhnlich, und rectificirt den ſpiritum über den helm.

Roſen-ſpiritum zu machen: Miſchet zu dem in warmen waſſer zerſchmoltzenen und mit bier-hefen vermengten zucker 4 bis 6 hände voll gehackte und meiſt fermentirte roſen, laſſet es etliche tage mit einander gähren, und deſtillirt es aus dem kolben; hernach könnet ihr dieſen ſpiritum, wenn er etwa acht tage im keller in einer wohlverbundenen flaſche geſtanden, über eben ſo viel roſen, nach vorhergegangener maceration, rectificiren, ſo wird er noch beſſer. Alſo kan man mit meliſſe, lavendel und andern kräutern verfahren, man darf ſie nur hacken, und mit zucker-waſſer vermengen, die gährung aber etwas länger continuiren.

Caffe-branntewein zu machen: Nehmet 4 pfund zucker, rühret dazu 1 pfund gebrannte und gemahlne caffe-bohnen, laſſet es mit einander gähren, und deſtillirt es, rectificirt den ſpiritum abermal über ein halb pfund dergleichen bohnen, wenn ihr ihn vorher etliche tage damit in einer wohl verbundenen flaſche macerirt. Mit der chocolate könnet ihr gleicher geſtalt verfahren, ihr werdet einen ſehr angenehmen und dem magen dienlichen branntewein damit erhalten.

Caneel-branntewein: Nehmet recht ſcharf ſchmeckenden zimmet, ein halb pfund, zerbrechet oder ſtoſſet ihn gröblich, gieſſet 6 pfund guten ſpiritum vini oder korn-branntewein darauf. Laſſet ihn in einer

Digitized by Google

wohl verbundenen flaſche an einem warmen ort, etwa an der ſonnen oder auf dem ofen, 8 tage maceriren, alsdenn deſtilliret ihn im kolben. Auf dieſe weiſe kan man aus allen gewürtzen, aus allen wohl riechenden wurtzeln, kräutern, blumen und ſaamen, einen herrlichen branntewein überkommen.

Ungariſch-waſſer: Nehmet 3 hände voll rosmarien-blüthe, und 1 hand voll rosmarien-blätter, gieſſet 6 pfund branntewein darauf, laſſet es drey wochen, oder noch länger an einem temperirten ort feſt verbunden maceriren, und deſtillirt es hernach in kolben.

Maſtix-waſſer auf eine andere art: Nehmet ein halb pfund auserleſenen maſtix, gieſſet 6 pfund guten branntewein darauf, laſſet es an einem warmen ort ein paar tage ſtehen, werfet alsdenn ein loth weinſtein-saltz hinzu, und deſtillirt es aus dem kolben. Dieſer ſpiritus zertreibet den ſchleim im magen und der bruſt, dienet in der wind-colicke 1 löffel voll; wollet ihr es noch kräftiger haben, ſo nehmet ein halb pfund nelcken, muſcaten-blüthe, jedes 1 loth, branntewein 6 pfund. Siehe auch aqua vitæ.

Abgezogene brannteweine ſüſſe zu machen, oder abſüſſen: Dieſes heiſſet eigentlich denen branntewinen oder aquis vitæ einen lieblichen geſchmack geben, und dieſes geſchiehet durch zucker-waſſer. Es wird aber das zucker-waſſer alſo bereitet: Man nimmt auf eine kanne rein brunnen-waſſer 1 pfund zucker, ſiedet ſolches mit einander auf, hernach läßt man es erkalten, und thut ſo viel davon unter den abgezogenen branntewein, als er vertragen kan. Doch iſt zu mercken, daß man nicht allzuviel zuckerwaſſer darunter thut, weil er dadurch getrübet und ſchwach wird, auch nicht zu wenig, denn ohne zuckerwaſſer iſt er allzuſtarck, und nicht zu trincken.

Bey aller dieſer arbeit muß man mit dem feuer etwas gelinde verfahren, denn der huth oder mohrenkopf würde ſonſt leicht abſpringen, der branntewein ſich entzünden, und unglück verurſachen. Zu mercken iſt, daß der hafer bey der branntewein-brennerey am erſten in der gährung nachläſſet und ſich ſetzet, auch am allererſten ſauer wird, ſo gar, daß er auch in form eines extracts nach wenig ſtunden ſäuret.

Der branntewein alleine iſt im ſtande, verſchiedene äuſſerliche zufälle zu heilen, ſo man durch andere mittel nicht hat heben können. Die geſchwüre damit gewaſchen, reiniget ſolche, und machet friſch fleiſch wachſen. Die gequetſchten ſtriemen werden auch damit gewaſchen und geheilet. Es iſt gut zu den wunden, ſtillet das bluten, auch ſolches bluten, ſo durch einen ausgeriſſenen zahn im zahn-fleiſche entſtehet. Oefters die krätze oder grind damit gewaſchen, trucknet ſolche ohne andre artzeney-mittel ab, und heilet ſie. Der branntewein iſt auch dienlich, die geſchwollne oder entzündete güldene ader damit zu waſchen. Eine gekochte zwiebel zerquetſcht und mit branntewein zu einer ſalbe gemacht, ſtillet die ſchmertzen, und heilet die entzündung der güldenen ader in 2 tagen völlig. Doch muß den branntewein zu trincken, maſſe und vorſicht gebraucht, und ſolcher behutſam getruncken werden, wofern er nicht ſchaden anrichten und unheil davon erwachſen ſoll. Nur manche nationen, ſonderlich die nördlichen völcker, trincken ſelbigen ohne nachtheil in groſſer quantität, weil ſie von jugend auf deſſen gewohnt. Sonſten hat der branntewein ſehr viele und mancherley nutzen, denn er dienet in der Chymie zum menſtruo einiger medicamenten; er conſerviret viele dinge vor der corruption, u. a. m. Im hausweſen kan man ſelbigen vielmal nicht entrathen, ſonderlich brauchen ihn die mahler zu lac und firniſſen, u. ſ. f.

Es iſt leyder! bekannt genug, daß viele menſchen dem übermäßigen branntewein-trincken dermaſſen ergeben ſind, daß ſie darüber ihre wohlfahrt, vermögen und geſundheit an die ſeite ſetzen. Ob nun wol einige abergläubiſche vorgeben wollen, daß kein ſicherer und beſſer mittel ſey, dieſe faſt unheilbare kranckheit und ſchändliche gewohnheit zu heilen, als wenn man einen damit behafteten, ohne ſein wiſſen, im branntewein, das waſſer, womit eine leiche abgewaſchen worden, zu trincken gäbe ꝛc. Allein dergleichen curen ſind unvernünftig, und verurſachen weit mehr böſes, denn gutes. Daher am ſicherſten iſt, wider dieſe böſe angewohnheit aus der Moral zu ſtreiten, als wegen übler folgerungen ſein gewiſſen zu beſchweren.

Anis-branntewein auf eine compendiöſe art zu machen: Nehmet ein halb maaß anis-ſpiritus, 3 maaß guten branntewein und ein maaß gekocht waſſer, ſchüttelt alles wohl unter einander. Viele nehmen keinen zucker dazu, wollet ihr aber welchen nehmen, ſo wird an einem pfund geläuterten genug ſeyn.

Wachholder-branntewein auf eben dergleichen weiſe: Nehmet ein maaß branntewein, 6 bis 8 loth wachholder-beeren, 13 quentlein zimmet, 12 gewürtz-nägelein, 12 gran weiſſen pfeffer, dieſes laſſet 8 tage lang mit einander weichen, alsdenn thut ein halb pfund zucker dazu, und filtrirt es.

Das ros ſolis, ſo die Frantzoſen Populo nennen, zu machen: Nehmet 3 maaß geſotten waſſer, wenn

Digitized by Google

ſolches kalt worden, gieſſet ein maaß ſpiritum vini, ein maaß geläuterten zucker, ein halb glas anis-eſſentz, eben ſo viel zimmet-extract, und ſehr wenig biſam und präparirten ambra, der zucker muß aber nicht zu ſtarck ſieden, ſonſten machet er den branntewein trübe.

Der Marſilianiſche Populo hält ſich nicht, ſondern verdirbet leichte, weil ſie kein geſottenes, ſondern nur friſches waſſer dazu nehmen, nimmt man geſottenes waſſer, ſo verdirbet er niemals. Man kan ihn auch folgender geſtalt machen: Nehmet ein maaß gekochten dicken ſirup, ein maaß reinen weiſſen wein, ein maaß wein-geiſt, machet ſolches zuſammen etwas warm, damit es ſich beſſer unter einander miſche, und thut 2 bis 3 geſtoſſene mandeln dazu, rühret es wohl um, und filtrirt es.

Branntewein-Spühlicht: Iſt das übriggebliebene von dem geſchrotnen korn und hefen, ſo auf der branntewein-blaſe im brennen verbleibet, es iſt gut zu der maſtung des viehes zu gebrauchen, auch kan man das küchen-geräthe ſehr helle damit ſcheuren.

Branten, werden des bären tatzen bey den jägern genannt.

Braſilien-Holtz: Solches iſt ein ſehr hartes holtz, und kommt aus America. Die färber brauchen ſolches. Es giebt zwar den zeugen eine ſchöne rothe farbe, aber man hat bishero immer befunden, daß ſie nicht gar feſt, beſtändig und dauerhaftig ſey. Dahero hat ſich jemand bemühet zu unterſuchen, woher dieſer fehler komme, und endlich erkannt, daß die färber die ſaltze nicht gnugſam dabey gebraucht, ſondern nur die zeuge in den keſſel der braſilien-farbe eingeweichet, und wieder trocknen laſſen. Aber man mache nur die probe, und laſſe die zeuge erſtlich mit weinſtein und allaun abkochen, und alsdenn wacker in die rothe braſilien-farbe einweichen, ſo wird es gantz anders werden, und einen feſten grund bekommen, daß hernach die röthe der farbe ſich nicht ſo leichte verliehren wird. Welches man alſo bey allen dergleichen holtz-farben zu bemercken hat.

Braſſe: Ein fiſch, der ſich in flieſſendem waſſer aufhält, und karpen geſtalt hat. Je gröſſer und fetter, je ſchmackhafter iſt er; man kan ihn braten und mit einer brühe zu recht machen; ſie werden auch geräuchert.

Brat-Bock: Iſt eine eiſerne ſtange, welche oben eine gabel, unten aber 3 ausgebogene beine hat, worauf ſie ruhet. Dergleichen ſtange wird entweder mit ausgebogenen und daran geſchweißten haacken an den ſeiten verſehen, daß ſo ein brat-ſpieß darinne ruhet, und ſich bewegen läßt, oder hat einen eintzigen haacken, der ſich in die auf der einen ſeite ſchief eingefechelte zähne wohl ſchicket, auch hoch und niedrig geſtellet werden kan.

Braten: Solches geſchiehet bald mit menſchen, welche den brat-ſpieß umdrehen, bald aber auch durch einen braten-wender, welcher, wenn er aufgezogen, von ſich ſelber gehet. Man hat auch back- und brat-öfen, auch irdene töpfe und pfannen, worauf der deckel recht einpaßt. Man hat auch brat-roſte, worauf kleine vögel, lamms-köpfgen, kälber-rippen, und andere dünne geſchnittene ſtückgen fleiſch, und überhaupt was bald gar werden ſoll, aufs kohl-feuer gelegt, gebraten werden. Die ſo genannten brat-fiſche werden auch beym feuer auf dem roſte gebraten. Doch werden die braten, die am ſpieſſe gebraten, ingleichen die topf-braten vor die ſchmackhafteſten gehalten, wenn zumal das fleiſch fett und jung iſt; iſt es aber alt, muß es ſtarck geklopfet, oder mit eßig ſcharf gebeitzt werden. Was aber das meiſte hierzu beyträget, iſt, wenn man angezündeten ſpeck auf das am ſpieß gebratene abtriefen läſſet, welches ſo penetrant, daß es bis auf den knochen durchziehet, und das härteſte fleiſch dadurch mürbe gemacht wird. Wenn auch das eſſen hübſch gelb und ſaftig, und nicht gar zu ſcharf ausgebraten werden ſoll, legen die köche fingers-dicke ſpeck, ſonderlich auf das flügel-werck herum, oder man wickelt, wenn es nicht ſo viel koſten ſoll, einen bogen reines papier darum, und begießt den braten fleißig, ſo bleibt er auch gut.

Braten-Wender: Iſt ein groſſes von eiſen verfertigtes uhr-werck; man hat deren zweyerley, einige, ſo durch gewichte gezogen werden müſſen, ſolche ſind nicht in allen küchen wohl anzubringen; hernach andere, ſo mit einer feder verſehen, dieſe ſind bequem, und man kan ſie, wenn man ſie nicht mehr brauchet, vom herde wegſetzen.

Brat-Spieß: Iſt ein eiſerner langer zugeſpitzter ſpieß, der an den braten-wender geſtecket wird; er iſt entweder groß oder klein; die letztern nennet man hand-ſpieſſe.

Brat-Wurſt, ſiehe **Wurſt**.

Brauer: Iſt derjenige, der das bier brauet, oder brauen läſſet, und hernach faß-weiſe verkaufet oder auszapfet. Siehe **Bier**.

Brau-Haus: Iſt das gebäude, darinnen das bier gebrauet wird, und allwo die dazu gehörigen gefäſſe und geſchirre befindlich. Darzu gehöret, 1) eine gute brau-pfanne, oder brau-keſſel; 2) ein maſch-ſieb; 3) zwey maſch-kuffen; 4) ein guter geraumer bottich; 5) groſſe und kleine kühl- und gährungs-fäſſer; 6) die meeſch-krücken oder ſtangen, womit man

Digitized by Google

man das maltz zu rühren pfleget; 7) ein hopfen-korb, ſo von weyden geflochten; und 8) die ſchöpf-ſtötze, welche an einen langen ſtiel gemacht werden, womit man das bier aus der brau-pfanne in den bottich ſchöpfet.

Braun: Eine farbe, ſo aus ſchwartz und roth vermenget, lichter oder danckler fällt, nachdem ſie des einen mehr oder weniger hat, und nachdem ſie ſtärcker oder ſchwächer, wird ſie kirſch- nägelein- violen- weichſel- braun genennet.

Braunellein: Ein kleiner vogel, welcher den namen mit der that führet. Denn er iſt am gantzen leibe braun, auſſer, daß er an der bruſt etwas dunckleree farbe hat, wie die rebhühner daſelbſt haben. Die braune farbe am rücken iſt faſt, wie die hänflinge am rücken ſind. Er gleichet in vielen ſtücken dem roth-kehlgen, und hat einen ſchnabel wie die nachtigall. Er bringet an bergichten orten mehrentheils 5 bis 6 junge aus, und pfleget im herbſt ſeinen ſtrich eintzeln zu halten, bleibt auch eintzeln zurücke. Im Januario wird er gantz kirre, und kan mit gemahlenen hanf-körnern und untermiſchter ſemmel erhalten werden. Dieſer vogel hat darinne etwas beſonders, daß er ſeines gleichen locket, und der lock begierig folget, auch dahero auf den fincken-herd zur locke mit getragen wird. Man fänget ihn auch in den ſtauden, ſowol im frühling, als herbſt-zeit, mit einem meiſen-ſchlag, wie die roth-kehlgen.

Braune-Mägdlein: Haben ſchöne mannigfaltige rößlein, inwendig mit einem kleinen ſterne. Ihr kraut iſt faſt, wie an dem fenchel. Sie blühen im Majo und Junio, nach den blumen folgen kleine länglichte, dreyfache und ſpitzige knöpflein, in welchen der kleine ſchwartz-grüne ſaame verborgen liegt. Es iſt auch eine art, welche pommerantzen-farbige blüthen bringt, die rareſten aber ſind mit ſchnee-weiſſen blumen verſehen. Alle 3 arten haben die kraft zu erwärmen, und zu trocknen. Ein ſchweiß-bad davon gemacht, treibet den ſchweiß gewaltig, und führet die böſe kalte feuchtigkeit aus.

Brauner Kohl, ſiehe Kohl.

Braunſchweigſche Müntz-Sorten, welche zu Oßnabrück, Hannover, Wolffenbüttel, Zell und im gantzen Braunſchweigiſchen und Lüneburgiſchen gangbar, ſind folgende: 1 Rthlr. zu 36 Marien-Groſchen oder 288 Pfennigen gerechnet; 1 guter Groſchen hat 1 und einen halben Marien-Groſchen oder 12 Pfennige; 1 Marien-Groſchen hat 8 Pfennige, oder 2 Matier; und 1 Matier hat 4 Pfennige. Ein gemüntzt 3 drittel ſtück hat 24 Marien-Groſchen; 1 Marien-Gülden hat 20 Marien-Groſchen. Auch findet man im gantzen Braunſchweigiſchen und Lüneburgiſchen Landen viel gemüntzte 1. 2. 3. 4 Marien-Groſchen-ſtücke, ingleichen Drittel zu 12 Marien-Groſchen, und Sechstel zu 6 Marien-Groſchen.

Braunſchweigiſche Mumme: Iſt ein ſehr ſtarckes bier, ſo in Braunſchweig gebrauet wird. Weilen es ſich eine lange zeit gut hält, und ſo gar bis nach Indien verfahren werden kan, ſo nehmen die Holländer denen Braunſchweigern viel davon ab, und laden es auf ihre nach Oſt- und Weſt-Indien abgehende ſchiffe zum geträncke. Den namen Mumme ſoll es davon haben, weil diejenigen, ſo deſſen viel trincken, eine ſchwere zunge bekommen, daß ſie nicht recht mehr reden können, ſondern gleichſam nur mummen.

Braun-Stein: Dieſer ſtein gleicht faſt dem magnete, nur daß er etwas ins braune fällt. Die glasmacher, wenn ſie das glas klar und helle machen wollen, brauchen ſelbigen ſtatt ihrer ſeiffe. Sonſt hat man ſelbigen am beſten aus Piemont bekommen, jetzo aber giebt ihn das ertz-geburge und der Hartz auch ſchöne.

Braun-Wurtz, lat. Scrophularia: Ein kraut, ſo einen ſtengel von 2 bis 3 fuß hoch treibet, und einen haufen röthliche zweige hat. Die blätter ſind ſchwärtzlich, dicke und ausgezackt; ſie gleichen denen neſſelblättern. Die blüthe iſt klein und purpurfarbig, ſie ſitzet oben auf denen ſpitzen. Der ſaamen iſt auf der einen ſeite rund, auf der andern ſpitzig, er ſitzet in hülſen oder knoſpen, wie der lein-ſaamen. Die wurtzel iſt lang, weiß und voller drüſen. Dieſes kraut wächſet in gräben und feuchten örtern. Es blühet im May und Junio. Die gantze pflantze hat einen ſtinckenden geruch, ſie hält viel irdiſches phlegmatiſches ſaltz und öhl, ſie erwärmet, trucknet, verdauet und frißt ein, iſt ſehr bittern geſchmacks, wird beſonders vor den kropf, güldene ader, fiſtel, krebsſchaden und krätze gebrauchet. Ein quentlein pulver davon eingenommen, tödtet die würmer. Eine ſalbe, ſo aus dieſem kraute vor kröpfe und die güldene ader gemacht wird, zu machen, nimmt man im herbſte die friſche wurtzel, thut friſche butter daran, und zerquetſchet ſie mit ſelbiger, darauf thut man das gequetſchte in einen neuen topf, decket ſolchen wohl zu, und läſſet es 14 tage an einem feuchten orte ſtehen, alsdenn ſchmeltzet man es übern feuer, und verwahret es zum gebrauch vor obige kranckheiten.

Brauſen: Wenn der moſt in die fäſſer gethan, fängt er an zu brauſen, und wirfet dadurch alle unreinigkeit aus, die mit ihm zugleich in die fäſſer gekommen, daß hernachmals der wein rein und klar wird.

Es

Digitized by Google

Es hat dieſes brauſen eine ſehr heftige würckung, alſo daß einer, wenn er unter demſelben in den keller gehen wolte, ſchnell davon erſticken würde.

Brauſen der Ohren, ſiehe Ohr.

Breche: Iſt ein in der haushaltung bekanntes inſtrument, darauf flachs und hanf gebrochen, und von den groben und unbiegſamen theilen, welche man ſchaben, ſchienen oder ennen nennet, gereiniget wird.

Brechen, Erbrechen oder Vomiren: Entſtehet durch eine gewaltſame zuſammenziehende bewegung des magens, wodurch er dasjenige, ſo darinnen enthalten, auswirfet. Es hat das brechen äuſſerliche und innerliche urſachen; die innerliche wird durch die unverdaulichkeit, durch ein geſchwüre, verdorbenen verdauungs-ſaft, durch einen anfall des fiebers, durch die Sympathie des gehirns, miltz, leber, blaſe, galle, mutter-beſchwerung, oder der eingeweide, nieren und geſprungenen ader, verurſachet. Das äuſſerliche entſtehet durch die eigenſchaft oder menge der ſpeiſen oder des trancks, von einem ſchädlichen artzeney-mittel, durch einen bruch, wunde, ſchlag, verwundung am haupte, oder von einer auſſerordentlichen bewegung, als wenn man das erſte mal zu ſchiffe gehet, im wagen ſtarck fähret, oder ſich ſchwencket. Die begierde oder der conatus zum brechen iſt beſchwerlicher, als das brechen ſelber. Die vorboten des brechens ſind: Der eckel, das zittern der untern lippe, die ausdehnung der obern ſeite des unterleibes und verdunckelung des geſichts. Wenn dasjenige, was man ausbricht, ſauer riechet, ohne daß man ſich vorher geärgert, ſo zeiget es einen kalten ſchleim oder feuchtigkeit an; ſiehet es gelb oder grün aus, und man hat durſt dabey, iſt bitter im munde, man fühlet ein drücken und klopfen im magen, zunge und gaumen ſind rauh und trucken, ſo kömmt ſolches von der galle, ſo übergelaufen, her. Bricht zugleich eine eiternde materie aus, man hat einen ſehr heßlichen geſchmack im munde, und es ſtincket heftig, ſo entſtehet das brechen von ſehr verdorbenen ſäften. Siehet dasjenige, was man ausbricht, wie grüner ſallat, oder wie ander grünes aus, ſo kommt es von zähen ſchleimichten feuchtigkeiten her. Entſtehet das brechen von einer geſprungenen ader des magens, ſo empfindet man hitze, und der auswurf iſt blutig. Kommt es aus dem ſchlund des magens her, ſo empfindet man ſchmertzen im hinunterſchlucken und rücken-ſchmertzen. Scheinet dasjenige, ſo man ausbricht, hart zu ſeyn, und dicke wie ſtücken fleiſch, ſo iſt es eine anzeige, daß ein geſchwüre im magen. Das brechen eines francken an einem tage, da ſich die kranckheit zu ändern pfleget, erkennet man aus dem vorherkommenden eckel.

Das brechen bey denen zufällen, woraus man die kranckheit erkennet, wenn es im anfang der kranckheit geſchiehet; auſſer denen tagen, da ſich die kranckheit zu ändern pfleget, und keine wallung des geblüts vorhergehet, iſt allezeit gefährlich, eben wie das brechen in anſteckenden kranckheiten. Das öftere brechen iſt zuweilen ein vorbote gefährlicher kranckheit. Das brecheu, ſo nur ſchlechterdings von überhäufter galle im magen, oder vom ſchleime, entſtehet, iſt eben nicht ſchlimm, weil dadurch unräthige und überflüßige feuchtigkeiten ausgeführet werden. Das brechen im anfange der kranckheit, ſo grünlich oder röthlich ausſiehet, oder auch ſtincket, ziehet den tod nach ſich. Alles brechen, ſo entweder in zähen ſtücken beſtehet, oder flieſſig und ſtinckend iſt, iſt tödtlich. Das brechen, ſo in der fallenden ſucht durch einziehung der nerven, und das, ſo bey ohnmachten entſtehet, wenn es in drey ſtunden nicht aufhöret, iſt ein gewiſſer vorbote des todes. Wenn nach dem brechen die augen roth werden, und ſich der ſchlucken darzu einfindet, ſo iſt es ein gefährliches zeichen. Diejenigen, ſo blut brechen, aber kein fieber dabey haben, ſind nicht eben in lebensgefahr. Das brechen, ſo aus vermiſchter galle und ſchleim entſtehet, erleichtert und reiniget den magen.

Diejenigen, ſo lange zeit den durchlauf gehabt, werden davon befreyet, wenn ſie ſich brechen, daferne etwas in dem magen geweſen, welches den durchfall verurſachet. Und die weiber, ſo den blutfluß haben, und hernach blut ausbrechen, werden dadurch geſund. Das brechen bekommt denen krancken wohl, die langwierigen kranckheiten haben, als in überflüßigen feuchtigkeiten, waſſer-ſucht, gelbeſucht, ſchlag, podagra, ſeiten-ſtechen, krampf, ausſatz, hertz-klopfen, nieren-geſchwüre, 4tägigen fieber und der melancholey, wenn anders ſolches zu rechter zeit angeſtellet wird. Das brechen ſchadet denen, die mit bruſt-kranckheit beladen, ſonderlich denen lungen-ſüchtigen, denen, ſo zahn-ſchmertzen haben, mit augen-kranckheit beladen, ſchon lange zeit kopf-ſchmertzen empfunden, es ſey denn, daß ſolche aus dem magen kommen, die die fallende ſucht haben, ſchadenhaft an der leber ſind, und denen, die zu dickes und allzuvieles geblüte haben.

Brech-Mittel: Deren giebt es dreyerley art, gelinde, mittelmäßig ſtarcke und gantz ſtarcke. Die gelinden ſind dillen-ſaamen, molcken-ſaamen, mangold, römiſcher kümmel, ruben-ſaamen, zwiebelſaamen, haſel-wurtz, ſaure ſäfte, laulicht waſſer, melonen-

Digitized by Google

melonen-wurtzel, öhl, fette fleiſch-brühe, das fett, geſottener honig mit butter oder mit wein. Die mittelmäßig ſtarcken ſind: Saltz, das aus edelgeſteinen gezogen, ſaltz des indigo, narciſſen-zwiebel, gerſten-blüthe, attich-wurtzel und ſaft, oder die zweyte hollunder-holtz-rinde, brech-nuß 2 quentl. in abgekochtes dillen-waſſer, lorbeer-blätter, lerchen-ſchwamm, oder ſauren ſäften. Dieſe reinigen die kräß-adern, und dringen bis in die leber. Die gantz ſtarcken ſind: Palma Chriſti, wilde raute, weiß-nieſe-wurtz, wilde gurcken, crocus metallorum, brech-weinſtein, calcinirter vitriol. Dieſe dringen in die äuſſerſten glieder, und muß ſonderlich mit den drey letzten als metalliniſchen brech-mitteln behutſam verfahren, und dürfen ſolche ohne rath eines verſtändigen Medici nicht gebraucht werden. Es giebet auch äuſſerliche brech-mittel, die man auf den ort, wo der magen befindlich, legen kan, als die von ſaubrod gemachte ſalbe, unguentum de cyclamine ſeu de artanita. Die galle eines thieres, es ſey welches es wolle, ſcammonien-ſaft, der ſaft vom kraute wolfsmilch, ſchwartz nieſe-wurtz zu pulver geſtoſſen, und mit honig zur ſalbe gemacht, welche man auf den leib ſtreichen kan. Auch giebt es brech-mittel, die auf den ballen der hand geſtrichen werden, oder auch auf die fußſohlen. Wir halten aber nicht vor nöthig, dergleichen hier anzuzeigen, weil man an denen obigen bereits erzehlten genüge haben kan.

Breche: Iſt die eilfte arbeit im weinberge, welche zu ende des Mayens bey gelindem wetter mit ziemlicher vorſichtigkeit und guter wiſſenſchaft muß geſchehen. Denn wenn der ſtock, ſo zum wachſen geneigt, auf allen augen wohl ausgegangen, ſo müſſen ihm, wenn er ſtarck und kräftig iſt, 4 bis 5 enden, oder ruthen gelaſſen, die andern aber, ſo nicht wein haben, abgebrochen, und die, worauf wein ſtehet, 2 blätter hoch über dem wein verknippen werden. Iſt aber der ſtock ſchwach und matt, ſo dürfen ihm über 2 enden nicht gelaſſen werden.

Brechen: Pfleget man von wilden ſchweinen zu ſagen, es habe auf den wieſen gebrochen, das iſt gewühlet.

Breite: Iſt im land-bau ein ebenes ſtück acker, welches viele morgen, oder wol hufen in ſich hält.

Breme: Iſt eine art weſpen, die einen gefährlichen ſtachel haben, mit welchem ſie menſchen, pferde und andere thiere mannigmal ſehr ſchmertzlich ſtechen. Sie ſind denen baum-früchten auch ſehr gefährlich; ſolches zu verhindern, darf man das vieh nur mit dem ſaft aus kürbis-blättern, oder mit waſſer, darein geſtoſſene lorbeeren geſotten worden, beſtreichen.

Bremſe: Iſt ein inſtrument von eiſen, welches gleich einer feuer-zange iſt, und aus zweyen langen und eingekerbten theilen beſtehet, ſo oben mit einer charniere an einander hängen; mit dieſen klemmen die ſchmiede denen pferden die naſen ein, daß ſie ſtille ſtehen müſſen, wenn man eine gewaltſame operation mit ihnen vorhat. Man hat auch höltzerne bremſen, welche oben mit einem leder zuſammen gebunden ſind, und eben dergleichen dienſte thun, als die eiſernen, nur müſſen dieſe keine ſcharfe ecken haben.

Brennen: Nennen die jäger, wenn ſie eine von tollen hunden gebiſſene wunde mit einem glüenden eiſen an denen hunden brennen, damit das übel nicht ärger werde.

Brenn-Kolbe, ſiehe Deſtillir-Kolbe.

Brenn-Mittel, ſiehe Fontanell.

Brenn-Neſſel, ſiehe Neſſel.

Brenn-Wurtzel, lat. Flammula: Dieſe pflantze gleichet an blättern, blüthe und ſaamen der dritten art des maaßlöbs oder wald-rebe, es hat auch eben die ſchärfe und geſchmack, doch windet ſie ſich nicht ſo um die ſtämme, indem ſie ihren ſtengel gerade in die höhe treibet, die ohngefehr 2 ellen hoch wachſen. Die blätter gleichen auch ziemlich der winde, die da feuerrothe blätter hat, daher dieſe pflantze den namen brenn-wurtzel bekommen. Sie wächſet in feuchten wieſen und in ſtehenden waſſer, und blühet im May. Das von dieſem kraut abgezogene waſſer iſt ſehr gut vor erkältung; wenn ſolches aufs fleiſch geleget wird, ziehet es blaſen. Man ſagt, das 4tägige fieber vergienge, wenn man von denen blättern eſſe. Die blätter ſchneidet man gantz klein, thut ſie in eine gläſerne flaſche voll roſen-öhl, und ſetzet es einige tage an die ſonne. Alsdenn iſt dieſes öhl gut vor ſeitenſtechen, podagra, harn-zwang, ſtein- und lendengrieß, ſowol innerlich eingenommen, als äuſſerlich damit beſchmieret.

Breſche: Eine redens-art der ſoldaten, wenn ſie durch miniren, ſchieſſen oder andere künſte, eine mauer einfallend machen, und durch dieſe lücke hernach ſturm laufen.

Breßlauiſche Müntz-Sorten, wornach in gantz Schleſien buch und rechnung gehalten wird, ſind Reichsthaler, Groſchen und Kreutzer, nemlich 1 Rthlr. hat 30 Kayſer- oder Silber-Groſchen, oder Böhmen, 45 weiſſe Groſchen oder 90 Kreutzer; 1 Kayſer-Groſchen, Silber-Groſchen oder Böhme, hält 1 und einen halben weiſſen Groſchen, 3 Kreutzer, 4 Gröſchel, 6 Dreyer oder 12 Pfennige; ferner 1 weiſſer Groſchen hat 2 Kreutzer oder 3 Dreyer; 1 Kreutzer hält 4 Pfennige; 1 Gröſchel hat 3 Pf. und 1 Dreyer hat 2 Pfennige. Ein Gulden oder 2 drittel

Digitized by Google

Stück hat 20 Kayſer-Groſchen oder Böhmen; 1 Schleſiſcher Thaler, ſo nur eine fingirte müntze iſt, hat 24 Silber-Groſchen, 36 weiſſe Groſchen, oder 72 Kreutzer; die Kayſerl. Sechſtel, oder 15 Kreutzer-Stücke ſind vor wenig jahren erhöhet und auf 18 Kreutzer geſetzet worden, bald darauf aber auf 17 Kreutzer, ſo ſie bis dato noch gelten, und werden damit alle wechſel-briefe bezahlt und negotiiret. Ferner ſind die 2 Silber-Groſchen-Stücke, ſo zu 6 Kreutzern gemüntzet, hernach aber auf 7 Kreutzer erhöhet worden, und gelten noch alſo. Ein gemüntzter vollwichtiger Ducaten gilt 80 Silber-Groſchen, weniger oder mehr in couranten gelde; 1 Species-Thaler gilt 40 Silber-Groſchen, auf gleiche weiſe; Pohlniſches geld iſt 7 a 8 pro cento, nach advenant, beſſer als Kayſerlich geld; die Sächſiſchen, Lüneburgiſchen und Brandenburgiſchen drittel müntz-ſorten ſind 2. 3. 4 pro cento beſſer, denn Kayſer-Geld u. ſ. f.

Bret: Solche werden von eichen-nuß-oder andern bäumen, entweder auf einer von waſſer oder durch pferde getriebenen ſäge-oder ſchneide-mühle, oder auch durch menſchen-hände geſchnitten. Mit denſelben wird nicht nur von denen in Deutſchland an groſſen holtzungen gelegenen ſtädten ein ziemlicher handel getrieben, ſondern es kommen auch viele aus Schweden, Dännemarck, Norwegen und Preuſſen. Die art von bretern iſt unterſchiedlich, denn es giebt ſpünde-breter, welche in der länge meiſtens 6 bis 9 ellen lang, in der breite 12 bis 15 zoll, auch wol 5 viertel bis anderthalben zoll dicke ſind, damit ſie auf den gantzen oder halben ſpund können ausgezogen werden. Dann giebts gemeine breter, welche nach der länge denen ſpünde-bretern ungleich ſind, die breite iſt ohngefehr 8 bis 10 zoll breit. Es giebt auch herren-breter, welche noch dünner ſind, und am meiſten von den tiſchern verarbeitet werden. Dann giebts auch ſchwarten-breter, ſolche werden auf der ſeite des baumes abgeſchnitten, daß ſie etwas von der baum-kante behalten.

Bret-Stamm: Nennet man ſolche bäume, die 1, 2 bis 3 klötzer hoch gewachſen ſind. Es muß ein tüchtiger bret-ſtamm einen ſtarcken, wenigſtens klafter-dicken, geraden und glatten ſchaft haben, er ſoll auch keine äſte haben, denn ſie im hobeln gerne auszuſpringen pflegen. Auch ſoll es kein wind-bruch ſeyn, weil ſolche breter zu knacken pflegen. Die breter ſind am dauerhafteſten, wenn ſie von friſch-gefällten ſtämmen geſchnitten werden: Woferne aber ſolche eine zeitlang liegen müſſen, ſo lege man ſie auf träger, und ſchäle ihnen die rinde ab, damit ſie nicht verſtocken.

Breter, und anderes holtz, welches zum bau und ſchiff-zeuge gebraucht wird, recht feſte und dauerhaft zu machen, auch vor den wurm-ſtich zu bewahren, iſt eine wiſſenſchaft von groſſen werth und nutzen. Man hat ſich daher zeithero viel mühe gegeben, ein ſolches mittel zu erfinden, wie die Holländiſchen nachrichten bekannter maſſen ausweiſen. So viel kan man kurtz und gut darvon überhaupt ſagen, daß der gebrauch des ſchiff-theers gute dienſte gethan hat. Weil aber dieſes ſich überall nicht wohl ſchicken will, wo breter gebraucht werden; ſo iſt ein guter natur-forſcher auf ein ander mittel gerathen, um dieſe ſache zu bewerckſtelligen. Er hat nemlich öhl mit grünſpahn vermiſchet, und ſeine breter fleißig damit beſchmieret, und durchziehen laſſen: Welches denn auch würcklich ſo viel gefruchtet, daß ſie nicht ſo leicht ſind verfaulet noch wurmſtichig worden.

Bretzel: Dieſe werden von denen beckern gebacken; man hat deren verſchiedene gattungen.

Brey, ſiehe Mus.

Bricke, ſiehe Neun-Augen.

Briefs-Inhaber: Iſt diejenige bey den wechſel-briefen vorkommende perſon, welche an einem andern orte das geld, ſo in dem wechſel-briefe enthalten iſt, und von den kaufleuten die Tratta genennet wird, fordert und einhebet, und zu dem ende den von remittenten überſendeten wechſel-brief präſentiret.

Brief-Träger, ſiehe Bothe.

Brille: Zwey in drat oder horn alſo eingefaßte gläſer, daß man ſie auf die naſe ſetzen und dadurch blöden augen helfen kan. Dieſe gläſer, welche auf die gebrechen der augen oder das alter gerichtet, werden mit fleiß und kunſt geſchliffen, und daher kommt es, daß man eine brille nicht beſtändig gebrauchen kan, ſondern mit der zeit, nachdem die augen ſchwächer werden, damit ändern muß. Ueberhaupt ſind ſie ein vortrefliches hülfs-mittel der augen, weshalben auch viele rathen, daß wer ein gutes geſichte auch bis ins ſpäte alter erhalten wolle, ſich bey zeiten an die brillen gewöhnen ſoll. Einige derſelben vergröſſern, was dadurch angeſehen wird, andere machen allein, daß es heller geſehen werde. Grüne brillen ſind wegen ihrer farbe den augen ſehr dienlich und zuträglich. Wenn ſie angelaufen und trübe, reiniget man ſolche mit reinem brannteweine. Brille heißt auch der höltzerne ausgeſchnittene ſitz bey denen ſecreten.

Brinſe: iſt eine art käſe, von ſehr ſtarckem geſchmack und geruch, der in Ungarn und Ober-Schleſien gemacht, in fäßgen geſchlagen und alſo vernegotiiret wird.

Digitized by Google

Broad: Eine goldene müntze in Engeland, gilt 24 bis 26 ſchillinge, ſterlings, und nach unſerm gelde ohngefehr 6 und einen halben thaler.

Brocat: Heutiges tages meinet man ſowol eine art zeug, die aus lauter ſeide gewürcket, als auch gold und ſilber-ſtück damit.

Brod: Iſt überhaupt die nöthigſte nahrung, die ein menſch haben muß, es wird ſolches gemeiniglich aus mehl, ſauerteig und waſſer gekneten, und hernach in einen backofen gebacken: Weil es nun aus verſchiedenen geträyde bereitet wird, ſo hat es daher auch verſchiedene namen. Siehe Backen.

Brod-Schimmel: Iſt eine art vieler der allerkleinſten und ſubtilſten ſchwämme, die erwachſen, wenn ein brod nicht wohl ausgebacken, und folglich viele feuchtigkeit noch bey ſich führet, da denn die äuſſere warme luft und darzu kommende feuchtigkeit, ſammt der innern ausdünſtung dergleichen materie hervor bringen. Einige ſagen, der ſchimmel im brode ſolle verhütet werden, wenn man korn-blüthe in das waſſer, womit der teig eingemachet wird, oder in den teig ſelbſten thut; allein das beſte mittel wider dergleichen ſchimmel iſt, wenn der teig aus untadelhaften mehl genugſam ausgewircket, und behörig das brod gebacken wird.

Broden-Röhren: Selbige werden in den küh- und pferde-ſtällen, damit zu winters-zeit der von dem viehe entſtandene broden durch ſolche röhren ausfähret, verfertiget. Sie gleichen einer ordentlichen feuer-mauer, ſind aber nur von bretern ins gevierte zuſammen geſchlagen. Der ſchlauch wird an den fugen wohl vertheert, es läuft durch alle boden des gebäudes bis über den forſt hinaus.

Brödlinge, ſind eine art erdſchwämme, einer braun- oder faſt ziegel-röthlichen farbe, welche gerne in wäldern wachſen, haben einen ſüſſen milch-geſchmack, und, wenn ſie reine gemacht, entweder in butter gebraten, oder ſauer mit eßig, oder auch mit milchrahm zugerichtet werden.

Brombeer-Strauch: Iſt ein bekannter ſtrauch, der an hecken und in wäldern wächſet; die wurtzel iſt voller knoten, und treibet verſchiedene lange zweige, die ſich weit aus einander breiten, ſich leicht biegen laſſen und voller ſtacheln ſind. Die frucht iſt die wilde maulbeere. Man drücket einen ſaft daraus, ſo beſonders vor entzündung des mundes und der gurgel gut. Die blätter halten an und zertheilen, man heilet alle wunden und geſchwüre damit, ſonderlich an denen waden, man kan die blätter zerquetſchen und darauf legen, ſie trucknen auch die zittermähler und flechten ab. Ein abgekochter tranck von denen jungen zweigen und blättern ſtillet den durchfall, und ſtopfet den weiſſen fluß der frauensleute: Man gebraucht ihn auch zu gurgel-waſſer, denn er reiniget den mund und das zahnfleiſch. Die wurtzel abgekocht und getruncken treibet den lenden-gries durch den urin weg. Der ſaft der brombeeren thut dieſes auch, blüthe und frucht zuſammen gemiſchet ſtillet das blutſpeyen.

Brom-Hüner: Eine art wilder vögel, welche ſich gerne an ſolchen orten aufhalten, wo es viel brombeerſtauden giebt. Sie ſind faſt noch einmal ſo groß, wie die haſel-hüner. Der hahn hat groſſe mit einem rothen bisweilen auch blauen häutlein verſehene augen-braunen, am halſe blaulicht ſchillernde, am gantzen leibe ſchwartze, an beyden flügeln aber mit etwas weiſſen vermiſchte federn, einen kurtzen, dicken und ſchwartzen ſchnabel. Die henne, ſo etwas gröſſer und länger, als eine mittelmäßige haushenne, hat eine etwas lichtere farbe, einen ſchwartzen und gleich getheilten ſchwantz, rauhe ſchenckel, woran die federn ſchwärtzlich, aber mit weiſſen flecken beſprengt. Sie werden zur pfaltz-zeit geſchoſſen, oder mit fallen auch ſchleifen gefangen.

Broſamen, werden die abgänge, und was übrig bleibt, bey des brodes verſpeiſſung genennet. Man ſoll ſelbige, ſo anders die ratten und mäuſe nicht in eine ordentliche haushaltung kommen ſollen, nicht in allen winckeln herum liegen laſſen, denn dadurch werden ſolche nur noch mehr herbey gelocket. Dieſes nun zu vermeiden, muß man ſie in ein geſchirre ſammlen, ſelbige, wenn man deren viel hat, entweder in bier oder waſſer einweichen, da denn die enden, hüner und gänſe davon können gefüttert werden. Man kan auch die gröſten ſtücke zu bier-müſſern und dergleichen brauchen, wenn man ſie erſt recht reine dörrt, und in einem mörſel kleine ſtampft.

Bruch: Heiſſet diejenige ſtäte, wo man die letzte ſpur eines thieres geſehen hat, und wo daſſelbe ſich folglich befinden muß. Es wird auch bey der jägerey ein ſtücke eichen- oder büchen-reiß ſammt dem laube alſo genennet, dergleichen ſich die jäger nach dem jagen auf die hüte ſtecken. Das gefällte wild wird auch auf dergleichen brüche gelegt.

Bruch-Moraſt, ſiehe Moraſt.

Bruch, ein Leibes-Schaden: Dieſes iſt eine kranckheit die durch austretung der gedärme entſtehet. Man nennet ſie Exomphalos oder Omphalocele, wenn es ein nabel-bruch, Bubonocele oder Hernia inguinalis, wenn die gedärme in die ſchaam-gegend treten, anderer arten mehr zugeſchweigen, und Herniam completam, wenn die gedärme bey mannes-leuten in den hoden-

Digitized by Google

hoden-ſack, bey frauens-leuten aber in das unter-theil der lefzen der bär-mutter treten.

Dieſen ſchaden zu heilen iſt kein beſſer mittel als ſolchen öfters durch einen geſchickten chirurgum beſichtigen oder nach befinden ſchneiden zu laſſen, wiewol das bruchſchneiden heut zu tage, wegen der daher entſtehenden ſchmertzen und der gefahr halber, das leben dadurch zu verlieren, nicht ſonderlich, auſſer nur in äuſſerſten fällen, mehr üblich iſt, weil man durch andere und beſſere mittel dergleichen ſchäden palliatiue oder wircklich heilen kan.

Mittel vor den bruch: Nehmet tannen-hartz, ſchottendorn-blüthe, gallapfel, granaten-blüthe, von jedem 5 quentlein, tragant, myrrhen, weyrauch, Arabiſchen gummi, Perſianiſchen gummi von jedem 3 quentlein, drachen-blut, Armeniſchen bolus, minium, aloe ſuccotrina, von jedem 2 quentlein, ſtoſſet alles zu pulver, knetet es mit wein-eßig unter einander, ſtreichet ein pflaſter davon, und legt es auf den ſchaden. Oder, nehmet kleine ſchwalben-wurtzel, bruch-wurtz, von jedem eine hand voll wurtzeln, attich-blätter und ſtengel, nebſt einem halben pfund may-butter. Die kräuter werden zuvor alle geſtoſſen, und hernach mit der butter in einem glaſurten neuen topfe gekocht. Wenn ſie gar gekocht, werden ſie durch ein linnen geſeiget, und das ausgeſeigte von friſchen in eben dem topfe, der zuvor rein ausgewaſchen, nochmals bis auf die helfte eingeſotten. Dieſes iſt eine vortrefliche ſalbe. Wenn man ſolche gebrauchen will, beſtreichet man den ſchadhaften theil, ſtecket den darm wieder in den leib, leget ein bruchband an, und verfähret auf dieſe weiſe ſo lange bis alles heil worden, welches bald zu geſchehen pfleget. Dieſe ſalbe muß im monat May verfertiget werden, man kan auch ein wenig Oxycroceum oder ſafran-pflaſter darunter miſchen. Von allerhand brüchen, und wie mit ſelbigen zu verfahren, auch wie derſelben cur vernünftig anzuſtellen, hat niemand gründlicher gehandelt als der berühmte Herr Doct. Heiſter in ſeiner chirurgia.

Bruchband: Iſt ein aus eiſen verfertigtes und mit gemſenfell überzogenes band, womit der bruch des leibes aufgehalten wird, daß er nicht weiter einreiſſe.

Bruchkraut, Bruchwurtzel, Kleinwegtritt, Tauſendkörner, lat. Herniaria: Ein kraut, ſo auf der erde weglauft, die zweige ſind dünne, knotigt, und haben kleine länglichte blätter, der ſaame iſt auch klein, weiß, rund an einander gebacken, und in ſo groſſer menge daran befindlich, daß man meinen ſolte, die gantze pflantze oder das gantze kraut wäre ſaamen, deswegen es auch den namen tauſendkörner hat. Es wächſet an truckenen örtern, fängt in Junio an zu blühen, und fähret damit den gantzen ſommer hindurch fort. Wenn man den ſaft in weiſſen weine einnimmt, ſo befördert es nicht allein den harngang, ſondern es zermalmet auch allen nieren-ſtein, und führet ſolchen ab. Es heiſſet bruchwurtz, weil es innerlich und äuſſerlich vor den bruch des leibes gebraucht wird. Das aufgetrucknete kraut, oder auch zu pulver gerieben, iſt gut vor den durchfall, rothe ruhr, blutfluß, und den ſtich giftiger thiere, ſowol eingenommen, als auch äuſſerlich aufgeleget. Das deſtillirte waſſer 8 tage lang getruncken, heilet die gelbeſucht und verſtopfung der leber. Zu pulver geſtoſſen, und mit wein einige zeitlang getruncken, treibt es den harn und zermalmet den ſtein.

Bruchſteine: Werden aus ſteinbrüchen gebrochen, nachdem ſie hart und groß, zu mühlſteinen, den grund der gebäude zu legen, und zu andern bau-materialien gebrauchet.

Bruch-Weyde, ſiehe **Weyde**.

Bruder: Ein bruder iſt ein ſolcher, der mit einem andern von einem vater und einer mutter gezeuget worden, und alsdenn ſind es leibliche brüder; ſo ſie aber zwar von einem vater, aber nicht von einer mutter, oder von einer mutter, aber nicht von einem vater erzeuget ſind, werden ſie ſtief-brüder genennet.

Bruder-Mord: Iſt der todtſchlag, den ein bruder an den andern verrichtet, der thäter heiſſet ein bruder-mörder, und die that ein bruder-mord.

Brücke: Ein aus holtz oder ſteinen über graben oder flüſſe gebauetes werck, daß man darüber gehen und fahren kan. Die höltzernen brücken beſtehen aus ſtarcken, von gutem holtze gemachten balcken, die entweder auf höltzernen jochen, oder auf ſteinernen pfeilern ruhen, und mit guten bolen nach der quere belegt werden. Zu den jochen und pfählen, ſo ins waſſer zu ſtehen kommen, muß entweder eichen- erlen- oder föhren-holtz, weil dieſes nicht leichte verfault, und zwar das vom herbſte, bis zum halben Februario im abnehmenden monde geſchlagen iſt, genommen werden. Die ſteinernen brücken werden entweder mit einem oder mehr gewölbten bogen gemacht, erſtere ſind zwar von groſſer kunſt, von welcher art der Ponte Rialto zu Venedig, ſo über den groſſen canal gehet, berühmt iſt. Sie werden aber gemeiniglich in der mitten gar zu hoch; letztere aber ſind gebräuchlicher: Es muß dabey in acht genommen werden, daß die zahl der bogen ungleich ſeyn, und die bogen ſelbſt faſt einen vollen halben zirckel ausmachen müſſen. In der mitte der brücken macht man gerne eine höltzerne ſchlag-brücke, die von beyden

Digitized by Google

den ſeiten kan aufgezogen werden, damit die ſchiffe deſto beſſer durchkommen können.

Brückungen: Werden diejenigen fuß-böden in den pferde-ſtällen, worauf die pferde ſtehen, genennet. Solche werden aus einem ſtücke ſtarcken eichenen holtze quer über den ſtand eines neben den andern gelegt, wohl an einander geſtoſſen, und muß es am ende recht feſte gemacht werden, ſonſt treten es die pferde leicht zu ſchanden. Der nutzen hiervon iſt, daß der boden rein und gleich gehalten wird, es bleibet auch keine gauche unter den pferden ſtehen, ſind auch viel wärmer, als wenn ſie gepflaſtert ſind, auch treten die pferde auf einen ſolchen höltzernen boden die eiſen nicht ſo leichte ſtumpf.

Brüderſchaft: Wird nicht allein unter guten freunden bey einem trunck errichtet, ſondern es giebet auch brüderſchaften, da ſich eine gewiſſe geſellſchaft mit einander verbindet, und einen gewiſſen endzweck zu ihrem augenmerck hat.

Brühen: Wenn über ein geſchlachtet ſchwein ſiedend heiſſes waſſer gegoſſen wird, werden dadurch die borſten gar leichte abgebrühet. Und wenn den abgeſtochenen hünern die federn deſto geſchwinder ſollen abgerupft werden, ſo ſtecket man ſie in einen ſiedenden heiſſen topf, und ſolches heiſſet man auch brühen.

Brüh-Futter, begreift alle ſiede, oder zu heckerling geſchnittenes futter-ſtroh, ſpreu, überkehr, grummt, kraut-blätter, rübenkräutig und dergleichen, ſo mit heiſſem waſſer gebrühet, zur winters-zeit vor das melck-vieh, und die jungen kälber verfüttert wird. Das brüh-futter vor die ſchweine beſtehet in gar kleiner rocken- oder gerſten-ſpreu, lein-knoten- oder hirſen-ſpreu, kleyen, ſchrot von eicheln, oder allerhand geringen geträyde, geſtampften und mit der ſpreu vermengten lein-kuchen, und dergleichen.

Brüten: Wenn vögel auf den neſtern ſitzen, um junge auszuhecken.

Brüt-Eyer: Wenn was gutes raus kommen ſoll, müſſen die eyer ſchöne, groß, auch im zunehmen des mondes gelegt, und nicht über 10 oder 12 tage alt ſeyn. Man ſoll keiner brüt-henne, gänſe, enden und truthünern faule oder ſchlotternde eyer unterlegen, auch nicht ſolche, welche im abnehmenden mond gelegt ſind. Es kömmt auch nichts raus, wenn die eyer junger hüner untergelegt werden, noch viel weniger die ſogenannten wind-eyer, welche ohne tretung des hahns gelegt ſind.

Brummen: Heißt, wenn der bär brummet.

Brummer, Brumm Ochſe, ſo auch Brömmer, Stier, Spiel- Reut- Brüll- Spring- Hämmel- Farr- Bull- oder Heerd-Ochſe genennet wird, iſt ein ungeſchnittener ochſe, welcher zur zucht, oder zum beſpringen der kühe gehalten wird. Die kennzeichen eines guten brumm-ochſen ſind: Ein wohlgewachſener ſtarcker leib, ſtarcker nacken, langer hals, abhangender triel, ſchwartze augen, gutes geſicht, haarigte ohren, weite naslöcher, ſchwartzes maul, breite ſchuldern, ein bucklichter rücken, weite ſeiten, kurtze und ebene füſſe, kleine und ſtarcke auswärts gewandte hörner ꝛc. Vor dem dritten jahre ſoll er nicht unter die kühe gelaſſen werden, nach dem ſechſten jahre ſeines alters aber kan man ihn mäſten und in die haushaltung ſchlachten laſſen, oder verkaufen. So lange er noch ſeine dienſte verrichtet, bindet man ihn an einem ende des küh-ſtalls, und giebt ihm eben dergleichen futter, als das vieh zu genüſſen, damit er bey gutem leibe erhalten wird, denn er ſonſt wenig nutzen würde. Wo gar viele kühe ſind, da müſſen derſelben zwey, auch bisweilen wohl 3 gehalten werden. Wenn eine gantze gemeine vor ihr vieh einen heerd-ochſen hält, wird ſolcher der Gemein-Ochſe, oder das Gemein-Rind genennet.

Brunellen, Gottheil, St. Antonii Kraut, ſiehe Gottheil.

Brunſt-Zeit: Solche zeit der hirſche geht um Egidi, der röhe-böcke um Weyhnachten, und zwar bald vor, bald nach, der wilden ſchweine aber gemeiniglich um Andreä an, man findet hiervon bey eines jedweden thieres beſchreibung, ausführlichere nachricht.

Brunnen, Born: Iſt eine in die erde gegrabene öfnung, mehrentheils rund oder cylindriſcher art, um waſſer zu ſeinen bequemen gebrauch zu erhalten. Der ort, wo ein brunnen ſoll gegraben werden, muß gut gelegen ſeyn, und nicht zu nahe an den ſtällen noch miſtpfützen liegen, damit das waſſer einen reinen geſunden geſchmack behalte, und nicht ſtinckend werde. Einige halten ihre brunnen bedeckt, aber es iſt nicht gut, denn je mehr ein brunnen luft hat, je beſſer iſt das waſſer. So oft ein brunnen geräumet wird, ſoll ein halb pfund ſaltz hinein geworfen werden.

Brunnen-Haacken: Wenn man in der ſommer-hitze ſeinen tranck recht friſch haben will, ſo läßt man einen haacken mit 2, 3 auch nach befinden mehreren zancken machen, und hänget ſolchen mit dem geträncke in die beſten und verdeckten quell-brunnen.

Brunnen-Kraut, ſiehe Leber-Kraut.

Brunnen-Kreſſe, ſiehe Kreſſe.

Brunnen-Meiſter: Selbige werden in wohlbeſtellten ſtädten brunnen- oder röhr-meiſter genennet. Ihr amt iſt, daß ſie brunnen und röhren allezeit in gutem ſtande erhalten.

Digitized by Google

Brunnen-Stube: Iſt ein eingefangener räumlicher ort, da eine oder mehr adern einer quelle, als in einem gemach zuſammen gebracht werden, von denen ſie ordentlich wieder auslaufen.

Brunn-Quell: Iſt der anfang aller bäche, flüſſe und ſtröme, welche aus der erde, gemeiniglich aber aus den bergen, herfür quillet. Solche quellen, wenn ſie gut und rein, ſind im ſommer kalt, und im winter warm, daß ſie nicht zufrieren, führen ein helles, leichtes waſſer, das einen reinen geſchmack hat, woran zu erkennen, daß ſie aus einem reinen ſtein, oder ſand herkommen, nichts mineraliſches an ſich haben, und alſo zum täglichen gebrauch die bequemſten ſind. Es müſſen ſolche gehörig gefaſſet und verwahret werden, damit nichts ſchädliches hinein fallen möge, wovon ein mehrers in Leupolds Theatro Hydrotechano nachzuſehen.

Bruſt: Wird diejenige gegend des leibes genennet, welche zwiſchen der kehlen und dem bauche befindlich iſt, und inwendig bis an das diaphragma oder zwerg fell ſich erſtrecket, und ſchlieſſet die lunge nebſt dem hertze in ſich. Ein vortrefliches mittel, eine durch wachen und ſtudiren geſchwächte bruſt zu ſtärcken: Schneidet eine weiſſe zwiebel in dicke ſcheiben, kochet ſelbige in 3 viertel maas milch, hänget ein bündlein aſche, ſo groß als eine wallnuß, hinein. Wenn die zwiebel gar, ſo thut ſo viel klapper-roſen-blätter, als ihr zwiſchen 2 finger halten könnet, dazu, laſſet es ein wenig zuſammen aufwallen, denn nehmet es vom feuer und laſſet es eine zeitlang zugedeckt ſtehen, alsdenn ſeiget den ſaft ab, und gebet es dem krancken 2 bis 3 ſtunden nach ſeinem abend-eſſen, ſo er aber mäßig gehalten haben muß, ein, dieſes geſchiehet 15 tage lang, oder ſo lange bis er völlig geſund wird, es iſt dieſes von vielen leuten und allezeit mit guter wirckung gebraucht worden.

Vor flüſſe, ſo ſich auf die bruſt geſetzet: Nehmet eine groſſe citrone, ſchneidet oben davon ein ſtück ab, hohlet die citrone aus, und füllet ſie mit feinen zucker oder geſtoſſenen zucker-canth, das oben abgeſchnittene bindet als einen deckel wieder feſte darauf, hernach thut ſolche in einen neuen topf und verſchmieret ſolchen ſehr feſte, ſetzet ihn auf ein gelindes kohlfeuer, und laſſet die citrone ohngefehr eine halbe viertel ſtunde gelinde kochen, alsdenn nehmet den topf vom feuer, ſo wird der zucker in der citrone zu ſafte worden ſeyn, hiervon nehmet abends und morgens einen löffel voll. Oder ſtoſſet blätter und ſtengel vom braunen kohl, drucket den ſaft aus, thut eben ſo viel honig dazu und laſſet es zuſammen kochen, ſchäumet es ſo lange ab, bis ſich kein ſchaum mehr ſetzet, wenn es kalt worden, thut es in glaſurt geſchirr und nehmet des morgens einen löffel voll davon ein.

Brüſte der Weiber: Sind diejenigen erhabenen theile, welche ihnen die natur zu dem ende verliehen, daß ſie dadurch ihre zur welt gebährenden kinder eine zeitlang, mittelſt der darinnen ſich abſondernden milch, nähren und erhalten ſollen. Die brüſte der männer haben zwar viel fett, aber wenig drüſen, hingegen die brüſte der weiber ſind nicht alleine fett, ſondern auch voller drüſen, welche darzu dienen, die milch, ſo ihnen durch die puls-ader zugeführet wird, von dem unreinen abzuſondern.

Vor geſchwollene weiber-brüſte, wenn keine ſtarcke entzündung dabey vorhanden: Kochet in ein maas wein, weiſſe brod-krume, oder auch von hausbacken brode, ſo man kein weiſſes hat, und macht des tages 2 bis 3 mal einen warmen umſchlag um die brüſte. Daß die wartzen der weiber-brüſte, ſo zum anlegen und ſaugen der kinder zu klein, ſich heraus geben u. gröſſer werden, nehmet ein flaſchen-glas, deſſen öfnung oben ſo weit, daß die wartzen gemächlich hinein gehen, füllet ſolches mit heiſſen waſſer, daß das glas warm werde, alsdenn ſchüttet das waſſer geſchwinde aus, und ſtülpet das glas als einen bader-kopf geſchwinde über die wartzen. Sie werden dadurch genug ausgedehnet werden, hilft dieſes nicht das erſtemal, verſuchet ſolches öfters. Aufgeſprungene brüſte werden geheilet, wenn man feines ſalbey-blätter-pulver darauf ſtreuet. Vor die geſchwüre der weiber-brüſte, ſchmeltzet 2 untzen roſen-öhl mit einer halben untze terpenthin-öhl übern feuer unter einander, hernach thut eine halbe untze roſen-honig dazu, und ſchmieret die brüſte einigemal des tages damit. Zu einem pflaſter vor geſchworne weiber-brüſte, nehmet einen recht reifen renetten-apfel, bohret den kirbs, wo die kerne ſtecken, heraus, ohne den apfel zu zerſchneiden, füllet die höhle mit ſchweine-ſchmaltz, bindet das oberſte des apfels wieder feſte darauf, bratet den apfel, ziehet darauf die haut ab, das übrige fleiſch mit dem ſchmaltze reibet zu einem brey, ſtreichet ein dickes pflaſter davon, leget es ſo warm als leidlich auf die bruſt und bindet eine ſchweine-blaſe darüber, hilft es das erſtemal nicht, ſo thut es öfters.

Bruſt-beerlein: Iſt eine kern-frucht, die der oliven ziemlich gleichet, im anfang iſt ſie grün, und wenn ſie zeitig worden, wird ſie goldroth, und hat einen angenehmen ſüſſen geſchmack. Der baum iſt ſonſt überall mit ſtacheln, wie ein hagedorn, beſetzet, wird auch in Deutſchland erbauet. Die früchte

Digitized by Google

werden gegen die verſtopfung des bauchs, ſcharfe feuchtigkeiten, urin und flüſſe, heiſerkeit, huſten, ſeitenſtechen, engbrüſtigkeit, ſchneidenden harn und ſtein gar ſehr gerühmet.

Bruſtbein, lat. Sternum, iſt derjenige ſchildförmige knorplicht-beinerne theil, welcher von forne die höle der bruſt und die darinnen liegende lunge nebſt dem hertzen vor allen ſchädlichen anfällen verwahret. Es hat ſeinen lateiniſchen namen daher, weil es auf den rippen ſtehet und darauf ſich gleichſam ſtützet.

Bruſt-Kern: So nennet man an einem rinde dasjenige ſtücke fleiſch, ſo bey den kälbern die bruſt heißt. Da nun ſolches fett, derb, und kernicht iſt, ſo kan man ſolches weder ein ordentliches fleiſch, noch auch weiches fett nennen.

Bruſt-Kette: Iſt eine ohngefähr 5 viertel ellen lange an beyden enden mit einem knebel verſehene kette, welche in denen auf beyden ſeiten des kummets befindlichen eiſernen ringen vermittelſt ſolcher knebel feſt gemachet iſt. An dieſer bruſt-kette hänget die ſogenannte halt- oder hemm-kette, welche an die deichſel geſpannet wird.

Bruſt-Riemen: Iſt ein lederner riemen am vörderzeug eines pferdes, welcher über deſſen bruſt herum gehet, und an beyden ſeiten des ſattels, damit derſelbe nicht hinter ſich rucken könne, angemachet iſt. Nahe am ſattel ſind lederne ringe daran, worinnen die piſtolhulftern ſtecken, weil aber, wo dieſelbe aufliegen, gemeiniglich das haar ſich abreibet, als muß man ſolches zu verhüten, ein ſtücke von einem ziegen- oder kalb-felle darunter legen, oder den bruſt-riemen um ſelbige gegend mit gelinden leder überziehen, und mit wolle ausfüllen.

Brut, wird von allen jungen der kleinen vögel, thiere und fiſche, alſo abſonderlich von demjenigen ſaamen gebraucht, woraus junge bienen gezeuget werden. Die brut iſt in weiß zugekleiſterten tafeln, wie die honigwaben ſind, aber ſie ſind leer. Von den vögeln, wenn ſie eyer haben, wird geſagt, ſie ſind in der brut.

Brutto: Heißt bey kaufleuten diejenige waare, welche noch in ſäcken und fäſſern ſtehet, und von welcher das tara, oder der abzug, wegen des ſacks oder des faſſes noch nicht gemachet worden, welche tara denn entweder ein gewiſſes aus gewohnheit alſo hergebrachtes und geſetztes gewichte bey etlichen waaren iſt, es mögen gleich hernach ſolche fäſſer mehr oder weniger wiegen. Oder es iſt auch das juſte gewichte ſolcher fäſſer, welches vorhero abgezogen, und was ſodenn an reiner lauterer waare überbleibet, als kaufmanns-guth, im veraccordirten preiß bezahlet wird. Die kaufleute pflegen zu ſagen: Dieſe waare hat brutto, das iſt, ſammt dem pack-guth oder emballage ſo und ſo viel gewogen. Wenn ſie aber ſagen: Dieſe waare iſt netto, ſo iſt das gewichte der emballage oder back-guths abgezogen.

Buch: Man nennet ſolches ein zuſammen geheftetes buch, welches entweder aus vielen bogen weiſſen papiere beſtehet, oder auch aus gedruckten bogen eingebunden iſt, und iſt daher ſowol nützlich als nöthig, weil man die wahrheit einem andern auf eine leichte art vorlegen kan. Wenn man auch 24 bogen in einander legt, ſo wird es ein buch papier genennet.

Buchampfer, Sauerklee, Hertzklee, Guggucksklee, Haſenklee: Wächſet in wäldern an feuchten örtern. Dieſes kraut iſt vortreflich vor alle bößartige fieber und innerlicher entzündung, man macht ptiſanen, träncke, ſuppen mit kalb-fleiſch, ſäfte und conſerven davon. Es wird auch zur martialiſchen ſalbe mitgenommen. Aeuſſerlich braucht man es zu den geſchwüren, wunden und fiſteln. Die haus-wirthe wollen aus langer erfahrung angemerckt haben, daß, wenn dieſes kraut ſtarck blühet und viele blumen bringt, ein naſſer ſommer folge; wenn deren aber wenig ſeyn, ein dürres und truckenes jahr angedeutet werde. Wenn es in die gärten gepflantzet wird, kan die blüthe und kraut zum kräuter-ſallate gebraucht werden. Sowol der mit daraus gepreßte ſaft, als daraus gezogenes ſaltz, nimmt alle dinten- und eiſen-flecken aus leinen- und wollen-zeug weg.

Buch-Aſche: Hierdurch iſt diejenige aſche zu verſtehen, welche aus dem roth- und weiß-büchnen holtze gebrannt wird. Was der mehl- ſonnen- oder roſthau denen feld und garten-früchten vor ſchaden verurſachen, ſonderlich aber dem hopfen, ſolches iſt allem haus-wirthen und gärtnern bekannt. Nun iſt man zwar beſorgt geweſen, dieſem übel, ſo viel möglich, vorzukommen, indem einige den rath gegeben, man ſolle fein geſiebte buchen-aſche nehmen, vor der ſonnen-aufgang ſich gegen den wind, und zwiſchen dem hopfen-garten ſtellen, und wenn bey aufgehender ſonne der mehl-thau fallen ſolte, eine hand voll aſche nach der andern in die höhe werfen, daß der wind die aſche über den hopfen treiben könne, da denn dieſe beiſſende aſche ſich auf den klebe-richten ſonnen-thau ſetzen, ihn tödten, und hindern würde, daß er keine würmer generiren möge, und ſolches ſolle man thun ſo lange die hopfen-blüthe währet, welches eine geduld von 8 bis 10 tagen erfordert. Allein es hat dieſes procedere noch nicht bey allen

Digitized by Google

allen durchgehends beyfall finden wollen. Wiewol einige auch geſtehen müſſen, wenn man eine bequemere art, wegen des erwehnten ausſtreuens der aſche angeben könne, ſo dürfte die buchen-aſche nebſt dem ofen-ruß ein gutes mittel zu tilgung des gewürmes ſeyn. Hierbey aber iſt auch zu überlegen, ob denen halbwüchſigen und faſt reifen hopfen-häuptern, durch ſolches ausſtreuen, nicht mehr ſchaden als vortheil zugefüget würde? ſo kan man auch die buchen-aſche, wegen mangel des holtzes nicht allenthalben in ſolcher quantität haben.

Buchdrucker: Iſt ein ſolcher, der mit ſchönen buchſtaben auf gutes papier ſchrift ſetzet und drucket. In alten zeiten machten ſich gelehrte leute mit dieſer edlen kunſt zu thun.

Buche: Iſt ein groſſer wilder baum, deſſen dreyerley gattung, als weiß-buchen, ſtein-buchen und roth-buchen. Das holtz iſt hart und weiß, die rinde graulich aber glatt. Die blätter ſind dünne, ſchwärtzlich, und weich anzufühlen. Der ſaamen der roth-buche iſt dreyeckigt und ſitzen 2 eckern gegen einander in einem harten ſtachlichten gehäuſe faſt wie die caſtanien. Die buch-ecker ſiehet auch caſtanienfarbig aus. Die blätter erfriſchen und halten an, man braucht ſie zu gurgel-waſſer. Die zarten abgekochten blätter gegeſſen, ſtillen den bauchfluß, geſchwulſt des zahnfleiſches und lippen. Geſtoſſen und aufgelegt ſtärcken ſie die erſtarreten glieder und wehren der entzündung, die buch-ecker iſt gut in nierenkranckheiten, ſie treibet grieß und ſtein, in hungersnoth kan brod daraus gebacken werden. Man ſchlägt öhl daraus und mäſtet auch die ſchweine damit. Sie ſind vielfältig zu gebrauchen, ſowol zu allerhand holtzwerck als auch alleen und dergleichen in gärten, weilen ihre blätter eine ſchöne grüne gläntzende farbe haben, und in allerley boden, wenn er ſonſten nur genugſam geluckert, fortkommen. Man ſäet buch-eckern im Martio aus und wartet ſie wie die pflantz-ſchulen ab. Meykäfer und raupen aber ſind denen buchen ſehr gefährlich.

Buch-Ecker: Solche wachſen auf den ſogenannten roth-buchen, und iſt eine ungemeine gute maſt, ſowol vor die wilden, als zahmen ſchweine, nur daß der ſpeck davon nicht vor ſo gut, als von der eckermaſt gehalten wird. Von dieſen eckern füttern ſich auch gerne die krammets-vögel und ſtaaren, weilen ſie hiervon überaus fett werden. Man kan auch aus ſolcher frucht öhl ſchlagen, welches ſowol in denen manufacturen, wenn ſie wolle waſchen, als auch in einer haushaltung zum verbrennen gar wohl kan gebraucht werden. Dergleichen friſchgeſchlagenes öhl ziehen einige dem oliven- oder Florentiner baum-öhle noch vor.

Buch-Fincke: Kömmt den gemeinen fincken an der gröſſe und geſtalt ſehr gleich, an der farbe aber ſind ſie ungleich ſchöner. Denn das männlein iſt am kopfe ſchwärtzlich, und ſcheinen die federn mit dunckelweiſſen eingefaßt zu ſeyn. Wenn er aber alt wird, gehen die weislichten federn gar hinweg, und der kopf wird kohlſchwartz, welche farbe ſich auch ein wenig über das genicke am halſe hinunter ſtreckt, hernach werden die federn heller, daß ſie braunlicht ausſehen, und ſind mit graulichten eingefaßt, bis hinunter zu den pürtzeln, allwo dieſe braune federn von den ſchönſten weiſſen federn abgelöſet werden. Der ſchwantz iſt gantz dunckelbraun und ſchwärtzlich, an den letzten federn mit etwas weiſſen ſpiegel gezieret. Am unter-leibe, ſo gleich von der kehle an, iſt er hochziegel, und aurorgelb, und dieſe farbe nimmt die gantze bruſt ein. Wo ſich aber dieſelbige endiget, folglich am halben leibe des unterleibes, wird das gelbe mit helleweiß verwechſelt, bis nunter zum ſchwantze. Die flügel haben um die ſchultern herum eben dieſelbe hoch-ziegel-gelbe farbe, die langen federn aber ſind dunckelbraun, oder vielmehr ſchwärtzlich; ſo ſind auch an denen flügeln quer über gelbe ſtriche. Der ſchnabel iſt meiſtens auch ziegel-gelb, doch vorne etwas bräunlicht, und die füſſe ſind erſtlich ſchwartz, verändern ſich aber hernach ins weißlichte. Das weiblein hat alle die farben, wie das männlein, jedoch viel blaſſer, und der kopf ſiehet wie der rücken aus, auch haben ſie an den ſchultern, da die männlein inwendig und auswendig gelb ſeyn, nichts gelbes, ſondern nur etwas weniges bräunlichtes, welche farbe auch auf den flügeln an ſtatt der gelben querſtriche, ſo die männlein auf demſelben haben, zu ſehen iſt. Dieſer vogel bleibet den ſommer über nicht bey uns, ſondern nimmt im April ſeinen abſchied, und läſſet ſich erſt im October wieder ſehen, alsdenn fället er, unter die fincken vermenget, in die groſſe heerde ein, und wird, wenn es anfängt kälter zu werden, mit groſſen haufen gefangen. Man darf zu ſolcher zeit, ſonderlich, wenn der erſte ſchnee fält, nur ein paar lock-vögel in einem garten an einen baum hängen, ſie den gantzen tag, ohne hinzuzugehen, daſelbſt laſſen, und nahe dabey auf der erde einen platz mit hanf, und andern futter beſtreuen, ſo wird man den dritten oder vierten tag, wofern anders dieſer vogel in ſelbiger gegend durchſtreichet, einen groſſen zug than können. Er iſt übrigens ein vogel ohne geſang, von deſſen brut man nichts ſagen

Digitized by Google

gen kan, weil er ſolche hier zu lande nicht verrichtet. Das weiblein pflegt ſich in der wildniß zu zeiten an unſere fincken zu gatten, und wenn man ein fincken-männlein zu einem quecker-weiblein thut, bekömmt man vögel von ſehr ſchönen farben, ſie taugen aber nicht zum lernen, ſondern blos zum anſehen.

Buchhändler; Iſt ein ſolcher, der bücher verlegt, mit ſolchen handelt, und ſie verkaufet. Es iſt ein freyer handel, und keinen innungs-geſetzen unterworfen; auſſer daß diejenigen, ſo ſolche lernen wollen, ihre lehr-jahre mit fünf oder ſechs jahren erſtehen müſſen.

Buchhalten: Iſt eine künſtliche, richtige, und ordentliche beſchreibung, welche bey aller und jeder einnahme und ausgabe von einnehmern und ausgebern, in denen darzu gehörigen ordentlichen büchern, als manual- journal- und capital- oder haupt-buche, und verſchiedenen neben-büchern. Z. E. copier-bücher, factor-buch, caſſen-buch ꝛc. bey einem jeden nahrungs-gewerbe überhaupt zwar gemacht, und gehalten werden kan, gleichwol aber nur in handlungs- oder commercien-ſachen, ſonderlich nach dem exempel der Italiäner dergeſtalt eingerichtet wird, damit man darauf die gantze handlung erkennen, und ſofort ſehen könne, ob man gewinne oder verliere, und wornach man alſo ferner ſeine einrichtung hauswirthlich, und nach gelegenheit des negotii machen muß.

Buchſtaben: Dergleichen giebet es verſchiedene arten, als Hebräiſche, Griechiſche, Arabiſche, Lateiniſche, Deutſche und viel andere mehr.

Buch-Weitzen, ſiehe Heide-Kraut.

Buckel: Iſt ein höcker oder ausgewächſe des rückens oder auch der bruſt, wodurch das anſehen der leibes-geſtalt verdorben wird. Entſtehet der buckel durch eine äuſſere ſchlappwerdung des rückgrad-gelenckes, ſo könte ſolcher folgendergeſtalt geheilet werden: Man müſte nemlich lange zeit erweichende mittel gebrauchen und das rückgrad damit ſchmieren, zugleich aber eine eiſerne ſchnürbruſt anlegen, damit die hervorragende gelencke wieder zurück in ihre ordnung getrieben würden.

Bude: Iſt ein klein gebäude, darinnen kramer und marckleute ausſtehen und ihre waaren verkaufen. Zuweilen iſt eine ſolche bude an einem orte feſt gebauet, zuweilen aber kan ſie von einem orte zum andern getragen, auch von einander genommen und verfahren werden.

Büchſe: Ein gewehr, ſo aus einer eiſernen röhre oder lauf, ſo in einer höltzernen einfaſſung, der ſchaft genannt, liegt, und einem feuer-ſchloſſe beſtehet. Wenn man es brauchen will, wird ein lade-maas ſchieß-pulver hinein gethan, darauf ein vorſchlag von papiere oder haare, folgends eine kugel, oder eine ladung ſchroot, und wieder ein vorſchlag darauf geſetzt, und mit dem lade-ſtock feſte geſtoſſen, welches man laden nennet. Alsdenn wird auf die pfanne, ſo ein ſtück des ſchloſſes iſt, etwas pulver, ſo man zünd-kraut heiſſet, geſchüttet, welches durch abſchnappen des hahnes feuer fängt, und durch das zünd-loch die ladung anzündet. Man hat auch büchſen, die anſtatt des pulvers mit luft geladen werden, und nicht vielweniger als die feuer-röhre ausrichten. Sie werden wind-büchſen genennet, und iſt ſeit dem die erfindung mercklich verbeſſert worden.

Bücklinge, Bicklinge, Böckel-Heringe, ſeyn im rauch getrucknete heringe. Man hat die erſten aus Norwegen bekommen, und ſie ſeyn in der welt länger gebräuchlich als die böckel-heringe. Denn damit haben die Normänner nicht wiſſen umzugehen. Man hat ſtroh-bücklinge und tonnen-bücklinge: Dieſe ſeyn gemeiniglich ſtärcker als jene geſaltzen. Man kan ſie rohe eſſen, oder in eyerkuchen backen oder auch braten: Dießfalls werden ſie aufgeſchnitten und das eingeweide herausgenommen, ſodann mit ſchmaltz oder ohngeſaltzener butter beſchmieret, und auf dem roſt gemachſam gebraten.

Büffel: Iſt ein wilder ochſe, deſſen haut vor die ſoldaten zu kollers zurechte gemacht wird.

Bügel: Nennet man ein krumm gebogenes ſtücke holtz oder eiſen, welches man über offne wagen ſtatt einer decke braucht, wenn nemlich über ein ſolches holtz oder eiſen ein tuch gezogen wird. Beym vogel-fange werden die kleinen rund gebogenen ruthen, wenn man die 2 enden über einander zuſammen gebunden, und in die erde geſtecket, bügel oder ſprenckel genennet.

Bügel, ſiehe Steig-Bügel.

Bügel-Eiſen, ſiehe Platte.

Bündel: Wird das inwendige gedärme, da man den rogen oder milch bey einem karpen, wenn er geriſſen iſt, in einem ſolchen bauche verknüpfet findet, bündel, auch gebätte geheiſſen.

Bürge: Iſt ein ſolcher, der vor einen andern gut ſaget; ſolches geſchiehet wegen guter aufführung einer perſon, inſonderheit aber ſchulden wegen: Es mag die bürgſchaft nun beſtehen, worinne ſie will, ſo iſt ſie gefährlich.

Bürgel: Iſt ein zeichen, welches der hirſch in ſeiner fährte vor dem thiere beſonders thut, indem er mit

dem

Digitized by Google

dem ballen die erde vor ſich drückt, und im fortſchreiten durch ein andres zeichen, der zwang genannt, ſolche wieder an ſich und aufwärts zwinget, daß es mitten in dem tritte einen kleinen hügel oder berglein giebet.

Bürgel- oder Purgel-Kraut, ſiehe Portulac.

Bürſchen und zu holtze ſchieſſen: Heiſſen die jäger, wenn ſie mit der ſo genannten bürſch-büchſe den hirſchen entweder gleich todt, oder nur ſo ſchieſſen, daß er nicht gleich todt fällt, ſondern holtz eingehet.

Bürſch-Geld: Heiſſet dasjenige geld, welches der jäger bey erlegung eines ſtück wildes, bey deſſen lieferung von der herrſchaft erhält.

Bürſch-Hunde: Sind eine art von ſchnellen und flüchtigen jäger-hunden, welche man braucht, das angeſchoſſene und verwundete wild zu verfolgen und einzuholen. Man kan auch wol bachen, rehe und wölfe in lichten holtze, ohne daß ſie angeſchoſſen ſeyn müſſen, damit hetzen und fangen. Sie werden von groſſen wind-hündinnen, auch Engliſchen hunden gezeuget.

Bürſch-Meiſter: Iſt bey einer Königlichen oder Fürſtlichen jägerey derjenige, dem das gantze jäger-haus mit dem ſämtlichen jagd-gezeuge, allen hunden, jäger-burſchen, knechten und bürſch-jungen, zur aufſicht anvertrauet iſt, weswegen er auch als oberaufſeher beſtändig im jäger-hofe wohnen muß. Er wird daher der bürſch-meiſter genennet, weil er die herrſchaft, das wild zu bürſchen anführet. An etlichen höfen pflegt er auch des ober-jäger-meiſters dienſt mit zu verrichten.

Bürſch-Wagen: Iſt bey der jägerey ein beſonderer wagen, darauf das bey einem ordentlichen jagen gefällte oder auch auſſer dem von der herrſchaft, oder auf andern befehl von dem bürſch-meiſter gebürſte wild geleget, und nach hofe geführet wird.

Bürſte: Ein in einen höltzernen angrif geküttet oder in drat eingeflochten inſtrument, ſo zur reinigung dienet, und nach ſeinem gebrauch den beynamen bekommen, als kopf-bürſte, pferde-bürſte, ſammt-bürſte, wagen-bürſte rc. ſo jedes an ſeinem orte nachzuſehen.

Büſſelen, Buſen: Wenn man recht dürre gewordenen gerauften flachs, ſo viel als man in einer hand halten kan, mit ſtroh zuſammen bindet, und damit ſo lange continuiret, bis er alle aufgebüſſelt oder gebuſet.

Bug: Iſt derjenige theil an einem thiere, hinter dem vörder-lauft, wo die ribben enge zuſammen kommen.

Bug ſchwinden: Iſt ein übler zuſtand an einem pferde, wenn die ſchulter, oder der bug, zu ſchwinden anfänget. So bald man ſolches gewahr wird, ſo laſſe man ihm die haare am bug und ſchenckel auf das genaueſte hinweg ſcheeren, picke ihm ſo denn mit einer flieten den bug über und über, daß es blute; waſche den ort, wo es ſchwindet, mit einer ſcharfen laugen und Venedigſcher ſeiffe rein; wenn es wieder trocken iſt, ſo ſchmiere ihm mit folgender ſalbe den bug und ſchenckel bey einer warmen glut: Nehmet im May 10 oder 12 rothe und gelbe ſchnecken, laſſet ſie eine nacht in einem neuen topf ſtehen, daß ſie ſich reinigen, darnach thut ſie in einen andern glaſurten topf, der unten im boden viel löcher hat, und ſetzet ihn in einen andern neuen topf, und thut eine handvoll ſaltz darzu, vermachet ſie wohl, daß keine erde oder ſonſt was darein komme; ſetzet den topf ſodenn in einen keller, oder in die erde, laſſets 8 oder 9 tage ſtehen, ſo wird obgedachte ſalbe daraus. Oder: Nehmet 8 loth campfer, 1 pfund hunds-ſchmeer, 1 pfund alt ſchmeer, 1 pfund hirſchen-unſchlitt, 1 pfund lein-öhl, 1 pfund terpentin und 1 pfund wachs. Den campfer reibet klein, und ſtoſſet alles zuſammen, darnach laſſet es zergehen, und rühret es ſo lange durch einander, bis es kalt wird. Laſſet denn dem roß die haare abſcheeren, und ſchmieret ihm den bug mit der ſalbe, haltet auch jederzeit ein heiſſes eiſen daran, damit es wohl einziehe, und wiederholt es, ſo oft es die noth erfordert.

Bulle, ſiehe Brummer.

Bullen: Alſo heiſſen die Päbſtlichen befehle und begnadigungen. Sonſten aber werden auch gewiſſe geſchirre, welche unten und in der mitten etwas weit, obenher aber einen engen hals haben, bullen genennet.

Bullenbeiſſer, Bärenbeiſſer: Sind bekannte hunde, welche kurtze gelblichte haare, einen dicken kurtzen kopf, breite ſchnautze, und einen weiten rachen haben. Mit den augen ſehen ſie ſehr unfreundlich und läuiſch aus. Man pflegt ſie am ſchwantze und ohren zu verſtutzen, und auf wilde ſchweine, wölfe, luchſe und bären, ingleichen zur auer-ochſen-hetze abzurichten. Sie ſind nicht ſo hoch von beinen, als ſtarck vom leibe.

Bund: Dieſes wort wird bey verſchiedenen ſachen gebraucht, z. E. ein bund heu wird gemeiniglich vor ſo viel heu genommen, als in ein ſtroh-ſeil gebunden werden kan. Auf höfen und bey groſſen haushaltungen, wo man ſelbſten pferde zur arbeit halten muß, werden die heu-bunde gemeiniglich 8 pfund ſchwer gemacht, alſo daß ein paar zug-roſſe alle 24 ſtunden 2 ſolcher bunde nebſt haber und heckerling bekommen. Ein bund ſtroh iſt ſo viel, als nach aus-

Digitized by Google

druſch des getraydes von dem leeren ſtroh in ein ſtroh-ſeil gebunden wird. Nachdem nun die garben groß oder klein am gebünde geweſen ſind, ſo bekommt man aus einem ſchocke derſelben etwan 30, auch wol nur 20 bis 24 bund ſtroh, und 8 bis 10 wirr-bunde, oder würm-gebäude, welche von dem kurtzen oder abgeſchlagenen weitzen- und roggen-ſtroh gemachet werden.

Burrey: Eine art lauch, ſiehe Lauch.

Burtzeldorn: Dieſes iſt ein kraut, ſo in heiſſen ländern unter dem getrayde wächſet, es treibt einen halben fuß lang runde, knotigte, und auf der erde wegkriechende ſtengel. Der ſaame liegt gleich der waſſer-nuß in einem gehäuſe mit ſtacheln. Die burtzeldorn-frucht eröfnet, zermalmet den ſtein der nieren, und widerſtehet dem gifte, hemmet auch das brechen. Man nimmt ſie als ein pulver zerſtoſſen auf einmal zu einem ſcrupel bis zu einem quentlein ein. Das abgekochte waſſer dieſes krauts tödtet die erd-flöhe, wenn ſelbige damit beſprenget werden.

Burtzel-Kraut: Dieſes kraut iſt dem portulack ſehr ähnlich, nur daß die blätter ſchwärtzer, und die wurtzel dünner iſt. Es wächſet an wüſten örtern, und blühet im May und Junio. Es hat eben die kraft, als der portulack. Die blätter in wein eingeweicht, und davon getruncken, vertreibt den harn-zwang oder kalte piſſe, auch das ſchabichte weſen der blaſe, ſonderlich, wenn man dieſes kraut mit wilder ſpargel-wurtzel zugleich kochet.

Buſch: Wird ein kleiner wald genennet, darinnen mehrentheils nur geſträuche und unter-holtz zu finden. Ein feld-buſch aber heißt derjenige, der abgeſondert in feldern liegt, und darinnen keine rechte wichtige bäume, ſondern nach des bodens gelegenheit haſel-bircken, erlen, maß-ellern und dergleichen ſträucher befindlich ſind; und öfters auch nur aus allerhand dorn-ſträuchern, wilden roſen-ſtöcken, brombeeren und dergleichen ungeſchlachten gebüſche beſtehet, ſo man ſonſten eine hecke zu nennen pfleget.

Buſch-Holtz: Wird alles dasjenige gehöltze genennet, ſo keinen hohen ſtamm treibet, ſondern nur in dem niedrigen bleibet, und ſowol dem wildpret zum lager und gehäge dienet, als auch zu hecken und andern verzäunungen, nicht weniger, wenn es zu gehöriger zeit abgehauen wird, in reiß-bündel zum brennen gebrauchet werden kan. Es iſt aber zweyerley buſchholtz: Denn etliches treibt gar keinen, oder doch gar ſelten einen ordentlichen ſtamm, als der kreutz-dorn, der droſſelbeer-ſtrauch, hahne-hüften- anis- oder zweck-holtz, der haſel-ſtrauch, hertern, hollunder, faul-baum oder ſcherpen, rhein-weyden, ſaal-weyden, allerley ſchießbeer-ſträucher, ſchwartz-dorn, wachholder-ſtrauch, weiß-dorn ꝛc. etliches aber treibet zwar ordentlich einen hohen ſtamm, wächſet aber auch im buſch, und wenn es abgehauen, ſo ſchläget es unten aus der wurtzel, neben den ſtamm immer wieder aus: Dergleichen iſt das ahornene, aſpene, birckene, weiß-büchene, erlen- oder ellerne, eſchen-bäumene, kirſch-bäumene, lindene, maſſellerne, pappel-weidene, rüſterne ꝛc.

Butte: Ein höltzernes oder kupfernes ziemlich groſſes gefäſſe, das man vornemlich die trauben aus dem weinberge nach der preſſe, oder auch zum waſſertragen u. d. gl. gebrauchet.

Butte, ſiehe Halb-Fiſch.

Butter: Iſt das fette öhlichte weſen, ſo aus der milch bereitet wird. Man kan einer haus-mutter nicht genung reinlichkeit vorpredigen, als ſie billig bey dem buttern und waſchen der butter haben ſolte. Daß die butter deſto eher fertig werde: So nehmet erſt friſch gemolckene warme kuh-milch, gieſſet, ſo viel als nöthig, davon ins butter-faß, ſo wird die butter bald werden. Oder: Wenn es winter, ſo buttert in einer warmen ſtube, oder nahe an einem kohlfeuer, doch nicht zu nahe, damit die milch nicht dadurch gekocht werde. Andere werfen ein ſtück ſilber ins butter-faß, deſto eher butter zu bekommen. Was abergläubiſche leute vornehmen, ſonderlich diejenigen, welche durch allerhand worte, die ſie unter dem buttern hermummelen, glücke erlangen wollen, iſt unerlaubt und ſündlich. Die gelbe butter iſt die beſte, doch muß man ſich vorſehen, daß man nicht gefärbte davor bekommt; deswegen muß man bey dem einkauf mehr dem geſchmack als der farbe trauen. Die May-butter iſt die beſte, denn da genüſſet das vieh blumen und kräuter.

Zur mandel-butter: Nehmet ohngefähr 20 ſüſſe mandeln, ſtoſſet ſelbige ſehr klein, und vermiſchet ſie mit ein halb pfund butter, einem teller voll zucker, der geſtoſſen, ein wenig orangen-blüth-waſſer, miſchet alles wohl unter einander. Auf eben dieſe weiſe wird die piſtacien- und nuß-butter gemacht.

Butter-Faß: Iſt das gefäß, darinnen die milch durch den butter-ſtörl durch beſtändige bewegung zur butter gebuttert wird.

Butter-Händler: Iſt derjenige, der die butter aufkaufet, und ſolche profits wegen an andere vors geld überläſſet.

Butter-Hoſe: Wird ein länglichtes und enges, von weichem holtze gemachtes, und etliche meß-kannen haltendes fäßlein genennet, worein die zum verkauf beſtimmte butter auf dem lande geleget, und alſo in

dieſen

Digitized by Google

dieſen hoſen zu marckte gebracht wird. Man pflegt ſie in viertel, halbe und gantze hoſen einzutheilen.

Butter-Milch: Iſt diejenige milch, die da bey dem buttern übrig bleibet, und nicht mit zu butter wird. Es iſt ſelbige ſchmackhaft zu trincken und zu eſſen, auch pflegt man das vieh damit zu füttern.

Buttern: (oder, wie es auch einiger orten genennet wird, Rühren) Heißt, aus denen fetten theilgen der ſaane, oder milch-rahms, durch eine ohnunterbrochene und heftige ſchlag- und bewegung derſelben, diejenige dicke und fette maſſam machen, welche man butter nennet. Es geſchiehet aber ſolches folgender geſtalt: So bald die milch gemolcken, und durch ein reines leinwand geſeyget worden, geußt man ſie in beſondere gefäſſe, als milch-äſche oder milch-fäßlein, die nicht tief, aber fein weit ſind, und nimmt ſie am andern, oder, wenn es kalt wetter, am dritten tage ab, das iſt, man ſchöpfet entweder die ſaane, oder den rahm, mit einem groſſen eiſernen löffel, ſo der rahm-löffel genennet wird, von der milch ab: Oder, es wird der zapfen, ſo nächſt an dem boden im milch-aſche oder milch-fäßlein befindlich, gezogen, da man denn, nach abgefloſſener klarer milch, ſo zum käſe-machen gebraucht wird, die ſaane in ein beſonderes gefäſſe laufen läßt, oder gieſſet. Nachmals wird das butter-faß bis zur helfte, oder ein klein wenig drüber mit dieſer ſaane angefüllet, und mit dem in der mitte des faſſes befindlichen butter-ſtörl ohne unterlaß auf- und niedergefahren, bis ſich das fette theil von den wäſſerichten abſondert, und butter daraus wird, welche man nachmals aus dem butter-faſſe heraus langt, in dem butter-waſch-faſſe ſo lange und oft auswäſchet und wohl unter einander arbeitet, bis nichts mehr von der milch darinnen zu ſpüren iſt, und das letzte waſſer gantz klar bleibt. Wenn dieſes geſchehen, pfleget man etwas weniges davon an einem gewiſſen ort aufzubehalten, weil dergleichen ungeſaltzene butter ein trefliches heil-mittel, wo man ſich verwundet, und auch ſonſt in einer haushaltung bey unterſchiedenen fällen dienſam iſt, alsdenn wird die butter nach erforderung geſaltzen, noch einmal wohl durch einander gearbeitet, und hierauf zu butter-klümpen oder wecken gemacht. Dieſes einſaltzen ſoll nun in gewiſſer maaß und ſonderlich mit dem unterſcheid geſchehen, daß die friſche, und auf den tiſch zu verſpeiſende weniger, die aber lange aufzubehalten, mehreres ſaltz bekommen möge; daher rechnet man im erſten fall auf eine kanne 3 loth klares Hälliſches ſaltz, zum letzten aber vor 3 kannen ohngefehr 14 loth. Die ſchmeltz-butter wird gemacht, wenn man ſie an einem gelinden feuer zergehen, und einen quer finger einſieden läßt, währender zeit ſie fleißig ſchäumet, und wenn ſie etwas abgekühlet, in höltzerne, oder, welches beſſer, in töpferne gefäſſe ſchüttet. Dieſe ſchmeltz-butter, ancke oder ſchmaltz muß in einer friſchen lüftigen kammer ſtehen, damit ſie nicht rinne; in dumpfichten oder feuchten kellern oder gewölbern pflegt ſie gerne zu ſchimmeln.

Butter-Rolle: Durch dieſe höltzerne erfindung kan eine eintzige perſon ohne die geringſte mühe, und zwar durch hin und wieder ſchieben, eines an einer welle befeſtigten ſchwengels, den butter-ſtörl auf und nieder ziehen, butter machen. Wie ſolche maſchine verfertiget wird, kan in Zinckens Haushaltungs-Lexico nachgeſuchet werden.

Butter-Stecher: Weil mit der eingelegten butter groſſer betrug vorgehet, hat man dieſes von holtz oder eiſen verfertigte inſtrument. Solches iſt lang, hohl und unten mit eingekrümmten ſtacheln verſehen, womit man die unterſte butter herauf langen und ſehen kan, ob ſie von einerley güte.

Butter-Topf: Hierzu nimmt man harte gebrannte, jedoch nicht glaſürte töpfe. Wenn geſaltzene butter ſich lange halten ſoll, iſt das Waldenburgiſche gefäſſe hierzu das beſte.

Bux-Baum: Dieſer ſtrauch oder baum hat ein feſtes holtz, dem weder wurm noch feuer leicht ſchadet, und die blätter ſind winter und ſommer grün. Wie es einiger maſſen ſcheinet, ſo hat er die eigenſchaft des Frantzoſen-holtzes, denn die erfahrung lehret, daß der bux-baum ſchweiß-treibend. Einige neue Medici behaupten dieſerwegen, ein abgekochter tranck davon heile ſowol die Frantzoſen, als ein tranck von Frantzoſen-holtz. Die Chymiſten ziehen aus dieſem holtze einen ſauren ſpiritum, der alle faule dünſte durch den ſchweiß austreiben ſoll, oder durch unvermerckte ausdünſtung. Sie ziehen auch ein balſamiſch öhl daraus, welches, wenn es rectificirt, eben die kraft als der ſpiritus hat, und der fäulung widerſtehet. Man nimmt hievon auf einmal 2 bis 6 tropfen in ein glas waſſer ein, auch in weiſſen wein oder abgekochten farren-kraut-waſſer. Die Chymiſten behaupten ferner, dieſes öhl ſey vortreflich wider die fallende ſucht, auch ſtille es die zahn-ſchmertzen, wenn man den zahn-ſtocher darein tuncke, und ſo denn mit ſelbigem den ſchmertz-leidenden zahn berühre, ingleichen diene es den hohlen zähnen. Weil nun dieſes öhl, einiger vorgeben nach, eine ſchlafmachende kraft haben ſoll; ſo iſt auch leicht zu erachten, daß es dieſerhalb die ſchmertzen ſtille.

Es giebt zweyerley gattungen vom bux-baum, der

gröſſere,

Digitized by Google

gröſſere, der zu einen baum wächſt, und der niedrige, der zu einfaſſung der luſt-beete gebraucht wird ꝛc. Beyde arten nehmen mit ſchlechtem erdreich vorlieb, vertragen auch kalte luft. Das holtz dienet zu allerley drechsler- und kammacher-arbeit. Die blätter an bäume gelegt, machen ſie fruchtbar. Deſſen vermehrung geſchiehet durch zerreiſſung der ſtöcke, wobey in acht zu nehmen, daß allezeit was wurtzel am zweige bleibe. Man kan ihn in einem gräblein, ſo nach der ſchnure gezogen, oder auch nur mit dem ſetz-holtze gemachte löcher ſetzen. Er muß im frühling und herbſt beſchnitten werden, daß er nicht länger als 3 zoll bleibe. Man hat noch die dritte art, ſo der verguldete bux-baum heißt: Er wird deswegen alſo genannt, weil ſeine blätter mit einem gelben rande eingefaſſet ſind. Dieſer kan die kälte nicht vertragen, daher er deswegen im winter ins gewächs-haus kommen muß.

Butz-Zeug der Pferde: Hierzu gehöret eine kartätſche, ſtriegel, wiſch-tuch, kamm, und eine ohren-ſcheere, wie auch ein lappen.

Cabacken: Werden in Rußland die offenen ſchencken genennet, welche ſämtlich dem Rußiſchen Monarchen allein zugehören, und mit geträncke von ſeiner cammer verſorget, auch gegen ein ſtück geldes verpachtet werden.

Cabeliau: Iſt ein breiter und langer ſee-fiſch, deſſen fleiſch weiß und von gar lieblichem geſchmack iſt. Er hat einen ziemlich groſſen kopf und leber, wovon gar angenehm zu eſſen iſt. Man iſſet ihn an den orten, wo er gefangen wird, friſch; die übrigen werden in tonnen eingelegt, und hin und her in groſſer menge verführet. Der Laberdan iſt auch eine art von Cabeliau, und wird folgender maſſen zugerichtet: Wenn er aus der tonnen genommen wird, wäſchet man ihn wohl aus, wäſſert ihn ein paar tage, und giebt ihm täglich zweymal friſch waſſer. Letztlich wäſcht man ihn nochmals aus, ſetzt ihn mit friſchem waſſer zum feuer, doch muß es nicht über ihn weggehen: Auch muß er nicht zu ſehr ins feuer kommen, damit er nicht ſiedet, und je länger er bey dem feuer ſtehet, ohne zu kochen, je beſſer wird er. Wenn er oben weiſſen geſcht wirft, muß er vom feuer gerücket, und noch eine weile ſtehen gelaſſen werden. Wenn er angerichtet wird, beſtreuet man ihn mit geriebener ſemmel, ingwer und muſcaten-blüthe, und gieſſet braune oder zerlaſſene butter darüber; man kan ihn auch mit einer ſenf-brühe anrichten. Man macht auch eine brühe daran von wein-eßig, citronen, lorbeer-blättern, saltz und pfeffer. Will man ihn backen, läßt man ihn aufwallen und austropfen, beſtreuet ihn mit mehl, bäcket ihn in ausgewaſchener butter, und richtet ihn mit citronen- oder pommerantzen-ſaft mit pfeffer an. Soll er in eine paſtete kommen, wird er, wenn er gewäſſert, mit ſiedendem waſſer gebrühet, in warmer butter mit einigen gantzen zwiebeln paſirt, auch mit ingwer und pfeffer gewürtzt, auf den mit butter belegten boden der paſtete ordentlich gelegt und gebacken: Indeſſen nimmt man ein ſtück zurückbehaltener Cabeliau oder Laberdan, ſtöſſet ſolches in einen mörſel mit etwas ſchmaltz, muſcaten-blüthe und ſemmel, thut es in fleiſch-brühe, und wenn es gekocht, gieſſet mans durch ein haartuch oder durchſchlag, und gieſſet es beym anrichten in die paſtete.

Cabaretiers: Sind Frantzöſiſche gar-köche, deren allein in Paris über 200 ſind. Sie haben den verkauf von allen victualien, dergeſtalt, daß kein bürger ſelbige von einem bauer auf dem marckte erkaufen darf, ſondern bey ihnen holen muß.

Cables-Kraut, Kopf-Kohl, ſiehe Kohl.

Caboletto: Eine Italiäniſche müntze, ſo nach unſern geldes ohngefehr ein guter groſchen iſt.

Cacalia: Ein kraut, deſſen es unterſchiedliche arten giebet. Die 2 vornehmſten ſind 1) Cacalia foliis craſſis hirſutis. 2) Cacalia glabro folio. Sie ſind, wenn ſie ausgeſotten und genoſſen werden, gut zum erweichen, zum lindern, die wunden zu ſchlieſſen, und die ſcharfe feuchtigkeit, ſo aus dem gehirne kommt, zu verdicken.

Cacao: Sind kerne einer Americaniſchen frucht, von verſchiedener gröſſe, jedoch gemeiniglich ſo groß, als eine mandel, welcher ſie auch an geſtalt gantz gleich kommen, auſſer, daß ſie etwas dicker und aufgeblaſen ſeyn, und etwas röthlicht ſehen. Sie ſchmecken öhlicht, und etwas bitter, haben aber keinen geruch. Es giebet vielerley arten, und nach dieſem unterſcheid auch 4 ſorten cacao: Zwey werden die groſſen und kleinen caraquen, und 2 groſſe und kleine cacao genennet. Es müſſen aber die kerne, wenn ſie vor gut paßiren ſollen, friſch, ſchwer und wichtig, auch, wenn es ſeyn kan, von den gröſten caraquen ſeyn, und auswendig ſchwärtzlich, inwendig dunckel-roth, als wie gebrannte mandeln ausſehen. Sie ſind das haupt- und grund-ſtücke von der bekannten chocolate. Das daraus gepreßte öhl ſoll zur ſchmincke dienen.

Cacolep: Ein ſtein, der im waſſer am ſtrande des meers gefunden wird, von demſelben ſagt Galenus, daß er wider die ruhr gut ſey, wenn man ihn glüend in molcken ablöſchet.

Caffe

Caffe-Baum, ſo auch Ban, Bou, Bunna, Bunnu, Bunchos genannt wird: Wächſet in dem glückſeligen Arabien, beſonders im königreiche Hymen. Es iſt ein baum, deſſen blätter hart, dicke und immer grün ſind. Die frucht beſtehet in einer bohne, die oval rund, weißlich, und ſich hernach in der mitte von einander ſpaltet. Sowol bohne, als baum, behalten eine den namen caffe-bohne, der andere den namen caffe-baum, werden aber unter dem gemeinſchaftlichen namen caffe verſtanden. In Europa iſt der caffe nur ſeit 1657, andere ſagen 1659 bekannt, da eine geringe anzahl kaufleute ihn zuerſt in Marſeille einführeten. Hernach lieſſen mehrere kaufleute welchen kommen, und endlich war er in dieſer ſtadt Marſeille gegen 1671 allgemein. Einige privat-perſonen ſchenckten ſolchen öffentlich in ihren laden aus. Der abgeſandte des Türckiſchen Kayſers, Mahomeds des Vierten, und deſſen leute, brachten im jahr 1669 eine groſſe menge mit, wodurch er zuerſt in Pariß bekannt wurde. Nunmehro wird er auch in America gezeuget, und wir bekommen die Curaſſoiſchen, Martiniquiſchen und dergleichen ſorten bohnen.

Der caffe ſoll die allzuſtarcken vollblütigen leute mager machen, winde treiben, die leber ſtärcken, und denen waſſerſüchtigen wegen einer beywohnenden geblüt reinigenden kraft wohl bekommen, deswegen er auch die krätze heilet, den ſcharbock vertreibet, die magen-hitze und das hertz-klopfen ſtillet; ſtärcket den magen, machet luſt zum eſſen, reiniget die miltz, eingeweide, hilft vor mutter-beſchwerung, treibet die monatliche reinigung der frauens-leute. Iſt vor alle hirn- und lungen-flüſſe gut; befördert die verdauung, erfriſchet die lebens-geiſter, erfreuet das hertz; iſt gut vor ſchnupfen und flüſſe; iſt vortreflich in podagra und waſſer-ſucht; dämpfet die dünſte der miltz, vertreibet kopf-ſchmertzen, doch iſt nicht ausgemacht, ob er eine kraft zu laxiren oder zu ſtopfen habe; den heiſſen brüten davon in die augen gehen laſſen, iſt ſelbigen ſehr heilſam. Desgleichen vertreibet ſolcher dunſt, wenn man die ohren darüber hält, das ſauſen und klingen derſelben. Denen aber, die viel galle und dickes geblüt, oder ein melancholiſch temperament haben, ſoll er ſchädlich ſeyn; wenn er jemanden zittern oder hertz-klopfen verurſachet, iſt es ein anzeigen, daß er ihm nicht dienlich. Man brennet oder röſtet ihn in einer caffe-paucke, pfanne oder tiegel. So lange er übern feuer ſtehet, muß er beſtändig umgerühret werden, damit nicht die bohnen an einer ſeiten zu kohlen verbrennen, an der andern aber gar nicht röſten; hernach wenn er zugleich geſchwitzt und ſchwärtzlich gebrannt, nimmt man ihn vom feuer, läſſet ihn kalt werden, und mahlet ihn in einer caffe-mühle, hievon thut man ohngefehr 2 loth in eine caffe-kanne, gieſſet ein maaß ſiedend waſſer darauf, läſſet den caffe mit aufkochen, und rühret es mit einem löffel zuweilen um, ſowol damit der caffe nicht überlaufe, als auch damit ſelbiger untergetauchet werde. Einige gieſſen, wenn er genugſam gekocht, ein wenig kalt waſſer hinein, damit er ſich geſchwinder ſetze. Hernach wird er in taſſen eingeſchenckt, die bitterkeit deſſelben mit zucker verſüſſet, und alſo getruncken. Einige verwahren den gemahlnen caffe zwar in bouteillen oder wohl zugemachten ſchachteln, alleine friſch gebrannt und gemahlen iſt er beſſer. Die Araber laſſen ihren gekochten caffe nicht erſt ſetzen, ſondern trincken ſolchen gleich, ſo dicke als er iſt, aus kleinen caffe-ſchaalen ohne zucker. Einige unter ihnen ſchlagen um die caffe-kanne, ſo bald ſie vom feuer genommen wird, ein naſſes tuch, welches ihn ſo fort klar machen ſoll. Es ſetzet ſich auch dadurch ein beſſerer rahm oben auf, und rauchet auch ſtärcker, wenn er in die taſſen gegoſſen wird, dadurch ſchwimmet hernach eine dicke fette feuchtigkeit oben auf, welche die Araber vor beſonders gut halten. Die vornehmen des landes aber nehmen zu ihrem caffe keine bohnen, ſondern nur die hülſen, darinnen die bohnen gewachſen. Dieſe hülſe, wenn ſie vollkommen reif, brechen ſie in ſtücken, und brennen ſolche über dem kohlfeuer in einer pfanne oder tiegel nur braun, hernach wird es wie caffe zurechte gemacht. Dieſer caffe hat ſodann eben die farbe, welche das Engliſche bier hat. Die Frantzoſen, ſo ſich an dem hofe des königs zu Hymen aufgehalten, haben keinen andern als dieſen caffe getruncken, ſie verſichern, daß er ſehr lieblich und gut ſchmecke, und man nicht nöthig habe, zucker dazu zu thun, weil die hülſen keine bitterkeit an ſich haben. Sie nennen ihn daſelbſt Sultans-Caffe. Dieſe reiſe hülſen werden an einem recht trucknen orte verwahret, weil ſie an feuchten orten anlaufen und verderben. Monſ. Andry in Franckreich hat folgenden tranck daraus verfertiget: Er nimmt ungebrannte caffe-bohnen, gieſſet ſiedend waſſer darauf, und läſſet ſie als einen thee ziehen, oder eine halbe viertel ſtunde lang kochen. Ein quentlein caffe-bohnen wird zu einem viertel maaß waſſer genommen; hiervon bekommt das waſſer citronen- oder thee-farbe, man trinckt es, wenn es ein wenig verſchlagen, wie thee, und thut zucker dazu. Er verſichert, daß man dadurch gleichſam den extract der caffe-bohnen genüſſe, und vors verbrennen der caffe-bohnen um deſto ſicherer ſey, wodurch die

Digitized by Google

die beſte kraft dem caffe entgienge. Dieſer tranck iſt lieblich zu trincken, ſtärcket den magen, reiniget das geblüt, und ſtillet die kopf-ſchmertzen. Dieſer Medicus hat aus der erfahrung bemercket, daß der urin dadurch ſeine ſchärfe verliere, und man damit den ſchlimmſten huſten vertreiben könne. Ja er ſättiget und nähret, daß man länger faſten kan, wenn man ihn nüchtern trincket. Man kan auf dieſe art die bohnen 2- bis 3mal auſkochen, doch verändert ſich endlich die farbe, wird grünlich, und ſetzet ſich auf den boden ein ſchleim. Dieſes iſt eine anzeige, daß man den caffe, wenn man ihn auf dieſe art gebrauchen will, nicht zu ſtarck kochen muß. Es wird auch weitzen oder haber auf ſolche art gebrannt, und einige halten den letzten ſo gut, daß ſie ihn dem caffe vorziehen. Wenn die bohnen ſehr ſchlecht und widerlich ſchmecken, verbeſſert man ſolche mit ſüſſen oder bittern mandeln, indem man zu einem pfunde bohnen 2 bis 3 loth mandeln nimmt: Man darf ſolche aber nicht eher hinzu thun, als bis die bohnen anfangen zu kniſtern und zu platzen. Der ausgekochte und wieder getrocknete caffe dient zu einem guten zahn-pulver. Es greift ſolche nicht an, und erhält ſie rein und weiß.

Caffe-Bret: Iſt ein viereckigt oder oval rundes bret, worauf der caffe-pott, ſchälgen und köpfgen, ſpühlnapf, caffe-keſſel, zucker-ſchachtel, und die geflochtenen ſtroh-tellergen zum caffe geſetzet und aufgetragen werden.

Caffe-Kanne: Iſt ein entweder von ſilber, meßing, blech, porcellain, terra ſigillata, ſerpentin, oder zinn, rund oder länglicht geſchirr, mit einer handhabe und ſchnautze verſehen, worinnen der caffe aufgegoſſen wird.

Caffe-Keſſel: Iſt ein groſſer kugel-runder küpferner keſſel mit einer ſchnautze und einem hohen ſpriegel von oben her verſehen, worinnen der caffe pfleget gekocht zu werden.

Caffe-Mühle: Iſt ein von holtz oder eiſen verfertigtes inſtrument von oben mit einer leyer, und der dazu gehörigen ſchraube, von unten aber mit einem fach und ſchube-käſtlein, worein der gemahlne caffe fällt, verſehen; es werden darinnen die geröſteten oder gebrannten caffe-bohnen klein gerieben und zermalmet.

Caffe-Paucke: In ſelbiger werden die caffe-bohnen am beſten gebrennt. Eine ſolche maſchine beſtehet aus einem blechernen hohlen celinder, und wenn ſelbige nicht noch einmal ſo lang wäre, ſähe ſie faſt wie eine kinder-trummel aus. Durch ſelbige gehet ein eiſerner ſpieß, der an einem ende eine leyer hat. Dieſe paucke wird alſo mit dieſen beyden enden in ſo genannte böcke gelegt, darunter ſo viel feuer, als nöthig, gemacht wird. Hieran iſt das thürlein, durch welches die bohnen hinein geſchüttet werden. Wenn man nun ſelbige über dem feuer herum drehet, und das blech einmal erhitzet iſt, ſo kan man ſie brennen, wie man will, nur muß die paucke nicht ſtille ſtehen, und wenn ſie anfangen zu rauchen, muß fleißig nachgeſehen und umgeſchüttelt werden. Denn auf das brennen, ſoll anders ein guter geſchmack bey verfertigung des getränckes werden, kömmt alles an.

Caffe-Pott oder Topf: Iſt ein von meßing, von printzmetall, blech, oder zinn länglicht und getriebenes geſchirr, er ſtehet auf 3 füſſen, hat 2 oder auch nur einen handhaben, iſt mit einem oder mehr hähnlein verſehen, man pfleget den gekochten caffe in ſelbigem aufzutragen.

Caffe-Schälgen oder auch Thee-Schälgen: Sind dünne und klare von porcellain oder töpfer-thone verfertigte runde und unten zugeſpitzte kleine näpfgen, mit ihren darzu gehörigen ſchälgen, woraus man den caffe zu trincken pflegt.

Caffe-Tiſch: Iſt ein kleiner ovaler tiſch, auf einem niedrigen geſtell ſtehend, an welchem man das oberblat ein- und ausſchlagen kan.

Caffri: Eine Oſt-Indiſche frucht, wächſet auf kleinen bäumen, wie die cornelii-kirſchen. Sie ſind beynahe als welſche nüſſe groß, und wenn ſie gantz reif, ſind ſie von farbe gar ſchön, wie zinnober mit Florentiner lack vermenget. Sie ſind ſüßlich von geſchmack.

Caftan: Iſt ein überwurf, welcher ſich bey uns die manns-perſonen zur commodität, ſtatt eines ſchlafpeltzes bedienen; ſelbiger iſt von wollenem oder ſeidenem zeuge, und hat enge ermel.

Cajute: Wird derjenige ort im ſchiffe genennet, wo ſich der capitain oder auch der ſchiffer aufhält. Sie iſt im hintertheile des ſchiffes, nach gelegenheit deſſelben groß oder klein, und ſtellet ein feines zimmer vor.

Calamanck: Iſt ein wollener zeug von unterſchiedenen farben, jedoch mehr geſtreift, als geblümet. Man trägt ſelbigen ſowol im hauſe, als auf der gaſſe zu unterſchiedenen kleidungen. Man nennet den allerſchlechteſten calamanck, auch Sarge de Poys.

Calciniren: Iſt eine verrichtung der Chymiſten, wenn ſie metallen oder mineralien durch das feuer in kalck und pulver verwandeln.

Calcinirung: Dieſe iſt bey denen Chymiſten zweyerley, die erſte geſchiehet bey gelindem und gewöhnlichen feuer mit holtz-kohlen und andern verbrennlichen ſachen, ein ſolches iſt die gelinde calcinirung, weil das feuer nur ſo ſtarck, als nöthig, gemacht wird; die Chymiſten nennen ſolche die würckliche. Die andere

Digitized by Google

iſt die anſcheinende, weil ſie nur durch ein anſcheinend feuer, als ſcheide- und andere einfreſſende waſſer, geſchiehet.

Caldaunen: Nennet man das eingeweide oder die gedärme eines lebendigen cörpers.

Calecutiſche Hühner, Trut-Hühner: Dieſe werden bey uns insgemein trut-hühner genennet, und ſind in einer wirthſchaft, wenn junge von ihnen gezogen werden, ein nützliches feder-vieh, maſſen ſie allezeit um einen guten preis verkauft werden können. Ihr futter iſt trebern, gerſte, haber, kleyen, auch kleingehackte mähren und rüben. Solches ſoll man wohl reinigen, weil ſie ſehr hinfällig ſind. Zum brüten ſind ſie vortreflich, und man mag ihnen eyer unterlegen, welcherley man will, ſo brüten ſie ſelbige aus, und führen die jungen. Das brüten geſchiehet alſo: Wenn man 5 trut-hühner hat, dabey aber auch ein hahn ſeyn muß, ſo ſoll man ſelbige zu gleicher zeit ſetzen; wenn nun eine eher als die andern brüten will, ſo legt man ihr ein paar eyer unter, daß ſie nur etwas unter ſich habe, bis die andern eyer auch dazu kommen, und dieſes muß 2 oder 3 tage vor dem neumonden geſchehen, damit die jungen im letzten viertel auskriechen. Setzet man ſie auf ihre eigene eyer, ſo kan man ihr 20 ſtück unterlegen, und dieſe brütet ſie in 4 wochen aus; ſind nun dieſe 20 eyer ausgebrütet, daß die jungen anfangen zu picken, ſo nimmt man dieſelben weg, und ſetzet ſie unter die andern, und leget derjenigen, welche fortbrüten will, friſche eyer unter, denn es brüten einige wol 2- bis 3mal nach einander, damit nun auch die andere, ſo ausgebrütet hat, fortſitzet, ſo nimmt man gleichfalls die jungen, ſo heraus ſind, weg, und ſetzet ſie unter eine andere, bis ſie recht lebendig werden, oder vollend auskriechen, und läſſet ſie 1 oder 2 tage unter ihr ſitzen, daß ſie vollkommen trocken worden. Auch iſt noch zu beobachten, daß man die hühner, indem ſie brüten, täglich von den eyern nehme und füttere, auch allezeit bedacht ſey, daß es ihnen beym neſte niemals am waſſer fehle; denn wenn ſie nicht abgehoben werden, bleiben ſie wol 2. 3 und mehr tage ſitzen, welches nicht dienlich iſt; wenn ſelbige abgehoben, ſoll man gleichfalls die eyer umwenden, maſſen ſonſt nicht viel daraus wird. So kan man ihnen auch enten- oder hof-hühner-eyer unterlegen, doch iſt zu mercken, daß, wenn beyde zu gleicher zeit auskriechen ſollen, man die enten-eyer 7 tage eher als die letztern unterleget, weil die erſtern in 4 wochen, die letztern aber in 3 wochen auskriechen. Wenn nun dieſe zuſammen ausgebracht ſind, kan man die jungen wieder unter eine alte ſetzen, und die andern immerfort brüten laſſen, weil eine trut-henne im ſtande iſt, ein gantz viertel jahr in einem ſitzen fortzubrüten. Eine trut-henne iſt ſo nutzbar, daß ſie bis 50 junge in einem ſommer, wenn es glücklich gehet und recht gewartet wird, ausbrüten kan. An ſich iſt dieſes feder-vieh zwar ein weichliches vieh, wenn man es aber recht in acht nimmet, und wohl wartet, kan man es ſo gut als anderes aufbringen. Damit verfähret man am beſten alſo: Wenn die jungen auskriechen, läſſet man dieſelben in einem topf voll federn wohl abtrocknen, alsdenn thut man ſie in eine warme ſtube, giebt ihnen ein paar tage das weiſſe von harten eyern, klein gehackt, mit quarck oder käſewerck vermenget, welches aber nicht von allzuſaurer milch ſeyn muß, und daraus der molcken recht rein ausgepreſſet worden, davon darf man aber nicht mehr futter, als ſie in einem tage freſſen, anmachen, weil es auſſer dem ſauer wird, und dieſem jungen vieh ſchädlich iſt; ſo muß man ihnen auch alle tage friſches oder reines waſſer zum ſaufen geben, und wirft ihnen bisweilen gundermann und liebſtöckel in daſſelbe, welches ihnen ſehr geſund iſt. Wenn ſie nun ein paar tage alt ſind, ſchneidet man lauch oder ſchnittlauch klein, und menget ihn unter den quarck. Man kan ihnen auch geſtampften hirſen kochen, und wechſels-weiſe, wie auch unausgemachten hirſen und buchweitzen-grütze zu freſſen geben. Wenn ſie 4 bis 5 tage alt ſind, ſteckt man einem jeden ein gantzes pfeffer-korn ein, und in 2 oder 3 tagen wiederum einem jedem eines, und fähret 14 tage fort mit obigem futter, nach dieſem kan man ihnen ſchon etwas ſtärckere nahrung geben, als gerſten-graupen, jedoch noch dabey bis in die drey wochen käſe-werck, und wiederum etwas lauch und gundermann klein gehackt darunter gemenget, alsdenn kochet man erbſen, doch nicht zu muſe, läſſet ſelbige erkalten, und füttert damit, davon ſie gut anfangen zu wachſen, auch iſt ihnen der ſallat klein geſchnitten und geſtampfte möhren ſehr dienlich, dabey in 5 oder 6 tagen wiederum ein gantzes pfeffer-korn eingeſtecket. Wer dieſes alles unverdroſſen beobachtet, der wird gewiß erfahren, daß ſie wohl gedeyen. Hauptſächlich iſt zu vermeiden, daß, wenn ſie noch jung ſind, ſie nicht naß werden und im regen kommen. Sehr dienlich iſt denſelben, daß ſie dann und wann, wenn helle ſonne iſt, an die luft gebracht werden, jedoch nicht allzu lange. Wenn ſie kranck, oder, wie man ingemein redet, aufſtutzig werden, curiret man ſie alſo: Man ſtecket ihnen ein pfeffer-korn, oder ein ſtücklein knoblauch, beydes mit butter ein, oder gieſſet 2. tropfen berg-öhl auf brod, und ſtecket es ihnen auch

Digitized by Google

ein. Bisweilen bekommen ſie auch wegen erkältung des magens den pips, welcher ſich als eine hornichte haut auf die zunge ſetzet, dieſen muß man ihnen, ſo bald man es mercket, alſo benehmen: Man nimmt ein klein ſcharfes meſſerlein, ziehet den pips von der zunge herab, drücket denſelben in mit etwas ofen-rus vermengte butter, und giebt ihnen denſelben ein, reibet die ſchnäbel mit knoblauch, und den andern tag darauf ſteckt man ihnen ein pfeffer-korn ein. Wenn ſie etliche wochen alt ſind, iſt es vor ſie am beſten, daß man ſelbige nach ihrem gefallen im graſe gehen läſſet, dabey aber das füttern nicht unterlaſſen werden ſoll, abſonderlich mit gekochten erbſen, ſallat und kleyen vermenget. Wenn ſie nun alſo geſund aufgebracht, daß ſie aufs feld und in die ſtoppeln laufen können, alsdenn kommen ſie bald in die höhe, und bringen einem hauswirth groſſen nutzen. Der gröſte nutz aber entſtehet durch gute maſtung, welche alſo verrichtet wird: Man menget erbſen- und bohnen-mehl, eines ſo viel als das andere, unter einander, aus demſelben machet man eines fingers ſtarck nudeln, und ſtecket ihnen von ſelbigen des tages 4mal, ſo viel als genug iſt, ein, denn wenn ſie überſtopfet werden, crepiren ſie; man fühlet gleich an dem kropfe, ob die vorige mahlzeit verdauet. Ferner ſtecket man ihnen währender maſt-zeit alle 2 bis 3 tage 3 bis 4 gantze pfeffer-körner mit ein, und läſſet es niemals am ſaufen fehlen. Wo man branntewein-ſpülicht zum ſaufen haben kan, iſt es deſto zuträglicher. Wenn man ihnen eicheln zu freſſen geben kan, ſo werden ſie recht fett und feiſte. Bey der maſtung müſſen ſie in einem engen ſtalle, daß ſie nicht umher laufen können, eingeſperret ſtehen. Zuweilen laufen ihnen beym mäſten die kröpfe auf, dafür nimmt man klein geſtoſſenen ſenf, miſchet ihn unter ein wenig gerſten-mehl mit etwas klein geſtoſſenen pfeffer-körnern, machet kügelgen davon, und ſtecket ihnen ſelbige ein, dadurch werden ſie wieder curiret. Soll ein trut-hahn gebraten werden, muß man ihn rupfen; wird er aber gekocht, ſo brühet man ihn. Man kan ſie in eſſig eine geraume zeit erhalten, wenn man, nachdem flügel und beine weggehackt ſind, ſolche ein wenig ſaltzet, und auf dem roſt nur wenig abbraten läßt. Man muß ihnen aber öfters friſchen eſſig geben, der beſtändig drüber weggehet.

Calecutiſcher Hühner-Stall: Wird wie ein anderer hühner-ſtall eingerichtet, nur daß die ſitz-ſtangen wohl zweymal ſo breit, als gewöhnlich, und die ſteige breiter ſey. Und da dieſes vieh weder näſſe noch kälte, noch andere ungemächlichkeit vertragen kan, iſt dahin zu ſehen, daß er warm, trocken, lüftig und hell ſey, auch reinlich gehalten werde.

Calender: (wirthſchaftliche) Dieſe pflegen gemeiniglich in haus- und feld-wirthſchaften von den meiſten bauers-leuten beobachtet zu werden. Nun findet man zwar viel dergleichen calender, und iſt auch in den meiſten viel gutes, aber auch viel abgeſchmacktes zeug, das nicht aller orten practicabel iſt. Hierbey iſt nun hauptſächlich zu mercken, daß man nicht auf dergleichen calender ein allzuſicheres vertrauen, welches eher ein aberglaube zu nennen iſt, ſetze, noch auch ſich auf andere ſolche gleichmäßige ſchriften allzuſicher verlaſſe, ſondern man muß ſelbſt bey dem acker-bau und gantzen wirthſchaft genaue aufſicht haben, mit den alten und klügſten bauren des orts bekanntſchaft machen, dieſelben zu rathe ziehen, hirten und ſchaaf-meiſter der pflege und landes-art wegen ausforſchen, und ſich, wie jedes ohne ſchaden zu ändern und zu verbeſſern, erkundigen, auch eigene anmerckungen machen, und allerwegen hand anlegen, und GOTT ſein werck befehlen. Denn es bleibt doch dabey: Daß des HERRN füſſe den acker, wieſe-wachs, gärten und wein-berge düngen, und deſſen auge pferde, kühe und alles vieh fett, boden und kammern, küche und keller voll machen.

Calfatern: Heiſt ein ſchif ausbeſſern, welches geſchiehet, wenn man die löcher mit unſchlitt, bech und hartz verſchmieret, und die ſtopfen in die ritzen treibet.

Calibre: Nennet der ſoldat und jäger die öfnung oder vielmehr weite ſeines flinten- büchſen- canonen- oder piſtolen-laufs und dergleichen, deswegen ſagt man die canone, die büchſe und dergleichen, ſchieſſet eine kugel von dem und dem calibre, und daher iſt auch der calibre-ſtab.

Calmander: Iſt nichts anders als Chites, das iſt, gemahlte Oſtindianiſche leinewand. In Görconda und Maslipatan wird ſie ſehr ſparſam gemacht. In den ländern des groſſen Moguls werden ſie gedruckt, und ſind der farbe und feine nach ſehr unterſchieden. Sie werden aber ſehr ſchön gepreſſet, und braucht man ſie zu bett-decken, tiſch-tüchern, kiſſen-zügen, und naſentüchern. Die von klarer leinewand macht man zu Braunpour, daraus verfertiget man naſentücher, ſchleyer ꝛc. Die Indianer wiſſen dieſelben auch durch ein gewiſſes waſſer zu ziehen, da ſie dem gewäſſerten camelot gleich ſehen.

Calmander: Iſt ein zeug, welcher ſehr gläntzend, und hat einen faden, der creutzweiß gehet. Daher kömmt es, daß die creutze nur auf einer ſeite, welches die

rechte

Digitized by Google

rechte, zu ſehen iſt. Er wird gemeiniglich gantz von wolle gemacht. Nichts deſto weniger werden einige gemacht, deren fäden mit ſeyde untermenget ſind, und andre, worunter ziegen-haare genommen werden. Man hat calamande von allerhand farben und gattungen.

Calmar: Iſt ein fiſch, welcher dem blackfiſche und meervielfuſſe ſehr ähnlich iſt und viel ſchwartzen ſaft bey ſich führet. In dem ſchnabel iſt eine haut, welche 9 reihen zähne hat, womit er ſeine nahrung zerkauet. An ſtatt des weiſſen, zerreiblichen und durchſichtigen weſens, das unter dem namen des blackfiſchbeins bekannt iſt, hat er ein elaſtiſches, zartes und durchſichtiges weſen, welches dem talck ähnlich iſt, und eine höhlung für ſein eingeweide abgiebt; er hat 10 hörner oder ärme, die in gleicher weite um eine runde, ſtarcke und gerunzelte lippe herumſtehen, in welcher ſein ſchnabel enthalten iſt; dieſe lippe ſiehet aus wie eine ſchild-kröte, wenn ſie den kopf eingezogen, der ſchnabel iſt hornigt, beſtehet aus zweyen gebogenen theilen, die ſich förmlich in einander ſchicken, iſt mit einer haut eingefaßt, welche dieſe 2 theile zuſammen hält und bedecket. Zwey ſeiner ärme ſind ſo lang als der fiſch ſelbſt. Die übrigen achte aber ſind etwas länger als eine viertel-länge dieſes fiſches, und beſtehen aus einem ſehnichten weſen, den erd-thieren nicht ungleich, und ſind ſo elaſtiſch, daß, wenn man ſie quer durchſchneidet, das äuſſerſte deſſelben ſich ſogleich zuſammen ziehet, in eine auswärtsgebogene krümmung ſchlieſſet, ſo, daß die geringſte feuchtigkeit nicht heraus flieſſet; an jedem arme hat er unterſchiedene werckzeuge zu ſaugen, deren jedes an einem ſtachel hänget, mit denen er ſich ſo anhänget wie ein naß leder, durch welches man einen faden gemacht, und das hernach an einem ſteine feſte wird. Einige haben durch vergröſſerungs-gläſer an einem kleinen arme 100 ja 120 dieſer saugwerckzeuge zehlen wollen, welchen aber andere widerſprechen. Von der milch dieſes fiſches iſt beſonders zu mercken, daß ihr ſaame in gewiſſen elaſtiſchen röhrgen enthalten, die, wenn ſie zur reiſe kommen, denſelben nebſt einigen andern in ihren enthaltenen theilen von beſonderer geſtalt heraus ſchnellen.

Calmus: Ein ſchilf-gewächs, ſo gerne feuchten grund haben will; der auf dem lande ſtehet, hat einen weit ſtärckern geruch als der, ſo im waſſer wächſet. Die wurtzel dieſes gewächſes iſt fäſſerig, weißlich und knöpffiicht. Zwiſchen den ſchilffigen blättern bringet es an einem glatten ſtängel zäpflein herfür, wie die haſel-ſtauden. Die wurtzel hat einen ſcharfen ſalpetriſchen geſchmack, und einen nicht unangenehmen geruch. Sie iſt fürtreflich wider die böſe luft, krampf, verſtopfung der leber, miltz und bruſt, wärmet und ſtärcket den magen. Man macht ſie mit weiſſen zucker ein, oder überziehet ſie damit.

Calmus-Wurtzel trocken einzumachen: Nehmet friſche calmuswurtzel, ſchelet die oberſte dünne unreine rinde ſauber ab, kochet die wurtzeln in waſſer fein weich, dadurch ihm die widrige bitterkeit vergehet, alsdenn trocknet ſie mit einem reinen tuche wohl ab, und ſchneidet ſie in dünne plätzgen, auch kan man ſie in einem ſiebe, damit die im kochen eingeſogene feuchtigkeit heraus gehet, beym ofen oder an der luft übertrocknen laſſen, alsdenn nehmet geläuterten zucker, welcher ſpinnet, (das iſt, wenn man mit einem löffel etwas gekochten zucker nimmt, ſelbigen hurtig in der luft herumſchwencket, und der gekochte zucker in geſtalt dünner faden davon flieget, das heißt ſpinnen) ſchüttet die calmus-plätzgen hinein, und laſſet dieſelben unter ſteten rühren, damit ſie nicht anbrennen, mit dem zucker ſo lange kochen, bis ſich derſelbe an dem rande des keſſels anhänget und trucken wird, hernach hebt es vom feuer und rühret es ſo lange, bis es erkühlet, ſchüttet alsdenn den calmus auf ein bret und laſſet ihn trucknen. Auf dieſe art wird auch aland- biebenell- wegwartwurtzel und dergleichen eingemachet; nur daß dieſe nicht in plätzgen, ſondern lange ſtücke geſchnitten werden.

Camaſchen: Sind von kalb-leder gemachte überzüge über die beine, daran keine ſchuhe, und welche entweder zugeknöpft, oder zugeſchnürt, oder auch nur überzogen werden. Allein heut zu tage, machet man ſolche vielmehr von klarer und grober leinewand, ingleichen wachs-leinewand, oder barchent. Man hat ſie faſt unter allen trouppen der infanterie, weil die ſtrümpfe dadurch geſchonet, die beine aber geputzet werden. Im ſommer thun ſie auf der reiſe gute dienſte.

Cameel: Iſt ein zahmes thier, mit einem langen hals, ſo ſehr leichtbeinig iſt und ſich leicht regieren läſſet. Die Orientaliſchen völcker brauchen ſolches an ſtatt der pferde und eſel. Es hat 1 bis 2 hohe buckel auf dem rücken, und iſt melancholiſchen und pflegmatiſchen temperaments; es wird ſehr alt. Wenn es mit ſeinem weiblein brunſten will, kriechet es mit ſelbiger in die ſträucher, und bleibet den gantzen tag auf ihr hangen. Es weidet nicht, ſondern kauet nur diſteln, oder pflantzen die viel ſaft und milch haben. Man ernähret die cameele mit geſchnittenen ſtroh, ſo man mit waſſer, mehl, eingeweichten bohnen

nen oder erbſen vermiſchet, deswegen es auch eine lange zeit durſten kan. Die milch davon fleißig genoſſen, ſoll die waſſerſucht vertreiben.

Cameel- oder vielmehr Cammel-Haare, ſind nicht von dem groſſen und ausländiſchen thiere, welches cameel heißt, deſſen ſchopf- bruſt- und bauch-haare man ſonſt dafür hielt, ſondern von kleinen Perſianiſchen item Türckiſchen, Arabiſchen und Galathiſchen ziegen, daraus fäden geſponnen und hernach durch filiren garn gemachet, ſolches aber entweder weiß oder gefärbet, gezwirnt, oder gedrehet, zu ein und mehr drätigen garn gemacht wird. Alle haare laſſen ſich mit ſeyde wenig, mit leinen etwas beſſer, und mit wolle am beſten vermiſchen und verarbeiten. Doch da ſie ſtärcker, als alle härigen, dieſer materien, und nicht ſo weich ſind, ſo freſſen ſie das zärtere mit der zeit hinweg. Wenn hiernächſt die härnen zeuge einmal brechen, ſo laſſen ſie ſich nicht ausbeſſern.

Cameel-hals: Iſt eine art einer narciſſe, ſie hat den namen daher, weil ſie ihre blumen ſo krumm als einen cameel-hals hängen läſſet. Es giebt deſſen dreyerley art, als weiſſe einfache, doppelte und weißlichfahle. Sie verlanget einen guten boden und ſchatten.

Cameel-heu, Cameel-ſtroh, lat. Squinantum oder Schuenantum: Dieſes iſt eine art binſen, ſo in Arabien in moraſtigen gegenden wächſet, woſelbſt man ſie denen cameelen zu freſſen giebet, auch ihre ſtreu damit machet; ſie werden aus Arabien nach Alexandrien und von dar zu uns gebracht. Die wurtzel ſtopfet beſſer als die blüthe. Die blüthe iſt auch hitziger; einen tranck davon gemacht und getruncken, vertreibet ſie die kalten magen- lungen- leber- nieren- und mutter-ſchmertzen, miſchet man ſolche in artzeney wider den gift, ſo treibet ſie den harn und das phlegma aus der blaſe.

Cameel-ſtroh, ſiehe Cameel-heu.

Cameleon: Man ſagt dieſes thier ſey nicht gröſſer als eine eidechſe, hätte beſtändig den mund offen, und lebte von der luft und ſonnenſtrahlen. Die haut ſey ſprencklicht und ſo glatt als ein ſpiegel, deswegen es auch alle farben, die ihm entgegen ſtünden, annähme und zurück würfe.

Cameleopard: Iſt ein Abyßiniſch thier, kopf und hals hat die geſtalt eines cameels, und die haut iſt ſo geſprenckelt als die haut eines leopards.

Camelot: Iſt eine art Engliſcher zeug, das aus cameelhaaren und wolle gemacht wird.

Cammeraliſte, und was ein ächter und unächter cammeraliſte ſey: Es iſt nicht lange, daß man mit folgendem ſchreiben, und der beygelegten in der überſchrift angegebenen abſchilderung beehret wurde:

P. P. Ew. ꝛc. habe die ehre, eine kurtze abſchilderung eines ächten und unächten cammeraliſten zur einverleibung in dero ſehr angenehme Leipziger ſammlungen in form eines briefes einzuſenden. Die urſache, die mir hierzu anlaß gegeben, iſt in dero grundriß einer einleitung zu den cammeral-wiſſenſchaften gegründet, als woſelbſt dieſelben eben dieſes thema aufgeworfen. Da nun diejenigen, welche aus dero andern ſchriften gleichſam einen commentarium über gedachten grundriß ſammlen wollen, hierinne gleich anfangs eine hinderniß finden, wie ſolches mir ſelber widerfahren iſt: ſo habe ich dieſe materie, nach meiner geringen einſicht, auf anſuchen eines guten freundes ausgearbeitet, und auf deſſen anrathen mir die freyheit genommen, ſolche Ew. ꝛc. zuzuſenden, dero hohen einſicht überlaſſend, ob ſie ſolche von der würdigkeit halten wollen, daß ſelbige einige ſtelle in dero Leipziger ſammlungen einnehme, welchen falls ergebenſt bitte, daß es baldigſt geſchehen möge. Im übrigen eigne dieſe kleine piece nicht mir, ſondern Ew. ꝛc. billig zu, ſintemal der ſtof davon in dero ſchriften bereits zerſtreuet zu finden, wie ich denn aufferdem meine wenige einſicht im cammeral-weſen Ew. ꝛc. mündlichen unterricht, welchen jedoch nur eine kurtze zeit, nicht lange vor dero abſchied aus Leipzig, mit ſehr vielen vergnügen genoſſen, zu dancken habe. Worauf denn, da das glück gehabt, in einem gewiſſen cammer-collegio einen zutritt zu erhalten, es mir nicht ſchwehr gefallen, aus eigner erfahrung hier und da einige erläuterung beyzufügen. Ich werde, wo dieſe geringe, doch gut gemeynte arbeit ihre erwünſchte aufnahme hat, andere recht ſchöne practiſche piecen einzuſenden nicht ermangeln ꝛc.

Ew. ꝛc.

den 10. Sept. 1748.

Die Abſchilderung iſt folgende:

Mein Herr!

In dero letztern an mich gelaſſenen ſchreiben, verlangen dieſelben von mir eine abſchilderung eines ächten und unächten cammeraliſten: Sie wollen, daß ſich beyder character ſo genau beſtimmen möge, damit man bey dieſen betrüglichen zeiten, in welchen man das falſche von dem wahren anders nicht, als mit vieler vorſichtigkeit unterſcheiden kan, richtige merckmahle hätte, wornach man ſowol einen wahren, als falſchen cameraliſten, genau beurtheilen könne. Vermuthlich haben ſie geglaubet, ich würde eben ſo geſchickt, als bereit ſeyn, ihnen dieſe kleine

gefällig-

Digitized by Google

gefälligkeit zu erzeugen, weil ſie wiſſen, daß ich die freyheit habe, denen berathſchlagungen, ſo in einem gewiſſen cammer-collegio gepflogen werden, täglich mit beyzuwohnen, und es mir daher an gelegenheit nicht fehlen könte; ächte und unächte cammeraliſten kennen zu lernen, auch wegen des öftern mit ihnen habenden umgangs mir ſehr leicht fallen müſſe, von beyder art eine abſchilderung zu machen. Nun geſtehe ich gar gerne, es gereicht zu meiner nicht geringen zufriedenheit, daß ſo glücklich geweſen bin, in dem hieſigen cammer-collegio einen zutritt zu erhalten, und mit den meiſten herren, ſo deſſelben glieder ausmachen, in bekanntſchaft zu ſtehen. Allein haben Mhgh. ihrer gegen mich hegenden gütigen meinung nicht zu viel eingeräumet, wenn ſie vorbemeldter umſtände wegen, mir gleich geſchicke beylegen, eine richtige abſchilderung, ſowol eines ächten als unächten cammeraliſten machen zu können? Die kunſt, moraliſche bilder zu entwerfen, erfordert ein fähiges und geſchicktes ingenium; ein geſchenck, ſo die natur nicht allen verwilliget. Nächſtdem muß man es in der kunſt, der menſchen-gemüther und genie zu erforſchen, ſchon ziemlich weit gebracht haben, wo man den pinſel, bey dergleichen abſchilderung geſchickt führen will. In anſehung aller dieſer erforderniſſe aber erkenne meine ſchwäche, und geſtehe zu meiner eigenen beſchämung, daß ich mich noch nicht getraue, für den augen dererjenigen kenner, ſo alles nach den regeln der kunſt aufs genaueſte zu prüfen gewohnt ſind, zu erſcheinen. Allenfalls möchte mir noch der entwurf eines ächten und wahren cammeraliſten am beſten gerathen, maſſen ich davon hieſelbſt täglich viele exempel vor augen habe, und ich wol ohne ſchmeicheley vorgemeldten collegio, mit welchem, in enger verbindung zu ſtehen, die ehre habe, zum ruhm nachſagen kan, daß es aus lauter auserleſenen und gründlichen cammeraliſten beſtehe. Sie werden weniger mühe haben, ſolches zu glauben, wenn ſie vernommen, daß man hieſelbſt jungen leuten, ſo ſich nur in cammer-geſchäften geſchickt zu machen gedencken, ſelten einen zutritt in die cammer verſtattet, woferne man ihre fähigkeit, wiſſenſchaft und andere erforderliche eigenſchaften nicht auf das genaueſte geprüfet, und davon zum voraus verſichert iſt. Damit man bey dieſer unterſuchung ſo viel weniger irren möge, werden ihnen bey dem examine oft fragen zur beantwortung vorgeleget, die gewiß manchen alten, und bey cammergeſchäften grau gewordenen männern, gründlich aufzulöſen, ſchwer vorkommen ſolten. So weit treibet man hier vorſichtigkeit; urtheilen ſie alſo ſelbſt, ob unſer collegium nicht mit würdigen mitgliedern beſetzet ſeyn müſſe. Nun, wolan, werden ſie ſagen, lernen ſie mir dieſe ſchätzbare männer näher kennen, entwerfen ſie mir ein vollſtändiges bild, woran ich derſelben ruhmwürdige eigenſchaften, als in einem muſter betrachten und verehren kan; im gegentheil will es nicht ſo genau nehmen, wenn ſie nicht erfahrung genug haben, die unächten cammeraliſten mit ihren rechten farben abzumahlen. Ich geſtehe, daß ich gegen eine ſo kräftige aufmunterung nichts aufzubringen vermag. Bitte mir dagegen von Mhgh. aus, daß dieſelben ſich beſtändig erinnern wollen, wie ſie es mit einem anfänger und lehrling in denen ſo weitläuftigen cammeral-wiſſenſchaften zu thun haben. Zwar ſehe zum voraus, daß ſie ſich deſſen öfters werden erinnern müſſen, allein ihre gütigkeit läſſet mich zugleich hoffen, daß ich wegen der fehler, ſo meine ungeübte hand in abſchilderung der cammeraliſten begehen wird, auch eben ſo oft geneigte nachſicht und entſchuldigung erhalten werde. Den namen eines cammeraliſten leget man, wie bekannt, denenjenigen bey, welche ſich auf die land- und ſtadtwirthſchaftliche policey- cammer- und finantz-geſchäfte hauptſächlich geleget haben, in eben der abſicht, als man diejenigen, ſo es in allen theilen der rechtsgelehrſamkeit weit gebracht, gute juriſten zu nennen pfleget. Und gleichwie es bey allen wiſſenſchaften und künſten meiſter und pfuſcher zu geben pfleget, alſo iſt kein zweifel, daß es beym cammeral-weſen auch nicht ächte und unächte cammeraliſten geben ſolte. Ich werde mich demnach bemühen, einen ächten und wahren cammeraliſten in ſeiner geſtalt zu zeigen, und demnechſt ſollen die unächten unter ihren wahren character ebenfalls ihren auftritt machen. Ein ächter wahrer, auch ſonſt ein gelehrter cammeraliſte genannt, iſt meines erachtens derjenige, welcher ſich eine gründliche erkänntniß vom land- und ſtadt-wirthſchaftlichen policey- cammer- und finantzweſen zuwege gebracht hat. Ich glaube, ſie überheben mich der mühe, weitläuftig zu zeigen, was ich unter einer gründlichen erkenntniß verſtehe. Sie haben es zu weit in der weltweisheit gebracht, als daß ſie nicht wiſſen ſolten, daß ſelbige in angebung des wahren grundes der ſachen beſtehe, warum ſie ſo, und nicht anders ſind. Gleichwie nun der wahre und eigentliche grund vieler in land- und ſtadtwirthſchaftlichen, policey- cammer- und finantz-weſen vorkommenden ſachen in andern wiſſenſchaften, ja zum theil in künſten und handwercken ſteckt; alſo muß ein rechter cammeraliſte von ſelbigen einen allgemeinen begrif haben, damit er nicht auf unrechte

poſ-

Digitized by Google

policey-ſätze, und falſche cammer-maximen verfalle, dergleichen man von unächten cammeraliſten, cammer-ſtürmern, wind- und falſchen project-machern angegeben findet, die denn mit ihrer geſchwätzigen zunge, welche dergleichen leute vornehmſte realität iſt, den nutzen ihres projects dergeſtalt dem fürſten vorzubringen und anzupreiſen wiſſen, daß ſelbige feſt glauben, und ſich von ihnen wohl gar einbilden laſſen, ſie haben mit den redlichſten männern und größten meiſtern in der cammeral-kunſt zu thun, wobey denn einer ihrer vornehmſten kunſt-griffen iſt, daß ſie ſich unternehmen, gleich ein plus ohne vielen aufwand heraus zu bringen, in der that aber, wie es denn auch gemeiniglich der ausgang zeiget, wenn das project, leider! bereits zur würckung gekommen, den größten ruin des landes zuziehen, und den verfall der fürſtlichen revenüen verurſachen. Jedoch ich ſehe, daß ich wider meinen zweck handele, da ich mir vorgenommen habe, von den ächten cameraliſten zu reden. Meines erachtens muß nun ein ächter cammeraliſte in den vorbereitungs-wiſſenſchaften und ſo genannten humanioribus, es ſo weit gebracht haben, daß er ſich in ſeiner mutter-ſprache ordentlich und fertig bey allerley würcklichen vortrag oder andern vorfällen, zierlich ausdrücken, in ſchriften aber alles, ſo die cammer-geſchäfte erfordern, in der bey cammern üblichen ſchreib-art verfaſſen könne. Von der Lateiniſchen und itzt herrſchenden Frantzöſiſchen ſprache iſt ihm wenigſtens ſo viel zu wiſſen, daß er die darinne geſchriebene bücher leſen und verſtehen möge. In erlernung der natur-lehre, chymie, und der ins cammer-weſen einſchlagenden practiſchen theile der mathematic (dahin ich abſonderlich die rechen-kunſt, geometrie, mechanic, hydraulic und civil-bau-kunſt rechne,) muß er keinen fleiß geſparet haben. Billig ſoll er auch kein fremdling ſeyn in der rechts-gelehrſamkeit, in ſo ferne ſich ſolche auf die oeconomica cammeralia erſtrecket. So wenig als er die allgemeine ſtaats-klugheit, wegen der daraus zu nehmenden policey-geſetze und anſtalten entbehren kan. Da auch die welt-weisheit einen ungemeinen einfluß in alle übrige wiſſenſchaften hat, ſo wird er dieſelbe, ins beſondere die practiſchen theile, nicht füglich entrathen können. Ja, ich möchte auch die artzeney-wiſſenſchaft hinzufügen, wenn es faſt nicht zu viel verlanget wäre, ſo viele wiſſenſchaften bey einem menſchen anzutreffen, deren jede ein menſchliches leben erfordert, wenn man es darinne zu einiger gründlichkeit bringen will. Ich preiſe daher dieſe edle kunſt, nur denen land-wirthen an, welche wegen entlegung der ſtädte, nicht allemal eines artztes habhaft werden können, und alſo bey ereignender noth, bey ſich ſelbſt rath zu ſuchen, im ſtande ſeyn müſſen. Ich komme nun auf die künſte und handwercker. Wenn ich künſte nenne; ſo verſtehe ich darunter nicht die brodloſen künſte, ſondern bemühungen ſinnreicher und witziger leute, wodurch nützliche und zur bequemlichkeit der menſchen eingerichtete wercke aus körperlichen dingen hervorgebracht werden, in welcher abſicht denn ſolche von künſtlichen handwercken unterſchieden ſind. Ein rechter cammeraliſte muß ſowol von erſtern als letztern, wie auch von den gemeinen handwercken eine idee haben, jedoch darf ſich nur die erkenntniß auf die natur derſelben erſtrecken, und würde ſehr unbeſonnen von einem cammeraliſten gefordert werden, daß ſelbiger die künſte und handwercke ſelber lernen ſolte; genug iſt es, wenn derſelbe einen guten begrif hat, von deren weſentlichen und zufälligen zuthaten, ideen, bildern und muſtern, wornach, und der werckzeuge, womit die ſachen gemacht werden. Auſſer dem müſſen ihm die waaren und ſachen, ſo verfertigt werden, bekannt ſeyn, und woher dieſelbe alle kommen, was ſie koſten, wie ſie zu erhalten, und nützlich zum debit angewendet werden können. Ferner muß er die beſchäftigten perſonen kennen, und zwar nach ihren eigenſchaften, rechten, gebräuchen, gehalt ꝛc. mit einem wort, er muß alles wohl inne haben, was ſonſt zu verfertigung eines anſchlages von einer kunſt, manufactur und handwerck, nicht weniger zu abſtattung eines gründlichen gutachtens in manufactur und handwercks-ſachen zu wiſſen. Hiernechſt muß ein gründlicher cammeraliſte vornemlich verſtehen alle landwirtſchafts-geſchäfte, als acker- garten- wieſen-bau, das hut- und trift-weſen, die zahme vieh-zucht, das jagd- wald- und forſt-weſen, das bergwercks- ſchmeltz- und ſiedwercks-weſen; nicht minder die ſtadt-wirtſchafts-geſchäfte, dahin gehören die anlegung, erhaltung, verbeſſerung und gute verwaltung der ſtadt überhaupt, die rechte einrichtung des ſchul- und univerſitäts-weſens, das bereits erwehnte manufactur- fabriquen- und handwercks- auch commercien-weſen, die brau-nahrung, das mühlen-weſen, nebſt andern gemiſchten nahrungs-geſchäften mehr. Ein rechter cammeraliſte muß ferner beſitzen eine gründliche erkenntniß von der policey-wiſſenſchaft. Denn nachdem er ſich vorher die gründe der allgemeinen ſtaats-klugheit bekannt gemacht hat, muß er ſie geſchickt auf die vorkommende fälle anwenden, zu welchem ende er von der lage, und beſchaffenheit des landes, auch genie der unterthanen, welchen die policey-geſetze vorgeſchrieben

den

Digitized by Google

ben werden ſollen, hinlängliche erkundigung einnehmen, dabey die benachbarten ſtaaten in betrachtung ziehen, und ſolchergeſtalt aus der natur der land- und wirthſchaft allerhand kluge land- und ſtadt-policey-geſetze und anſtalten zu machen verſtehen. Was nun endlich das eigentliche ſogenannte cammer-und finantz-weſen betrift; ſo hat ein ächter cammeraliſte ſein beſtändiges augenmerck zu richten auf die Fürſtl. auch landes-einkünfte und deren fonds, nemlich die domainen-ämter und regalien. Z. E. das ſteuer-regal und darunter ſonderlich begriffene contributions- und accis-weſen, das lehn-regal ꝛc. Solche muß er nun ſich bemühen gerecht und klüglich zu gründen, zu erhalten, vermehren auch verbeſſern, und durch richtige einnahme und ausgabe, auch zu erlangenden überſchuß wirthſchaftlich zu verwalten: Ja überhaupt allen im cammer- und finantz-collegio, ſowol ſchriftlichen als mündlichen arbeiten, weislich und ſorgfältig vorzuſtehen. Auſſer dieſen allen aber werden bey einem wahren cammeraliſten auch noch gewiſſe natürliche eigenſchaften erfordert, nach welchen ein jeder, der aus dem cam̃eral-weſen ſein haupt-werck machen will, ſich erſt zu prüfen hat. Woferne irgend ein metier in der welt aufgeweckte und lebhafte köpfe erfordert; ſo muß ein rechter cammeraliſte damit von der natur begünſtiget ſeyn, jedoch verſtehe ich eine ſolche lebhaftigkeit, die eine geſunde beurtheilungs-kraft zur begleiterin habe; damit die feurigen einbildungs-kräfte, welchen die muntern köpfe gemeiniglich zu viel einzuräumen pflegen, dadurch gemäßiget, und in ihren gehörigen ſchrancken gehalten werden mögen. Eine ſo lebhafte ſeele muß auch in einem geſunden körper wohnen, welches letztere die vielen reiſen, beſichtigungen, fatiquen, ſo beym cammer-weſen vorkommen, beſonders erfordern. Seinem temperament nach muß er nicht zu ſchläfrig, nicht zu hitzig oder übereilend, ſondern präcis und punctuell in ſeinen handlungen ſeyn; ſintemal die ordnung und accurateſſe die ſeele eines gut eingerichteten cammeral-weſens iſt. Nicht weniger muß er hertzhaftigkeit genug beſitzen, die vielfältige gefahr, verfolgung, widerſpruch und liſtige hinderniſſe großmüthig zu verachten, denen man in finantz-ſachen bey allen guten abſichten dennoch unterworfen iſt. Niemals muß er müßig ſeyn, ſondern beſtändig im cammeral-weſen und dahin gehörigen wiſſenſchaften ſpeculiren, und reflectiren. Dergleichen leute der hochſeelige König in Preuſſen, Friedrich Wilhelm, als ein groſſer kenner wahrer cammeraliſten, mit einem worte, offene köpfe nannte, und keine andere als dieſe beym cammeral-weſen im vorſchlag zu bringen, anbefohlen hatte. Letztlich wären noch die haupt-tugenden zu erwehnen, denen ein rechter cammeraliſt ergeben ſeyn muß; weil ich aber ſchon unvermerckt, die grentzen eines briefes überſchritten, ſo will nur mit wenig worten diejenigen qualitäten anführen, welche faſt von allen in öffentlichen ehren-ämtern ſtehenden perſonen, ſonderlich aber von rechten cammeraliſten erfordert werden. Damit ich ſolches kurtz faſſe; ſo muß er ein vollkommener honnet homme ſeyn, keine geſchencke nehmen, denen affecten nicht ergeben ſeyn, ſondern treue, redlichkeit, fleiß, und gerechtigkeit in allen ſeinen handlungen äuſſern laſſen. Dieſes wären alſo die hauptzüge eines bildes, ſo Mhgh. mir zu entwerfen befohlen; ſolten dieſelbe nicht genug nach dem leben gerathen ſeyn, ſo verhoffe darüber um ſo mehr eine entſchuldigung zu erlangen, als es gar ſchwehr hält, in einem ſo kurtzen abriß, wie ein brief zuläſſet, alles genau zu treffen. In gleichem vertrauen auf ihre gütige nachſicht, unternehme mir gleichfals einen unächten cammeraliſten abzuſchildern; ich bezeuge nochmalen, daß wegen oben angeführter urſachen ein ſolches bild nach keinem original, ſondern aus meiner eigenen einbildung entworfen iſt. Wer erſt alles dasjenige verſtehet, was zu einer vollkommenen ſchönheit erfordert wird, dem fällt es nicht ſchwehr ein heßliches portrait zu machen. Die gantze kunſt beſtehet meines erachtens nur darinne, daß man die vollkommenheiten wegläſſet, und an deren ſtelle eine mißgeburt oder ſcheuſal entwirft, oder dasjenige, was an der rechten ſtelle eine ſchönheit ausmachen würde, ſo placiret, daß man es ohne misfallen und eckel nicht anſchauen kan. Eine ſolche misgeburt von einem cammeraliſten, iſt derjenige, welcher nur eine gemeine Erkänntniß vom cammeral-weſen hat, keine rechte einſicht in denen ſämmtlichen cammeral-wiſſenſchaften beſitzet, und die übrigen natur-gaben, ſo zum ächten cammeraliſten erfordert werden, nicht aufzuweiſen vermag. Es giebt aber meines erachtens zweyerley arten von unächten cammeraliſten: Die erſten ſind einem lande gar ſehr ſchädlich, und dieſes ſind dergleichen wind- und falſche projecten-macher, von welchen ich bereits erwehnung gethan. Dieſe leute nun haben gemeiniglich einen ziemlichen mutter-witz, und mehrentheils ein munteres weſen, fertige zunge: Sind auch mit guten erfindungs-kräften begabt, folglich haben ſie zwar viele natürliche eigenſchaften zu einem wahren cammeraliſten, hingegen fehlet es ihnen an geſunder beurtheilung, tiefen und weiten einſichten, und gründlichen wiſſenſchaften, ſo ein rechter cammeraliſte

Digitized by Google

kiſte verſtehen muß. Ferner an den tugenden, denen rechte cammeraliſten ergeben ſeyn ſollen. Sie ſind gemeiniglich mit dem laſter der ungerechtigkeit, falſchheit, gewinn-ſucht, und mit einem unmäßigen und aus thörichter eigenliebe herrührenden ehrgeitz behaftet. Wollen ſich daher nur ehre und ruhm durch ihre windige projecte erwerben, fragen aber nichts darnach, obgleich viele unterthanen durch ſie an bettel-ſtab gerathen. Vor welchen leuten ſich denn Fürſten ſehr zu hüten haben, woferne ſie nicht den verfall ſowol des landes, als auch ihrer revenües, (ſintemal jenes die quelle von dieſem iſt) mit wiſſen und willen befördern wollen. Durch die andere art der unächten cammeraliſten verſtehe ich diejenigen, denen es ſehr an den natürlichen eigenſchaften wahrer cammeraliſten fehlet, die mithin auch niemalen dergleichen zu werden gegründete hofnung faſſen können; maſſen ſie mit einem trägen und ſogenannten phlegmatiſchen weſen behaftet ſind, und ſich nicht weiter in dem τῷ camerali geſchickt zu machen ſuchen, als in ſo ferne ſie gleichſam mit den haaren dazu gezogen werden, und es durch die vermöge ihres amts vielmalen gehabten übungen natürlicher weiſe lernen müſſen, ohne ſich jedoch dabey die mühe zu geben, nach den wahren gründen der ſachen ſich zu erkundigen, vielweniger deren zuſammenhang mit dem gantzen cammeral-weſen einzuſehen; daher auch, wenn man dergleichen leute fragt, warum ſie die ſachen ſo und ſo eingerichtet? von ihnen zur antwort bekommt: „Es muß ſo ſeyn, es bringts das geſchäfte ſo mit ſich, es kan nicht anders ſeyn.“ Gewiß eine antwort, die man nicht lächerlicher von dem einfältigſten bauer vermuthen und bekommen kan. Dieſe leute nun gehen zwar nicht mit ſolchen, dem lande ſchädlichen fineſſen, als jene um, ihre einſicht erſtreckt ſich nicht ſo weit, daß ſie ſchaden anrichten könten, vielmehr verfallen ſie auf der andern ſeite dahin, daß ſie alle diejenigen verfolgen, die neue aber doch gründliche projecte in vorſchlag bringen, ſuchen ſie auf alle mögliche art in üblen credit zu ſetzen, und dieſes alles entweder aus unverſtand, welcher alles beym alten credo laſſen will, oder aus der abſicht, damit, wenn ihnen dergleichen vorſchläge zu unterſuchen übergeben werden, ihre eigene ſchwachheit und unwiſſenheit nicht gar zu ſehr bloß geſtellet werden möge. An und vor ſich ſelbſt ſind dieſe nun zwar dem wahren cammeral-intereſſe nicht ſo ſehr ſchädlich als die erſtern. Im gegentheil aber ſo iſt der nutzen, welchen ſie verſchaffen, auch gar gering, dieweil ſie auf wahre verbeſſerung und vermehrung der cammer-revenües gar nicht reflectiren, ſondern es beſtändig bey dem alten ſchlendrian bewenden laſſen, bey dem es gleichwol nicht beſtändig bleiben kan; da ſich die beſchaffenheit der länder von jahr zu jahre ändert, mithin immer andere principia regulativa gefaſſet werden müſſen, woferne nicht alles den krebsgang gehen, und das bey cammern ſo nöthige plus ultra gäntzlich aus den augen geſetzet werden ſoll. Es wiſſen auch dieſe leute von keinem ſyſtematiſchen zuſammenhang des land- und ſtadt-wirthſchaftlichen policey- cammer- und finantz-weſens und verlachen alle diejenigen, die davon erwehnung thun; ſintemal ſie der gäntzlichen meinung ſind, die cammeral-wiſſenſchaften könten nicht anders, als ſtückweiſe durch erfahrungen erlernet werden, da doch dieſes alte vorurtheil bereits von vielen gelehrten widerleget worden, und einem jeden vernünftigen in die augen fallen muß, daß ohne einem ſyſtematiſchen zuſammenhang von gantzen cammeral-weſen, niemand es darinne weit bringen, und ein rechter gründlicher cammeraliſte werden wird, ſondern aus der verbindung jenes, als der theorie, mit richtigen erfahrungen, ſo die praxis an die hand giebt, eben die rechte cammeraliſten erwachſen, und gebildet werden müſſen. Nach dieſen unterſcheidet man auch die cammeraliſten in univerſal- und particulariſten: durch jene verſtehet man diejenigen, welche vom gantzen land- und ſtadt-wirthſchaftlichen policey- cammer- und finantz-weſen einen univerſellen begrif erlanget, durch dieſe, die in dieſem oder jenem wirthſchaftlichen policey- oder cammer-geſchäffte nur etwas gethan haben: Z. E. der land-wirthſchaft, in bergwerck-ſachen, im manufactur- oder commercien-weſen ꝛc. Rechte gründliche cammeraliſten müſſen univerſal-cammeraliſten ſeyn, weil das land- und ſtadt-wirthſchaftliche policey-cammer- und finantz-weſen wie eine kette an einander hänget, ſo daß niemand in einem etwas recht gründliches anzugeben vermögend iſt, der nicht deſſen zuſammenhang mit dem andern in betrachtung gezogen. Jedennoch aber thut einer wohl, daß, nachdem er ſich den nöthigen allgemeinen begrif vom gantzen cammeral-weſen zuwege gebracht, auf dieſes oder jenes land- oder ſtadt-wirthſchaftliches policey- oder cammer-geſchäfte, wozu er beſondere luſt und gelegenheit hat, ſeine kräfte und fleiß vorzüglich anwende. Die particulariſten haben mehrentheils ihre particulaire wiſſenſchaft in dieſem oder jenem cammeral-geſchäfte durch erfahrung erlanget, und ſind daher gemeiniglich alte und erfahrne beamte, kaufleute, förſter ꝛc. Dieſe leute nun können Fürſten in gewiſſer maſſen in cammern und finantz-collegiis wohl employren

Digitized by Google

ployren, weil ſie wegen der ihnen beywohnenden experience, darinne öfters ſehr ſchöne practiſche vorſchläge thun können, wobey gleichwol denen ſogenannten univerſaliſten zur unterſuchung und überlegung frey bleibt: ob das vorſeyende project ſtatt finden könne? oder ob auch andere Fürſtl. revenües dabey leiden. Jedoch ſind dergleichen leute nicht zu präſidenten, directores und chefs von cammern und finantz-collegiis geſchickt; immaſſen bemeldete perſonen billig rechte gründliche univerſal-cammeraliſten ſeyn müſſen; damit ſie bey dem vortrag, der in allerhand land- und ſtadt-wirthſchaftlichen policey-cammer- und finantz-ſachen vor ihnen geſchiehet, einen klugen ausſchlag und votum deciſivum zu geben im ſtande ſind. Schlieslich will ich nur mit Mhgh. gütigſten erlaubniß ein mittel anführen, wodurch ein Fürſt ſeine ächte cammer- und finantz-bediente leicht erkennen kan: Solches beſtehet kürtzlich darinne, daß er ſich die vota, die in wichtigen geſchäften colligiret worden, in originali zuſchicken laſſe, aus welchen er denn leicht deren verdienſte und force einzuſehen, vermögend ſeyn wird. Geſchähe ſolches, und hätten einige Fürſten ſelbſt luſt und einſicht hierzu, ich bin gewiß, es würden nicht ſo viele kurtze und magere vota zum vorſchein kommen, als man wol hin und wieder in den collegiis erblicket, zumalen wo die ſchlimme maxime eingeführet iſt, daß man das votum, welches ein ſolcher bereits ſchriftlich von ſich gegeben, der einigermaſſen der ſache gewachſen iſt, denen andern mit communiciret, welche letztere denn ihren vorarbeitern zu ehren nur zuzuſetzen pflegen: „Ich bin des Herrn N. N. gäntzlicher meinung, ich habe hierwider nichts zu erinnern, ich confirmire in allen ſtücken deſſen votum.“ Jedoch, woferne dieſes auch ein votum bedeuten ſoll, ſo können ſich alle faule und unwiſſende mit der hofnung ſchmeicheln, dereinſt zu cammer-räthen befördert zu werden. Auf der andern ſeite hat ein Fürſt dahin zu ſehen, daß er ſich ſelber keine hinderniſſe in weg lege, ächte cammeraliſten zu erlangen, anerwogen ihme ſolche von unſchätzbaren werth ſind. Hierzu aber kan ein vieles beytragen, wenn dieſelben ihre cammer-bediente viele jahre ohne beſoldung ſitzen laſſen, alsdenn aber, wenn ſie zu des Herrn dienſt ihr mehreſtes vermögen aufgeopfert, mit einer beſoldung von 2 bis 300 rthlr. erſt etwan belohnen, wodurch ſie denn, um doch ihrem ſtande gemäß zu leben, auf allerhand ſchlimme finantz-griffe, die ſowol zum ſchaden des landes als Fürſtens gereichen, zu fallen gezwungen werden. So viel iſt gewiß, daß es eines jeden umſtände nicht erlauben, lediglich wegen verhofter ehre ſeinem Fürſten ſich zu ſacrificiren, ſondern daß viele zugleich ihre abſichten auf ein ſtandesmäßiges auskommen richten müſſen; alſo iſt der billigkeit nach kaum zu verlangen, daß ein eintziger kopf um dergleichen ſchlechte belohnung ſich in einer ſo mühſamen als koſtbaren wiſſenſchaft einlaſſe, und ſeine zeit darauf mit vieler mühe und ſorge anwende, welche nicht einmal ſo viel abwirft, als ein künſtler bey ſeinem metier auf eine weit gemächlichere art gewinnen kan: Zugeſchweigen, daß ein mit nahrungs-ſorgen beſchwertes gemüthe unmöglich die freyheit und munterkeit behalten kan, welche einem rechtſchaffenen cammeraliſten gantz unentbehrlich iſt. Jedoch ich laſſe mich in ſachen ein, die ſie gar nicht von mir begehret haben. Daher ich mein ſchreiben mit der wiederholten bitte endige, dieſelben wollen die fehler meiner geringen arbeit gütigſt überſehen, und von mir verſichert ſeyn, daß allſtets beharre

Meines hochgeehrteſten Herrn

B***

den 29. Auguſt 1748. dienſtwilligſter N. N.

Cammeral-Wirthſchaft, worinnen ſie kurtz und gut enthalten: Die wirthſchafts-geſchäfte ſind entweder eigentlich ſogenannte, oder rechtliche. Die erſtern lehren die cammeral-wirthſchaft beſonders, die andern aber berühren ſie nur. Dieſe muß ſich nach der klugheit, vorſicht und regeln des göttlichen und menſchlichen rechts richten, den wirthſchaftlichen nutzen zu erlangen und deſſen ſchaden zu vermeiden ſuchen. Alle verrichtungen müſſen mit dem geſetze verbunden und nach demſelben eingerichtet werden, damit man nicht ſtatt des gewinns ſchaden davon trage; man muß dahero ſich diejenigen geſetze bekannt machen, welche in die wirthſchaft einen einfluß haben, z. E. verträge und contracte, durch welche man bey verwaltung, pachten, miethe, kauf- und verkaufe ſchaden vermeiden und nutzen verurſachen kan, was in demſelben recht oder unrecht ſey, oder gute und ſchlimme folgerungen nach ſich ziehen kan. Auch ein privat-wirth iſt, wenn er nur die gemeinen natürlichen pflichten und rechte verſtehet, in ſo weit glücklich, daß er ſich bey ſich ſelbſt raths erholen, und wenn es ja die nothwendigkeit erfodert, deſto ſicherer das rechtliche bey ſeinen geſchäften, verträgen, contracten, einnahme und ausgabe, kauf- und verkaufe, rechnungen, ꝛc. einem rechtsgelehrten anvertrauen kan. Ein gelehrter wirth hingegen muß ein policey-verſtändiger ſeyn. Wenn auch ein pri-

Digitized by Google

vat-wirth ſich dergleichen nur in etwas bekannt machet, ſo wird er hundertfältigen nutzen davon haben, z. E. wenn er ſelbſt ein document, oder urkunde machen, unterſchreiben und ausſtellen ſoll, bey einem handel das rechtliche beobachten kan u. d. g. wenn man aber diejenigen ſätze, regeln und clauſeln, die man bey rechtlichen wirthſchafts-geſchäften in wirthſchafts- und cammeral-ſachen zum vortheil und klugheit nöthig hat, aus der allgemeinen und beſondern rechtsgelehrſamkeit heraus nimmt, zulänglich erkläret, auf die cammeral und wirthſchaftlichen fälle practiſch anzuwenden weiß, das heiſſet die cammeral- und wirthſchafts-rechtsgelehrſamkeit; und die ſätze derſelben müſſen aus der allgemeinen und beſondern rechtsgelehrſamkeit erlernet werden. Ein cammeraliſt ſoll daher die allgemeine rechtsgelehrſamkeit überhaupt vollſtändig ſtudieren, weil er ſonſt die beſondere rechtsgelehrſamkeit nicht erlangen wird, und in wirthſchafts und cammer-ſachen gebrauchen kan; dazu gehöret nun auch die mathematic, phyſic, chymie, anatomie, ſprachen, zeichnen, rechnen und ſchreiben. Die beſondere wirthſchaftliche rechtsgelehrſamkeit aber muß immer aus den in Deutſchland angenommenen rechten ſich bekannt machen, und was am gemeinſten und üblichſten iſt. Die beſondern rechte kan man einem aparte nicht anweiſen, ſondern es müſſen dieſelbe hier und da angewieſen werden. Die natürlichſte ordnung iſt, daß man betrachtet 1) die verträge und contracte, 2) die in der wirthſchaft vorkommende perſonen, 3) die land-güther und dorfſchaften, 4) die rechte des acker- garten- und weinbaues, der wieſen, weyde und triften, 5) das forſtrecht, 6) ried- grab- bruch- nnd berg-rechte, 7) die rechte der vieh-zucht, 8) der fiſcherey, 9) der jagd, 10) der brau-nahrung, ſchenck, und wirthſchaft, 11) der mühlen, 12) der handwercker, manufacturen, fabriquen, künſte und commercien, 13) der ſtädte und bürger, 14) der hohen und niedern ſchulen, 15) der domainen und regalien des fiſci und ärarii, 16) des proceſſes in ſachen des fiſci.

Cammeral-Wiſſenſchaft: Iſt eine edle wiſſenſchaft, ſammt der daraus flieſſenden anordnung, wie ein Fürſt ſowol ſeine eigene privat-oeconomie, als auch die öffentliche anzuſtellen, und zu ſeinem eignen ſowol, als der unterthanen nutzen zu führen nöthig hat. Vermöge deſſen ſoll nicht nur ein Fürſte jährlich ſich ein richtiges verzeichniß aller ſeiner einkünfte vorlegen laſſen, und die darzu gehörige rechnungen über eingehobene, und wieder diſponirte gelder genau unterſuchen; ſondern es muß auch dahin getrachtet werden, wie die unterthanen bey guten vermögen erhalten, durch die commercia viel geld ins land gezogen, das erworbene aber durch gute policey erhalten werden möge.

Camillen, Herrnlein: Eine gar gemeine feld-blume, die eine kleine zaſerichte wurtzel hat, aus derſelben ſteigen gegen den frühling viele einer ellen hohe ſtengel, deren neben-äſtlein mit zarten, grünen, tief zerſpaltenen blätlein gezieret ſind. In der ſpitze des ſtengels befinden ſich wohlriechende gelbe knöpflein, ſo mit ſchönen weiſſen blätlein beſetzet ſind. Die blume iſt im Junio und Julio zeitig, und muß alsdenn zur artzeney eingeſammlet werden. Sie beſämet ſich ſelbſt von ihrem ausgefallenen ſaamen, man findet ſie in frucht- und ſonderlich in den rüben-feldern, wie auch im rauhen, magern erdreich, und neben den landſtraſſen und wegen; man ziehet ſie auch in den gärten. Die zweyte art iſt die römiſche camille, die in den gärten gebauet wird. Dieſer hat eine kleine zaſerichte wurtzel, kleine ſpannen hohe ſtengel, ſo krumm und zur erden gebogen. Die blumen ſeyn dicker und haben kleinere blätter als die gemeinen. Es hat einen angenehmen würtz-geruch, aber einen bittern geſchmack, kan den winter vertragen, und mit durch zerreiſſung der wurtzeln vermehret werden. Beyde arten werden zur artzeney, pflaſter, ſalben, ſäcklein, bädern, und dergleichen vielfältig gebrauchet. Beydes die blumen und das kraut ſind warm und trucken, haben auch die kraft zu öfnen, löſen, zertheilen, lindern, erweichen, zeitigen, ſtärcken, und mancherley gebrechen inn- und auſſerhalb des leibes, abzuhelfen. Der bloſſe geruch von camillen lindert die haupt-ſchmertzen und ſtärcket das gedächtniß mercklich. Die blumen und das kraut in waſſer gekocht, und ehe man zu bette gehet, die füſſe darinnen gebadet, erhält ein gut gedächtniß, geſichte und gehör. Es bekömmt auch dergleichen bad denenjenigen ſehr wohl, welche von dem ſtein geplaget werden. Denn die camillen ſind die beſten ſtein-kräuter.

Camin: Iſt eigentlich die öfnung, die den rauch des feuers zum dache hinaus führet. Das vornehmſte, das von einen guten camin erfordert wird, iſt, daß er keinen rauch in das zimmer laſſe und viel wärme gebe. Mehrentheils aber verſtehet man jetzo dadurch einen in den ſtuben, groſſen zimmern und ſälen wohlgebauten, gezierten, in der wand liegenden ort, worinnen man feuer machen, und die zimmer damit einigermaſſen wärmen kan. Dergleichen örter oder camine werden auf unterſchiedliche manier gebauet, und heiſſen daher entweder ein Italiäniſcher, Holländiſcher oder Franzöſiſcher camin. Die Italiäniſchen findet man in unſern gebäuden am wenigſten, wol aber die Holländi-

- ländiſchen, doch die Frantzöſiſchen am meiſten. Die letztern ſtehen gemeiniglich in der mauer, und gehen gantz herunter bis auf den boden. Man leget ſie zum zierlichſten an die ſchmaleſten wände der zimmer, aber ja nicht gegen, vielweniger zwiſchen die fenſter, an. Sie müſſen auch nicht viel aus der wand herausſtehen. In gantz viereckigten zimmern ſtehen ſie gar bequem in der ecke, welche der ecke des hauſes gegen über lieget. Die beſte proportion derſelben iſt, wenn ſie den vierten oder fünften theil ſo breit ſind, als die wand, woran ſie ſtehen. Ihre höhe muß allezeit weniger haben, als die weite, und die bordirung und die einfaſſung von ſtein. Die ſimſe über der einfaſſung beſetzet man mit allerhand porcellain und galanterie. Endlich ſo hängt man auch wol ſpiegel oder contrefaits über die camine; der rücken, d. i. die inwendige ſeite des camins, daran das feuer lieget, kan mit einem zierlich gegoſſenen eiſernen rücken-blat bekleidet werden. Wenn ein camin viel wärme geben ſoll, ſo machet man ein bewegliches blech in die röhre, welches, wenn das holtz zu kohlen gebrannt iſt, vorgeſchoben wird, damit ſich die hitze von den kohlen in das zimmer ziehen müſſe. Man führt die ſchornſteine der camine auch gern mitten zum dache hinaus, und läßt ſie oben weiter als unten machen, damit die camine nicht rauchen mögen.

Cammer-Güter: Sind ſolche güter, die entweder von dem ober-herrn, einem landes-herrn oder geſamten volcke, oder einem landes-herrn ſelbſt, zu unterhaltung des ſtaats oder fürſtlichen ſtandes und hauſes, gewidmet werden, wovon denen regenten nur zeit lebens der nutzen und nutzungen, das gut aber nicht eigenthümlich zuſtehet, können auch nicht ohne noth oder einwilligung derer, von denen ſie gewidmet ſind, veräuſſert werden.

Cammer-Tax: Beſtehet darinne, daß man, nach einem durchſchnitt der vorigen 3. 6 oder 9 jahre, den getrayde-preis auf etwas gewiſſes ſetze, wornach die zenſiten ihre korn-zinſen bezahlen, und die bedienten ihre deputate annehmen müſſen. Auch wird ein cammer-tax auf vieh, victualien, und andere zu einer hoffſtatt zu liefernde ſachen geſetzet.

Cammer-Tuch: Ein ſehr feines linnen-zeug; es hat zwar in der that ſeinen namen von Cammerich, einer ſtadt und bißthum in Niederlanden, wird aber heutiges tages an mehrern orten gemacht.

Campeche-Holtz: Wächſet häufig in America auf den küſten der Baye de Campeche. Die Spanier und Engeländer treiben damit einen ſehr nützlichen handel. Die Campeche-bäume ſehen dem Engliſchen hagedorne gleich, ſind aber etwas dicker. Die rinde an den jungen zweiglein iſt weiß und glatt, und auf allen ſeiten gehen einige ſpitzen heraus. Der ſtamm aber und die alten äſte ſind ſchwärtzlicht, die rinde daran runtzlichter, und hat nur wenig oder gar keine ſtacheln. Die blätter ſind klein und roth, und blaßgrüner farbe; zum hauen werden die alten bäume ausgeleſen, als welche weniger ſaft-holtz haben, und faſt ohne mühe ab- und in kleine ſtücken können zerhauen werden. Dieſes ſaft-holtz iſt weiß, der kern aber inwendig roth, welcher eigentlich zum färben gebraucht, und nach Europa geſchickt wird. Wenn es eine zeitlang abgehauen gelegen hat, wird es ſchwartz, und wenn man es wieder ins waſſer thut, giebt es demſelben eine farbe wie dinte, damit man auch ſchreiben kan.

Campfer: Dieſes iſt ein weiſſes durchſichtig hartz, ſo man von einem Oſt-Indianiſchen baume erhält. Es heilet die hitze der augen, wenn es mit roſen-waſſer vermiſchet wird, ſtillet auch die ſchmertzen, wenn man ſich verbrannt, man kan es ſowol mit roſen-waſſer, als auch wegerich- und morellen-waſſer vermiſchen. Von natur iſt es warm, zufälliger weiſe aber kühlend, wie der wein-eßig. Einige ſind der meinung, wenn man campfer bey ſich trüge, hinderte ſolches wollüſtige regungen. Der beſte iſt ſchön, hell, und weiß, und läßt ſich leicht zerreiben. Weil er ſehr flüchtig, pflegt man ihn unter pfeffer-körnern oder lein-ſaamen zu erhalten.

Campfer-Kraut: Solches wächſet in warmen und ſandigten gegenden, als um Montpellier und Frontignan herum. Es wird in der artzeney gebraucht, ſonderlich werden die dünneſten zarteſten zweige und blätter zu ptiſanen genommen.

Campfer-Oehl zu machen: Nehmet 1 loth campfer, löſet denſelben mit 2 oder 3 loth rectificirten ſalpeter-ſpiritus an gelinder wärme auf, ſo wird er als ein öhl oben ſchwimmen, welches man durch ein ſcheide-glas von dem geſchwächten ſpiritu abſondern kan. Dieſes öhl wird äuſſerlich in angelaufenen oder faulenden knochen gebraucht.

Canal, ſiehe **Waſſerleitung.**

Canal unter der Erde, desgleichen **Canal zur Schiffahrt**, ſiehe **Waſſerleitung.**

Canape: Eine art von prächtigen ruhe-ſeſſeln, worauf zwey oder mehr perſonen füglich ſitzen können; ſie haben hinterwärts eine gemächliche mit pferdehaaren ausgeſtopfte lehne, mit ſtählern federn verſehen, und werden gemeiniglich in die ſtaats-zimmer geſetzet.

Canarien-Futter, ſo aus folgenden beſtehet: Nehmet 3 pfund

Digitized by Google

3 pfund haber-grütze, 1 pfund rettig ſaamen, 3 pfund ſallat-ſaamen, canarien-ſaamen 3 pfund, grauen mohn-ſaamen 3 pfund, dotter 2 pfund, rübſen 3 pfund, lein-ſaamen 1 pfund; ſolches wird unter einander gemiſcht. Man giebt ihnen auch zur abwechſelung mäuſe-gedärme, kreutz-kraut, weiſſen kohl und ſallat, auch ſoll der zucker ihre ſtimme verbeſſern, welchen ſie gerne freſſen. Das futter muß man verwahren, daß die mäuſe nicht davon freſſen, ſonſt ſterben ſie. Die läuſe vertreibt man, wenn ſie einen tag um den andern mit wein beſpritzet, und an der ſonnen abgetrocknet werden. Wenn ſie beulen am kopfe bekommen, ſchmieret man ſie mit butter oder hühner-fett, welches in 2 oder 3 tagen die beule reif macht. Dann druckt man die gelb-röthliche materie heraus, und fährt mit ſchmieren fort, bis es geheilet.

Canarien-Hecke: Iſt ein mit kleinen büſchen oder wachholder-ſträuchen verſchlagenes behältniß, in welches man die canarien-vögel, ſowol männlichen als weiblichen geſchlechts, im frühling hinein wirft, daß ſelbige darinnen brüten und aushecken. Man wirft gemeiniglich baum-wolle und mooß in ſelbiges, daß ſie ihre neſter ſelber machen, und zwar hauptſächlich darum, weil das weiblein bey dem neſt-machen am meiſten getreten und fruchtbar wird. Bey engen hecken und jungen vögeln, die das erſtemal brüten, iſt nöthig, daß ſo bald ſie das erſte ey gelegt, man ihnen alle baum-wolle und mooß wegnimmt, weilen ſie gemeiniglich im bauen fortfahren, und eines oder mehr eyer mit ſolcher wolle oder mooß bedecken.

Canarien-Saamen: Dieſer iſt das gewöhnliche futter der canarien-vogel, iſt nicht eben allzu gemein, und wird nur bey uns in gärten zur curioſität gefunden; auch hat man bey Erfurt angefangen, ſolchen zu ſäen, jedoch iſt es nicht allgemein, ſondern nur von einigen geſchehen. Er wächſet auf einem geraden dünnen ſtiele, der 3 fuß hoch iſt, worauf oben ein länglicht-runder kopf iſt, in geſtalt des Holländiſchen oder rothen wieſen-klees, darinnen die ſaamen-körner rund und oben herum dichte an einander, jedoch jedes in ſeinem beſondern fächlein, ſtecken. Der ſaame iſt länglicht und etwas breit-rund, an beyden enden ſpitzig, und noch einmal ſo groß, als ein hirſenkorn, hat gelbe ſchaalen, der kern deſſelben aber iſt mehlicht. Das land dazu muß gut ſeyn, und wird im frühjahre gleich dem ſommer-geträyde geſäet. Wenn er in groſſer menge gebauet würde, könte man ihn ebenfalls zum ſpeiſen gebrauchen.

Canarien-Sect, ſiehe Sect.

Canarien-Vogel: Von denen Canariſchen inſeln, von dar er urſprünglich und am erſten zu uns gekommen, alſo genannt, iſt an der gröſſe faſt dem diſtel-fincken oder ſtieglitze, am rücken und ſchwantz, ſo viel die gemeine art der canarien-vögel betrifft, beynahe dem zeiſig gleich, indem er daſelbſt grünlich-gelb- und ſchwartz-vermiſchte federn hat. Der hahn hat eine überaus ſchöne gelbe bruſt, und wird am unterleib etwas weißlicht, die weiblein aber ſind an der bruſt um ein merckliches weiſſer und bleicher. Er ſingt angenehm; will man ihn aber abrichten, ſo iſt er fähig alles, was man ihm vorpfeiffet, nachzuſingen. Man hat der canarien-vögel anjetzo bey uns ſo viel, daß man faſt aller orten hecken davon findet, ſo von unterſchiedener art, als erd-fahle, graue, ſprenglichte, weiſſe und gelbe, ſo bisweilen ſchwartze ringlein um den hals haben. Die weiblein von dieſen vögeln begatten ſich gerne mit den ſtieglitzen, und ziehen eine dritte art, die um den kopf den ſtieglitzen, am leibe aber den canarien-vögeln gleichen; dieſes ſind baſtarte, und werden canarien-ſtieglitzen genannt, die zwar einen ſehr ſchönen vermengten geſang haben, aber keine jungen ausbringen. In der heck-zeit ſind den canarien-vögeln die ameiſen-eyer die beſte ſpeiſe.

Canarien-Zucker, ſiehe Zucker.

Canaſter: Alſo heiſſen eine art pack-kiſten, die faſt wie ein reiſe-coffre geſtaltet. Sie beſtehen aus ochſenhäuten, welche feuchte über einen runden ſtock zuſammen genehet, und wenn ſie darüber getrocknet, und der ſtock heraus genommen, ſo wird von eben dergleichen haut unten und oben ein deckel darauf gemacht. In Indien packt man allerhand waaren hinein, um ſie in entfernte länder zu verſenden. Canaſter werden auch genennet die körbe von riet oder geſchältem Spaniſchen rohre, darein der taback in America gepackt, und nach Europa gebracht wird. Es ſind mehrentheils in einem ſolchen korbe 5 bis 7 rollen. Hiervon hat der ſo genannte canaſter-taback den namen bekommen.

Cancker der Bäume: Zuweilen kömmt ein gantz ſchwartzer krebs, welchen etliche cancker nennen, in die bäume, ſelbiger frißt um ſich, und verdirbt endlich den baum. Wenn man ſolchen gewahr wird, ſoll man bey zeiten das beſchädigte und ſchwartz gewordene mit einem guten pfropf-meſſer bis auf das leben hinweg ſchneiden, und den ort mit friſchem küh- oder ſchweine-miſt, oder guter baum-ſalbe oder baum wachs, beſtreichen, alsdenn der baum wieder wachſen und ſich erhalten wird. Dieſes iſt eine der gewöhnlichſten kranckheiten der obſt-bäume, wodurch dieſelbe verderben

derben und ſterben, wenn ihnen nicht in zeiten geholfen wird. Die kranckheit wird daran erkannt, wenn die rinde hin und wieder bücklein aufwirft, worunter ſchwartze flecken zu ſehen, welches immer weiter friſt, und endlich den gantzen ſtamm einnimmt. Dabey die rinde ſcheinet als eingekerbet zu ſeyn, und ein aſt nach dem andern abſtirbet. Die urſache wird insgemein angegeben, wenn ein ſolcher baum im Scorpion- oder Krebs-zeichen gepfropfet oder verſetzt iſt. Weswegen die meiſten auch davor halten, daß im pfropfen, als auch im ausgraben, einſetzen, beſchneiden, ja auch beym obſt-brechen dahin zu ſehen ſey, daß man ſolches zeichen vermeide. Etliche geben es auf das meſſer, womit der baum beſchnitten, wenn ſelbiges nicht rein, ſondern mit brod oder etwas anders überzogen und beflecket iſt, es wird auch an den fäſen zwiſchen den ſtamm und äſten ſich befinden, wenn daran der unflath ſich ſetzet und verfaulet. Sonſten iſt auch eines von den gemeinſten mitteln wider den krebs oder cancker, das ſchröpfen der bäume.

Candiren: Heiſſet allerhand gewürtze, als nelcken oder negelein, muſcaten-nüſſe, zimmet, ingwer, muſcaten-blumen, pfeffer, cardemomen, cubeben ꝛc. früchte, ſo aus- als innländiſche, ingleichen allerley blumen und wurtzeln mit geläutertem zucker (der, wie eis, durchſichtig, hart und gläntzend ſey) überziehen. Solches geſchiehet folgender geſtalt: Man läutert erſtlich den zucker mit waſſer und eyerklar, wie es ſich gehöret, hebt ſolchen hernach vom feuer, und läßt ihn eine halbe ſtunde kühlen, alſo, daß man einen finger darinnen leiden kan. Dieſen erkühlten zucker gieſſet man ſodenn über diejenigen ſachen, ſo man candiren will. Die ſachen müſſen fein ordentlich in ein küpfernes oder meſſingenes keſſelein geleget werden; man ſoll aber zuvor unten darein kreutz-weiſe über einander geſchnitzte höltzlein, wie einen roſt legen, und zwar ohngefehr einen quer finger breit eines vom andern, hernach die ſachen, ſo candiret werden ſollen, darauf, alsdenn wieder, wie zuvor, höltzlein darüber, und die andern ſachen, alſo eine lage um die andere, bis das geſchirr ſo voll, daß ohngefehr noch zwey quer finger hoch lediger platz übrig verbleibet. Damit nun die ſachen, ſamt den höltzern, in dem zucker verbleiben, und ſich nicht empor heben, ſo legt man etwas ſchweres darauf, und läſſet den zucker 24 ſtunden darüber ſtehen, hernach lüftet man denſelben an dem geſchirre rings umher ein wenig mit dem meſſer ab; oder, man leget den keſſel um, und läſſet den zucker davon ablaufen, ebenfalls gantzer 24 ſtunden. So nun der zucker, welcher ſich an den eingelegten ſachen nicht anhänget, abgelauſen, ſo hält man den keſſel ein wenig über eine glut, und ſo man ſiehet, daß ſich der im keſſel angelegte zucker ein wenig aufgelöſet, ſo ſtöſſet man denſelben verkehrt auf einen saubern tiſch ziemlich ſtarck, alſo, daß es mit einander heraus falle, löſet alſo mit dem meſſer ein ſtück von dem andern ab, und läſſet es ferner über nacht trocknen. So dieſe candirte ſachen recht ſchöne ſteine haben ſollen, ſo leget man ſolche öfter in das keſſelein ein, und verfähret damit auf erſt-erwehnte art.

Allerley gewürtze zu candiren, und zwar negelein oder gewürtz-nelcken: Dieſe müſſen vorhero wohl deſtilliret werden, welches auf folgende art geſchiehet: Man nimmt gantze negelein, gieſſet warmes waſſer darüber, läſſet ſie etliche tage ſtehen, hernach deſtilliret mans, ſo ſteiget das waſſer ſamt dem öhl herüber; hierauf nimmt man die negelein heraus, leget ſie auf ein ſieb, und läßt ſie trocken werden, da ſie denn obgedachter maſſen candiret werden können. Das deſtilliren geſchiehet deswegen, weil das candirte, wenn das öhl darinnen bleibet, nicht ſchön weiß, ſondern gelblicht wird; wer aber dieſes nicht achtet, kan ſie nur ſo gleich zum candiren einlegen, ſo bleiben ſie ſchärfer am geſchmack.

Die muſcaten-nüſſe haben faſt gleiche vorbereitung, als die negelein nöthig: Denn man gieſſet warm waſſer darüber, und läſſet ſie ſtehen, bis ſie wohl weich werden, darauf werden ſie mit ſpitzigen höltzlein kreutz-weiſe durchſtochen, und ſamt dem waſſer, ſo zuvor darauf geweſen, in einen kolben gethan, und deſtilliret, daß das öhl etwas davon kommt, alsdenn heraus genommen, wohl trocknen laſſen, und zum candiren eingelegt. Wenn das öhl bey ihnen bleibt, ſo hänget ſich der zucker nicht gerne an, wird auch gelb, und bleibet nicht wol harte darauf, ſondern wird feucht, lind, und fället endlich ab. Weil aber ſowol die muſcaten-nüſſe, als die negelein, wenn ſie deſtilliret werden, ihre ſchärfe verlieren; als kan man das abgezogene waſſer nehmen, und den zucker zum candiren mit abſieden, ſo bekommt das candirte gewürtze wieder einen ſcharfen geſchmack.

Der zimmet, worzu der beſte lange ausgeleſen und genommen werden muß, wird in einen topf gethan, warm waſſer darüber gegoſſen, und alſo einen tag und nacht ſtehen gelaſſen, damit er weich werde, darauf ſchneidet man ihn die länge, und eines meſſer-rückens breit, leget die ſtücklein zuſammen, umwindet ſie mit einem bindfaden, und läßt ſie in einer warmen ſtube wohl trucknen, da man ſie denn wieder einzeln zum candiren einlegen kan.

Der

Der ingwer, von dem man die ſchönſten, längſten und dickſten zehen nimmt, wird, wie der zimmet, eingeweicht, denn ſchön abgeſchälet, in die länge und dicke eines meſſer-rückens geſchnitten, in der breite aber, wie er an ſich ſelbſt iſt, gelaſſen, und wenn er wieder trocken worden, zum candiren eingeleget. Wobey zu mercken, daß der eingemachte ingwer, ſo mit zucker abgeſotten, beſſer, als der rohe ingwer, zum candiren zu gebrauchen ſey.

Die muſcaten-blumen, pfeffer und cubeben, wie auch die cardemomen, (welche letztere jedoch in ihren ſchaalen ſeyn müſſen) werden nur wie ſie an ſich ſelbſten ſind, zwiſchen eingeworfen, wenn man andere ſachen candiret. Oder: Nimm ein pfund feinen zucker, 8 löffel voll roſen-waſſer, ſo viel Arabiſchen gummi, als ein drey-groſchen-ſtücke wiegt, laß es alles zuſammen ſieden, darnach ſchütte es in ein töpflein, thue die ſpeecereyen darein, nachdem ſie zuvor erſt eine nacht über im wein oder roſen-waſſer eingebeitzt geweſen, bedecke es mit einem ſchüſſelein oder ſtürtze, und kleibe es zu mit töpfer-leimen oder thon, daß keine luft darein kommen könne, halte es 3 wochen in einem heiſſen ort, ſo wird es gantz hart candirt werden. Man muß aber den topf mit einem hammer zerbrechen oder zerſchlagen, ſonſten kan man ihrer nicht habhaft werden. Auf ſolche art kan man auch eingemachte pomerantzen, limonien und andere früchte candiren.

Wenn man allerley früchte, als citronat, pommerantzen, citronen-ſchalen, muſcateller-birnen, mandeln, piſtacien und andere mehr, candiren will, ſo verfähret man alſo: Die früchte müſſen vorhero mit zucker eingemachet werden; wenn man nun darauf candiren will, wird der zähe ſaft davon gethan, oder gar mit warmen waſſer abgewaſchen, alsdenn mit ſchönem geläuterten und etwas dick geſottenem zucker geſotten, denn abgehoben, und ein wenig ſtehen gelaſſen, hernach heraus genommen, lange höltzlein in einen keſſel, und das eingemachte darauf geleget, daß der übrige ſaft davon ablaufe, endlich wird es in der wärme getrucknet, und, wie obgedacht, zum candiren eingeleget.

Die blumen auf die beſte manier zu candiren: Nimmt man roſen, violen, ſchlüſſel-blumen oder negelein, ſchneidet das weiſſe unten davon ab, und thut hernach die blumen in den fein geſottenen zucker, wenn er noch über dem feuer iſt. So man nun vermercket, daß der zucker an des geſchirres neben-ſeiten anfängt hart zu werden, und man es zuvor mit einem löffel ſtetig umgerühret hat, ſo nimmt man es vom feuer, und rühret immerzu in dem warmen geſchirre, bis man vermercket, daß die blumen von einander ſind, und der zucker darauf ſich anhänget, als ob er darauf geſiebet ſey, gieſſet es hernach auf ein rein papier aus; weil ſie warm ſind, reibet ſie gelind, ſiebet alles zuſammen durch ein ſieb, ſo rein als es immer ſeyn kan, ſchüttet es hernach auf ein reines tuch, und ſchüttelt es darinnen auf und nieder, bis ſich kein zucker mehr um die blumen anhänget. Eine andere art, die blumen zu candiren, iſt dieſe: Man weichet Arabiſchen gummi über nacht in roſen-waſſer, des andern tages nimmt man die blumen und kräuter, welche man candiren will, tuncket ſelbige über und über in das gummi-waſſer, und läſſet ſie alsdenn wohl abtropfen, hernach beſtreuet man ſie recht dicke, an jeder ſeite, mit fein geſtoſſenem zucker, und leget ſie auf ſchüſſeln, damit ſie in der ſonne trucknen, wendet ſie hernachmals, wenn ſie trucken, auf reinen ſchüſſeln um, und, wo es an zucker mangelt, ſo erſetzet man ſolchen mangel und abgang.

Die wurtzeln endlich müſſen allerdings ſo, wie die citronen- und pommerantzen-ſchalen, candiret werden.

Candiſata: So werden alle mit zucker überzogene ſachen, ſie ſeyen glatt oder kraus, genennet. Wenn der zucker ſich nicht ſchöne helle, ſondern dunckel und weißlicht anlegt, ſo ſagt man: Die candiſata ſind müſig, ſolches kömmt aber daher, daß der zucker zu harte geſotten geweſen, daher muß ſelbiger eher gelinder, als zu harte geſotten werden, und den ſaft von dem candirten muß man wohl laſſen ablaufen.

Caneel, ſiehe Zimmet.

Caneſas: Iſt eine flächſerne, rohe und ungebleichte leinewand, und bedienet man ſich ſelbiger bey den kleidern zum eſtaffiren und unterlegen. Man nennet auch ſolchen ein von baum-wolle mit erhabenen ſtreiffen, und auf vielerley art gemodeltes gewebe; deſſen ſich ſowol das frauenzimmer als manns-perſonen zu unterſchiedener kleidung bedienen: Man nimmt aber den Holländiſchen am liebſten, weil ſolcher der beſte.

Caninichen: Dieſes iſt eine art zahmer haaſen, von mittelmäßiger gröſſe und verſchiedener farbe; ſie graben ſich in die erde ein, daher werden ſie cuniculi genennet, wenn ſie ein halb jahr alt ſind, fangen ſie an zu hecken, ſie tragen nicht länger denn 30 tage, mithin werfen ſie alle monat, und auf einmal 5 bis 6 junge. Man bratet ſie, macht ein fricaſſee, ragout, und andere dergleichen eſſen daraus. Sie thun in gärten groſſen ſchaden, man fängt ſie mit netzen, ſchlingen, und dergleichen, auch mit iltiſen.

Caninichen-Berg: Wird der berg genannt, darein caninichen geſetzet worden, die ſich daſelbſt eingraben

den

Digitized by Google

ben und hecken; der berg muß mit guten gräben und mauren umgeben ſeyn, daß die caninichen nicht herauslaufen können.

Caniram: Heißt der baum, worauf die krähen-augen oder nuces vomicæ wachſen.

Canon bey Pachtungen: Iſt bey erbpacht-gütern, der wegen erblichen eigenthums entrichtet werden muß, gebräuchlich, und beſtehet darinne, daß der beſitzer ein gewiſſes jährliches geld, oder erb-zins, vermöge eines contracts des erblichen eigenthums des gutes, erlegen muß.

Canonicus, ſiehe Dohmherr.

Cantzler-Bedienung: Iſt die würde eines miniſters, der in einem lande der regierung vorgeſetzet iſt, und darüber das präſidium führet.

Capaun: Iſt ein verſchnittener hahn, welcher deswegen caſtriret wird, damit er deſto feiſter und delicater zu eſſen werden möge, wie denn unter allem hühner-fleiſch das capaunen-fleiſch das geſundeſte und nahrhaftigſte iſt. Man kan aus ſelbigen gute ſtärck- und kraft-brühen bereiten, die zugleich den bauch erweichen, die rohen feuchtigkeiten hinweg nehmen, und dem abnehmen des leibes widerſtehen. Wenn ſolcher eingeſtellet und gemäſtet werden ſoll, werden ihm die federn unter den flügeln am bauche und zwiſchen den federn berupfet, daß er von unflath oder ungeziefer nicht beſchweret werde. Das behältniß iſt ſo beſchaffen, daß er auf dem bauch ſitze, und ſich nicht rühren kan, und wird ihm etwas ſtroh oder heu untergelegt. Vorne hat er eine öfnung vor den hals und kopf, hinten aber iſt das bretlein niedriger, damit er dadurch ſeiner nothdurft ſich entledige. Er wird des tages 2- bis 3mal mit nudeln, wie gänſe und trut-hühner geſtopft, nachdem er bald oder langſam verdauet, welches man aus dem leeren kropfe beurtheilen muß. Man kan ſie auch mit in milch geweichter ſemmel, oder in bier geweichtem brodte mäſten. Er wird gebraten und auf vielfältige andere arten zugerichtet. Soll er gebraten werden, wird er, nachdem er gehörig zugerichtet und gezäumet, über ein kohlfeuer gehalten, und mit butter oder ſpeck beſtrichen, daß er ein wenig anlaufe; ſodenn wieder abgewiſchet, und an einen ſpieß geſteckt. Iſt er bald gar, beſtreuet man ihn mit ſemmel-krumen. Soll er nicht zu braun werden, bedeckt man ihn mit papier, und begieſſet ihn mit zergangener butter.

Capaunen-Stein: Wird gefunden in dem magen eines capauns, gemeiniglich 4 jahr hernach, wenn er capaunet worden; er iſt ein durchſichtiger ſtein, in geſtalt einer cryſtall, und gröſſe einer bohnen, er rinnet zuſammen nach dem verhaltenen ſaamen, durch hülf der natürlichen hitze. Etliche ſind auch bräunlich von farbe, und mit blut-rothen adern vermenget, ſo gar rar und ſelten anzutreffen. Er ſoll die manns-perſonen ſtärcken.

Capelle: Iſt eine kleine kirche, darinnen Gottesdienſt gehalten, und altar, cantzel und dergleichen kirchen-ſtücke hat; zuweilen iſt eine capelle an einer kirche angebauet, und zu beſondern geiſtlichen verrichtungen gewidmet. Auch ſind capellen in ſchlöſſern oder häuſern zur täglichen haus-andacht. Hinwieder heiſſen capellen im uneigentlichen verſtande die heiligen häusgen, welche an Römiſch-Catholiſchen orten hin und wieder auf dem felde angetroffen werden, und mit bildern ausgezieret ſind.

Caper: Iſt ein ſolcher, der auf befehl und erlaubniß eines Monarchen oder einer Republick ein ſchiff ausrüſtet, und damit in die ſee läuft, den feinden ſchaden zu thun, und ihre ſchiffe wegzunehmen. Er iſt an ſeines principalen ſee-recht und an das natürliche und völcker-recht gebunden.

Capern: Sind unzeitige blumen-knöpfe eines ſtrauchs, der in Spanien, Italien und andern warmen ländern an ſteinichten orten wächſet. Wenn die blüthe noch in der knoſpe iſt, wird ſie abgenommen, und in eßig eingemacht, zu uns gebracht, dienet entweder roh als ein ſallat, und machet einen guten appetit zum eſſen; oder, ſie wird an ſpeiſen gethan, und iſt gut bey fleiſch und brühen. Je kleiner und härter ſie ſind, je beſſer ſind ſie. Die zarten blumen-knoſpen von dem geniſt oder ginſt, ſo auch pfriemen-kraut heißt, können mit ſaltz und eßig, wie capern, eingemacht werden.

Capitalien, wie ſie zum gemeinen beſten recht anzuwenden: Es werden von einem Cavalier 20000 fl. angebothen, die nach einem ſichern vorſchlag ſollen geſtiftet werden.

1 Vorſchlag: Es ſollen dieſelben weder dem erſtgebohrnen, noch dem älteſten einer familie, auch nicht dem jüngſten derſelben, ſondern aus 2, 3 oder mehr familien demjenigen, welcher der würdigſte iſt, gegeben werden. Dieſe capitalia ſollen eiſern gemacht, und an einen ſichern ort untergebracht werden. Um nun auszumachen, wer der würdigſte iſt, ſollen fromme geiſtliche, oder auch gewiſſenhafte gelehrte überhaupt, oder gottesfürchtige cavallier zu ſchieds-richtern geſetzet, und zu dieſen richtern ſollen alle jahre aus einer ſumme von 20 oder mehr perſonen, z. E. 13 durchs loos, gewählet werden, die ungleiche zahl iſt darum nöthig, daß man die mehrheit der ſtimmen erhalte, und dieſe ſollen auch alle jahre von dem würdigſten das urtheil fällen.

Digitized by Google

Dieſe judices nun müſſen auf ihr gewiſſen und ehre 1 oder 2, ſo viel nemlich der ſtifter haben will, zeugniſſe und anweiſung zu hebung der intereſſen des geſtifteten capitals geben, und zwar nicht mit ihren namen, ſondern durch ein hierzu verordnetes ſiegel. Urſache, daß alle jahre ein urtheil von dem digniſſimo oder würdigſten gefället werden ſoll, iſt dieſe: Weil derjenige, der dieſes beneficium bis an ſein lebens-ende zu genüſſen ausgehoben wurde, ſich einige zeit verſtellen, und hernach deſto ärger ſeyn könnte.

Hier wird auch zugleich dem einwurfe, wenn nun der digniſſimus ſelbſt vermögen beſitzet, was da zu thun, begegnet. Beſitzet der würdigſte ſelbſt vermögen, ſo iſt nicht zu zweifeln, daß er, vermöge ſeiner tugenden, dieſen überfluß ſelbſt austheilen, und andern genüſſen laſſen wird, und zwar gleichfalls den würdigſten, ſie mögen anverwandte, freunde oder arme ſeyn. Der nutzen, dieſes dignißimat zu genüſſen, iſt dieſer: Junge cavallier werden angetrieben, dieſe auf tugend und frömmigkeit geſetzte belohnung zu genüſſen, auch, vom böſen abzulaſſen, im alter gelegenheit geben. Geſetzt nun, es wäre auf eine gewiſſe familie geſetzt, und wären nur 2 oder 3 da, und alle nichts nütze, ſo muß man eine andere conſtituiren, oder zu der nichtsnützigen ihrer kinder, wenn auch die kinder böſe wären, erziehung, daß man ſuchet ihre ſeelen zu retten, ob es gleich die gröſte mühe und koſten verurſachte, nach Chriſti exempel, der deswegen mit den ſündern umgieng, daß er einige gewinnen möchte.

Bey mündigen und unmündigen ſoll man allezeit auf die erſtern ſehen, daß die ſich bemühen, die würdigſten zu werden. Daß man nicht auf die erſtgebohrnen ſehen ſoll, zeiget leider! die erfahrung, daß, da auf dieſe oft mehr, als nöthig, verwendet wird, die letztern verſäumet werden.

Auch ſind die töchter nicht davon auszuſchlieſſen. Denn ob gleich reiche weiber für eine adeliche familie, auch ſo gar für einen reichen cavallier, kein nutzen ſind, denn er muß ſich 1) viel geld vor der heyrath koſten laſſen, 2) währender ehe wollen ſolche weiber viel auf ſich gewendet haben, ſind 3) oft ſchlechte wirthinnen, verlangen 4) einen groſſen wittum, das eingebrachte wird 5) verzehret, und 6) verlangen die kinder, in ſpecie die töchter, das mütterliche, welches die familie ruiniret: So will doch ein jeder ein reiches weib haben, und die beſten und tugendhaften aber armen fräulein bleiben ſitzen. So geſchiehet es auch vielmal, daß reiche fräulein, wie auch reiche wittwen körbe austheilen, wollen nicht, wenn es nicht nach ihrem eigenſinne gehet, heyrathen, oder treiben den wilden eheſtand, um nun dieſe zum heyrathen anzuhalten, ſoll man ihnen einen geringen jährlichen gehalt geben, wenn ſie aber heyrathen, den gehalt um den dritten oder vierten theil vermehren. Wenn z. E. ein fräulein 150 oder 200 fl. jährlich zu verzehren hätte, und wenn ſie heyrathete, ſolte ſie keine fernere ausſtattung, ſondern 3. 4. 5 ja 600 fl. gehalt bekommen, würde ſie wittwe, ſolte ſie wiederum nur 2 oder 300 fl. empfangen, hätte ſie aber viel kinder gezeuget, könte man ihr was mehrers geben, heyrathete ſie nun wieder, ſo könte man ihr auch wieder 4. 5 bis 600 fl. angedeyen laſſen. Dieſe ſummen könten, nach proportion des reichthums einer familie, mehr oder weniger, oder in anſehung der wittwen und fräulein, in einen gleichen gehalt geſetzet werden.

2 Vorſchlag. Der Herr Cavalier, der dieſe 20000 fl. zum gemeinen beſten dargeboten, ſoll die 1000 fl. jährliche intereſſen unter 20 paar junge arme eheleute alle jahre austheilen, als wodurch viele heimliche ſünden, weil arme nicht leicht nach verkehrter leute meinung heyrathen ſollen, getilget werden; und zwar dieſes 10 jahre nach einander, mit der bedingung, daß, wenn ſie unſer HErr GOtt ſegnete, und ſich ihre umſtände beſſerten, indem manche durch ſolche hülfe reichthümer zu erlangen gelegenheit bekommen, zur danckbarkeit nach ihrem tode der 50 oder 100ſte theil ihres vermögens zu vermehrung dieſer wohlthätigen ſtiftung zurück fallen ſolte.

3 Vorſchlag. Daß man mit den intereſſen dieſes capitals, entweder an dem orte, oder in der nachbarſchaft, wo dieſes capital ausgethan worden, armer und bettel-leute gethane arbeit und tage-lohn bezahlen ließ, welche arbeit dieſe leute bey gleichfalls armen oder doch nur mittelmäßig begüterten leuten gethan, von welchen erſterer ihr fleiß müßte atteſtiret werden. Mancher ſolcher armer würde, wenn ihme durch eine ſolche hülfe ſegen zuwüchſe, ſeine danckbarkeit entweder mit rückbezahlung bezeugen, oder wol gar dieſe ſtiftung vermehren helfen, und mancher arme würde arbeit finden bey einem gleichfalls armen, welcher mit ihme zugleich arbeitete.

4 Vorſchlag. Auf ſpitäler, allmoſen, armen- und wäyſen-häuſer, auf ſtipendia vor ſtudirende und andere dergleichen ſtiftungen capitalia zu wenden, iſt darum nicht dienlich, weil wir ſchon viele ſolche ſtiftungen haben, und alſo nicht ſo nothwendig, oder weil ſie ſehr aus der art ſchlagen. Beſſer wäre es, wenn öffentliche gaſthäuſer vor unterſchiedene arme, alte, krancke und geſunde, reiſende, nicht aber vor

Digitized by Google

allerhand einheimiſche arme, alte, krancke und geſunde leute geſtiftet würden, worinne ein dürftiger und reiſender ſeine mahlzeit entweder gantz umſonſt, oder vor ein geringes, oder auch ſeine herberge entweder als ein geſunder, oder auch als ein krancker und in dieſem zuſtande ſeine wartung gantz umſonſt, oder auch vor ein geringes in gewiſſer ordnung, ja auch nach dem unterſchied der perſonen, gering und beſſer finden könte. Sollte nicht alsdenn die menge der bettler auch durch dieſes mittel, wie durch gute allmoſen-caſſen, arbeits-anſtalten und werckhäuſer, durch die abhaltung derer, die nur bettelns und nicht durchreiſens wegen in ein land kommen, auf eine der menſchen-liebe gemäſſe weiſe, die zucht der armen und dürftigen, die in ein land kommen, die nothdürftige hülfe aber dererjenigen, die auf der reiſe erſt unglücklich worden, ja die beſſere einrichtung der öffentlichen gaſthöfe vor geringe und vornehmere reiſende befördert, die ſchädliche hegung aber derer heimlichen und unordentlichen bettler-herbergen, derer ſpitzbuben- und diebes-löcher beſſer verhütet werden köñen? Auch ſolte man ſtipendia zu einer manufactur- handwercks- und öconomie-ſchule davon ſtiften, ingleichen ſollte ſie ſo eingerichtet werden, damit ſehr viele menſchen den würcklichen nutzen davon erlangen könten. Denn dieſe können hernach wiederum ſolchen nutzen ſchaffen, dadurch der nutzen der ſtiftung verewiget wird, wenn gleich die ſtiftung ſelbſt ſamt allen fonds und capitalien nicht mehr da iſt. Ferner ſolte man ſolche anſtalten vorkehren, die nicht allein nothwendig wären, und ſich ihr nutzen auf viele ſtücke des gemeinen beſtens erſtreckete, ja immer gemeinnutziger mit der zeit werden könte, ſondern auch gantz und gar mangelte, oder doch ſehr rar wäre. Z. E. das unwiſſende land-volck beſſer zu unterrichten, den ſchlechten gehalt der land-ſchulmeiſter zu verbeſſern, wodurch das erſte gehoben werden kan. Dieſe ſtiftung könte ferner durch die verknüpfung des intereſſes vieler ſtände, und durch die macht und vollſtreckung des landesherrns, ſo viel möglich, gewiß, ſicher und beſtändig, ſowol in anſehung des dazu gewidmeten vermögens, als auch in anſehung der anwendung derer daraus flieſſenden revenüen, angewendet werden. In anſehung des ſchönen geſchlechts könte man darauf bedacht ſeyn, daß glückliche ehegattinnen, gute und vernünftige mütter, rechtſchaffene wirthinnen, beſſere erziehung der kinder, ſonderlich der töchter, gute ordnung und zucht des geſindes, vornemlich des weiblichen, wohlgeartete und verſtändige haushälterinnen, guvernantinnen, und andere weibliche bedienten von verſchiedener achtbarkeit, verſchiedenem ſtande und geſchäften veranſtaltet würde. Auch könten ſolche anſtalten getroffen werden, dadurch etwas erwachſene perſonen vom ſchönen geſchlechte, vom verſtande und gaben des geiſtes und leibes, und die nicht viel mittel haben, einige jahre zu geſchicklichkeiten des verſtandes und willens, der ſeele und des leibes in vernünftiger ordnung, ohne gefahr, entweder gantz umſonſt, oder vor wenigen zuſchuß, oder aber vor ein gewiſſes geld, wenn ſie mittel haben, nach dem unterſchied ihrer gaben, zu verſchiedenen ſtänden und geſchäften dieſes geſchlechts ſorgfältig unterrichtet, geübet, und erzogen, oder wenigſtens in einer gantz einfachen anſtalt einer höhern ſchule vor ſolche perſonen dieſes geſchlechts, welche zur mannbarkeit nahen, die ſie aus dem hauſe ihrer eltern zu beſuchen hätten, in allen ihnen dienlichen wiſſenſchaften beſſer zubereitet werden könten. Hieher gehören der gründliche unterterricht in der religion, eine vernünftige ſitten-lehre, ein kurtzer begriff der weltlichen und geiſtlichen geſchichte, eine wirthſchafts- natur-geſchichte, das practiſche rechnen, die welt-beſchreibung, wohlanſtändiges reden und ſchreiben in der deutſchen ſprache, die vornehmſte grundſätze der öconomie, die lehre vom weiblichen wohlſtande und vernünftiger kinderzucht. Die arbeiten unter lebendiger anweiſung würden ſeyn, zeichnen und mahlen, allerley arten von niedlichen frauenzimmer-künſten, z. E. nähen, ſticken, ſtricken, knöppeln, putz, ſchneidern, weben, auslegen, wachspoßiren, die arbeit mit ſeiden-würmern, ſeide, flachs, baum- und ſchaaf-wolle, klare und grobe wäſche, kochen, backen, brauen und deſtilliren, einmachen, zucker-backen, käſe- und butter-machen, aufſicht des geſindes, verwahrung und ordnung der ſachen, die zahme vieh-zucht, das garten-werck. Dieſes iſt nur ſo weit entworfen, was man thun könne, davon kan man weglaſſen und zuſetzen, und kommt endlich ein ſolches werck doch zu ſeiner vollkommenheit, ob es gleich anfänglich vielen fehlern unterworfen iſt.

Anderweitiger Vorſchlag. Daß ſolch angebotenes geld auf ſolche ritter-güter zu verwenden wäre, welche weder durch onera, noch überflüßige gebäude beſchweret, und durch unwandelbare einnahmen jahr vor jahr genutzet werden könten. Der näheſte ſtadt-magiſtrat und etliche anwohnende adeliche familien müſten die garantie über ſich nehmen, und zwar bey verpfändung ihres vermögens gegen eine ausgeſetzte belohnung für ihre mühe, die gerechtſame beſchützen, und alle verwahrloſung zu hindern ſuchen. Aus der cammer des landes müßten commiſſarii ernennet werden,

Digitized by Google

werden, die die rechnungen unterſuchten, auch die einnahme zu verbeſſern ſucheten. Oder: Man könte ſolche capitalia auf ſo viel liegende güter, als erfordert würde, zu eiſern machen, da man denn nicht 5, ſondern 4 pro cent wegen der eiſernen übernehmung, und weil ſich ſonſt niemand darzu verſtehen würde, intereſſe ſetzen dürfte.

Die erziehung der jugend, und ſonderlich auf dem lande, ſoll der einige vorwurf dieſes anzuwendenden capitals ſeyn. Denn wenn dieſe in der religion und guten ſitten erzogen werden, alsdenn wird auch der nutz von ihrer künftigen aufführung und verrichtungen dem gemeinen beſten unerſchöpflich ſeyn. Von ſolchem capitalien-intereſſe nun könte den ſchul-lehrern, damit ſie ihren dienſt, dazu ſie aber ſelbſt tüchtig ſeyn müßten, beſſer abwarten, und keine andere neben-arbeit dabey vornehmen dürften, ein ergiebiger zuſchuß geſchehen, es könten, wenn z. E. ein capital 100000 thlr. geſtiftet würde, 1600 thlr. vor 40 ſchul-diener, da jedem 40 thlr. noch gereichet würde, gewidmet werden, 1200 thlr. an faſt eben ſo viel arme kinder ſchul-geld, wöchentlich von einem 3 pf. 400 thlr. an kleidung vor 150 arme kinder; 400 thlr. zu anſchaffung der nöthigen kirch- und ſchul-bücher; 400 thlr. vor die inſpection der Herren geiſtlichen, da jeder, wenn ihrer 40 beſtellet werden, jährlich 10 thaler bekommt, der aber 2, 3 oder mehrere aufſichten hätte, dem müßte man, weil er weit mehr ſorge und arbeit übernehmen müßte, ſolches auch 2, 3 oder 4fach genüſſen laſſen. Denjenigen ſchul-dienern, welche ihr amt ſaumſelig verrichten, ſoll man einen theil ihres beſoldes, accidentien, abſchneiden, und demjenigen, der allen fleiß anwendet, zuſetzen, bis ſich der erſtere beſſerte.

Capital-Buch: Iſt bey den kaufleuten ein ſonderlicher auszug aus dem journale, darein eine jede poſt mit kurtzen und deutlichen worten getragen wird.

Capitel: Iſt ein beſonderer abſchnitt in einem buche, dadurch ſolches von denen andern capiteln unterſchieden wird.

Capitel eines Stifts: Beſtehet aus denen vornehmſten mitgliedern deſſelben, welche die freyheit haben zu wählen, und ein und andere begnadigungen auszutheilen.

Capoc: Iſt eine art baum-wolle, die ſehr zart und kurtz, daß ſie nicht geſponnen werden kan, deswegen die zu Siam ſolche in die betten, an ſtatt der pflaum-federn oder daunen, ſtopfen.

Capp-Saamen: Iſt klein, rund und dunckelbraun, dem rüben-ſaamen nicht ungleich, und wird von denen ſchönſten und auserleſenſten kraut-häuptern erzeuget; indem man, wenn das kraut im October im alten monden ausgeſtochen, oder abgehauen und eingeführet wird, fein hart und feſt zuſammen gewachſene kraut-häupter ausließet, mit ſtrüncken und wurtzeln aushebet, und ſolche in einem keller oder grube, damit ſie den winter über keinen ſchaden nehmen oder gar erfrieren, verwahret, nachmals im Märtz oder April, wenn man ſich keines froſtes mehr zu beſorgen hat, im neuen monden, in einem garten auf einen neuen boden, oder in ein gut zugerichtetes ſtücke land verſetzet, jedoch nicht zu nahe zuſammen, die in die höhe wachſenden ſtengel, damit ihnen der wind nicht ſchade, an dabey geſteckte ruthen oder ſtänglein befeſtiget, vor vieh und vögeln wohl verwahret, und endlich den ſaamen, welcher im Auguſt und September, aber nicht auf einmal, reif wird, nach und nach abnimmt, denſelben recht dürre werden läßt, und wenn er recht rein gemacht worden iſt, an einem truckenen ort, damit er nicht ſchimmlicht oder dumpfficht werde, bis zum nöthigen gebrauch aufhebet. Ein mehrers ſuche Kopf-Kohl und Kraut-Haupt.

Caput mortuum: Nennen die Chymiſten das zurückgebliebene dicke in ihren deſtillir-gefäſſen, daraus ſie alle feuchtigkeiten und ſaltze, ſowol durch die deſtillirung, als auch durch andere mittel ausgezogen.

Carat: Iſt eigentlich der name des innerlichen gehalts des goldes, wornach man von der güte deſſelben zu urtheilen pfleget. Denn wenn man ein gold von allen zuſatz eines fremden metalles ſo gäntzlich befreyen könte, ſo würde es 24 carat zu ſchätzen ſeyn, weil aber dieſes nicht geſchehen kan, wie ſehr man es auch durch ſpießglas, ciment, u. a. d. dingen reiniget, ſo pfleget man das feinſte und reineſte gold 23 und 3 viertel carat zu rechnen.

Caravane: Da die wege in Aſien nicht vor ſtraſſen-räubern ſicher, müſſen ſich die reiſenden zuſammenhalten, damit ſie ſich beſchützen können. Eine ſolche geſellſchaft wird caravane genannt. Die erſten ſchiffahrten, ſo die Maltheſer-Ritter gegen die Barbarey thun, werden auch caravanen genennet.

Carabatſche: Gebraucht man zum reiten und fahren, item zum ſchlagen, und zur züchtigung bey menſchen und thieren, welches von geflochtenen riemen, ochſen-ſehnen, oder fiſchbein, ingleichen von holtz-rüthgen gemacht wird, ſo geflochten, in öhle geſotten, und mit riemen überflochten, oder mit leder überzogen, mit oder ohne ſtiel auch verfertiget, und mit peitſchen oder auch nicht verſehen.

Caravine: Iſt eine kleine gläſerne bouteille, oder flaſche, welche man bey gaſtereyen den gäſten vorzuſetzen pfleget, damit ſie ſich nach ihrem belieben viel

oder

Digitized by Google

oder wenig daraus einſchencken können, oder mit eßig gefüllet bey der tafel herum giebt.

Carbunckel: Soll einer der allerköſtlichſten edelgeſteinen ſeyn, der einen ſolchen feurigen glantz von ſich wirft, daß er alle ſchimmernde ſteine weit übertrift. Des carfunckels vornehmſten arten findet man 4, den rechten carfunckel, den rubin, den granat-ſtein, und den balaſcins. Der rechte Orientaliſche carfunckel ſoll hart als ein ſapphier ſeyn, und ihm desfalls kein feuer ſchaden können. Der Abendländiſche aber fällt etwas ins viol-blaue, und iſt dabey gemeiniglich unrein.

Cardamomen: Sind dreyeckigte kleine körner, auswendig rothbraun, inwendig gantz weiß, eines ſcharfen und beiſſenden geſchmacks, dem pfeffer nicht viel ungleich, auſſer daß ſie etwas gelinder und nicht ſo hitzig ſind. Die cardamomen ſind das allerſchönſte magen-gewürtz, und faſt das bewährteſte mittel wider den ſchwindel. Sie ſtärcken das haupt und gedächtniß, ſind gut wider die ſchlag-flüſſe, ſchwere gebrechen, waſſer-ſucht, verſtopfung der leber und miltz. Sie zertheilen die winde, reinigen das geblüte, befördern die monatliche zeit, den urin und die verdauung. Es iſt ein annehmlich gewürtz, ſo die ſpeiſen überaus ſchmackhaft machet.

Cardamomen-Baum: Davon hat man den Indianiſchen und Africaniſchen. Jenen findet man in Europa nicht; der Africaniſche wird aber in gärten erzogen. Er will trocken gehalten werden, und woferne man ihn ja anfeuchten muß, ſoll es mit warmen regen-waſſer durch beſprengen geſchehen. Sie wollen vor luft und wind ſicher ſtehen, und beyzeiten in das gewächs-haus gebracht ſeyn. Von der vermehrung weiß man bey uns noch nichts: Wenn man ſolchen haben will, muß man ihn über Holland kom̃en laſſen.

Cardinals-Crone: Dieſe blume iſt wegen nichts merckwürdiger, als wegen ihrer farbe: Denn dieſelbe iſt ſo hoch roth, daß ſie dem, der ſie anſiehet, faſt die augen blendet, und alle andere blumen dagegen bleich ſcheinen. Ihre erziehung geſchiehet durch die kleinen wurtzeln, ſo bey der haupt-wurtzel ausſchieſſen, welche davon müſſen abgeſondert werden. Der ſaame wird bey uns nicht reif, kömmt ſonſt zuweilen aus Italien, und iſt ſo klein, daß man ihn kaum erkennen kan. Die abſonderung der neben-ſchoſſen von der blumen, geſchiehet im Februario, da man die wurtzel aushebet, die junge brut davon nimmt, und 2 zoll tief in die erde ſetzet, darauf fleißig begieſſet, und an die ſonne ſtellet. Man kan auch dieſes abnehmen wohl im herbſt verrichten. Etliche ſchneiden auch einen ſtengel ab, ſtecken den an einen ſchattigten ort, bey zunehmenden mond in die erde, da er denn wohl, wenn man ihn fleißig begieſſet, wurtzel zu ſchlagen pfleget. Die blätter, wenn ſie erſt hervor kommen, breiten ſich auf der erden aus, und aus denſelben wächſet hernach ein hoher ſtengel hervor. Man wartet ſie ſolcher geſtalt, daß ſie im ſommer an einen ſonnen-reichen ort in einen mittelmäßigen grund müſſen geſetzt werden; wenn ſie aber floriren, kan man ſie wol im ſchatten ſetzen, muß ſie aber dabey fleißig begieſſen. Im übrigen müſſen ſie in töpfe geſetzt, und im winter an einem warmen ort, etwa in ein gewächs-haus, gebracht werden, wiewol ſie auch zur noth im lande können ſtehen bleiben, wenn ſie nur etwas zugedeckt werden.

Cardinäle: Solche werden von denen Päbſten ernennet; ſie ſind in anſehung des Pabſtes eben das, was ehemals die Senatores zu Rom, in anſehung ihrer bürgermeiſter, waren, denn ſie erwählen nach dem tode des Pabſtes einen andern Pabſt aus ihren mitteln. Sie werden zu den vornehmſten ſtaats-angelegenheiten Europä gebraucht; der Pabſt ernennet ſolche zu legaten, vice-legaten und legaten a latere. Der Cardinal, ſo dem Pabſte am nächſten verwannt, hat den rang vor den andern, und heiſſet Cardinal Nepote, dieſes nennen die Römer den Nepotiſmum, welcher ihnen öfters ſehr verhaßt. Dieſes heilige Collegium beſtehet nach der anzahl der Jünger unſers Heilandes aus ſiebenzig mitgliedern. Ein jeder hat ſeine eigene benennung oder titul, als Cardinal vom titel St. Luciä, und dergleichen. Weil die Cardinäle ſo viel einfluß, nicht allein in Europäiſchen kirchen- ſondern auch ſtaats-ſachen haben, maſſen ſich die könige an, welche dem Pabſte dazu vorzuſchlagen, deswegen ſaget man: Dieſer Cardinal iſt ſolches auf ernennung des Kayſers worden; dieſen hat der König in Franckreich ernennet, u. ſ. f.

Cardis: Iſt ein wollener zeug, etwas beſſer als raſch. Jetzo wird er an unterſchiedenen orten Deutſchlandes gemacht, da er ſonſt aus Franckreich kam, er wird meiſtens zum unterfüttern gebraucht.

Cardonen, Cardis: Iſt eine art der artiſchocken, und hat ſeinen urſprung aus Spanien, von daher auch der beſte ſaamen kommt: Dieſer iſt nur etwas kleiner und ſpitziger, als der rechte artiſchocken-ſaame. Er wird im frühlinge entweder ins erdreich geſäet, wo die pflantze kan ſtehen bleiben; oder ins miſtbeet, und hernach verpflantzt. Sie wollen mit den artiſchocken in allen gleiche wartung haben. Man kan ſie auch aus beyſchüß- oder abſetzlingen erziehen, ſie ſind aber von ſchlechterm geſchmack. Im September und October werden die ſtengel bis an die erde abge-

Digitized by Google

abgeſchnitten, und die blätter wie die endivien zuſammen gebunden. Sodann mit langen pferdemiſt beleget, oder ein halb ſchuh tiefes grüblein gelegt, ſo man an der wurtzel hin macht. In 3 oder 4 wochen wird ſie weiß, mürbe und tüchtig zur tafel. Wenn der herbſt naß iſt, da ſolche leicht verfaulen, bringt man ſolche in den keller. Die wurtzel kan man im frühlinge wieder in die erde ſetzen, und abſetzlinge davon erziehen.

Carfiol, ſiehe Blumen-Kohl.

Carfunckel: Iſt eine widernatürliche blutige geſchwulſt, ſehr hitzig, ſcharf, an farbe ſchwartz und grau, mit ohnmachten, hertzklopfen, entzündung und verwirrung des haupts, theils wegen der malignität, theils auch wegen des ſchmertzens begleitet. Es rühret ſolcher her von ſtillſtehenden, ſehr ſcharf und freſſend gemachten ſäften, dadurch gleichſam das fleiſch verbrannt wird, und erſtirbet. Es iſt dieſes anfänglich nur ein geſchwollener fleck, wird aber bald zur rechten beulen, derer blutige materie einigermaſſen giftig und anſteckend iſt. Geſtoſſenen hanenfuß, ſonſt auch brenn- oder blatter-kraut genannt, 5 bis 6 ſtunden darauf gelegt, bringet ſolche materie zwiſchen haut und fleiſch, ſo daß man die beule mit wenig ſchmertzen öfnen mag.

Carfunckel-Waſſer: Wird aus allerley ſchönen blumen, kräutern und gewürtze gebrannt, und giebt eine vortrefliche haupt- und hertz-ſtärckung.

Carlotten: Sind eine art von zwiebeln, deren ſaame aus Italien gebracht wird. Wer dieſe ziehen will, muß ſie pflantzen, welches geſchiehet im herbſt um Michaelis im abnehmenden mond in ein gutes, mürbes und ſandichtes erdreich, 3 zoll tief, und 4 zoll von einander, alsdenn läßt man ſie den winter über ſtehen, ſo beginnen ſie im frühlinge zuwachſen, und ſich zu vermehren. Solchergeſtalt bleiben ſie bis Jacobi; wenn das kraut welck iſt, alsdenn werden ſie wieder heraus genommen, an einem luftigen ort von einander gelegt, und von unflath gereinigt. Damit man alsdenn etwas zu verſetzen habe, ſo theilet man die kleinen angewachſenen davon, und pflantzt dieſelbigen wieder. Sie brauchen nicht alle jahre ausgenommen zu werden, ſondern können 2 bis 3 jahre ſtehen. Sie vermehren ſich durch ihre nebenzwieblein. Dieſe legt man insgemein im herbſt in die erde, doch können ſie auch allenfalls im frühling eingelegt werden. Die groſſen werden verbraucht, die kleinen eingeſetzet. Sie ſind viel delicater als die gemeinen zwiebeln, können auch ſo gebraucht werden. Will man ſie im lande ſtehen laſſen, läſſet ſich ſolches auch wohl thun, nur daß es am trucknen ort ſey, da man denn, wenn man davon etwas brauchen will, etwas nach ſeinem gefallen heraus nimmt; etliche ziehen ſie von dem ſaamen, welcher aus Franckreich oder Italien gebracht wird. Allein weil ſie ſich ſonſten genug vermehren, iſt dieſes nicht nöthig.

Carmeliter-Waſſer: Iſt bey ohnmachten, ſchlag-flüſſen und dergleichen zufällen dienlich, ſolches zu verfertigen, nehmet: Friſcher meliſſen-blätter 6 hände voll: Bethonien-krauts 3 hände voll: Citronenſchelfen 4 loth: Muſcaten-nuß, coriander, jedes 2 loth: Negelein, zimmet, jedes 1 loth: Guten weins, 1 apothecker maaß: Rectificirten brannteweіn 24 loth. Laſſet ſolches ein paar tage beitzen, und ziehet es alsdenn aus einem brenn-zeuge gelinde ab, wie ein anderes waſſer.

Carmin, Carmeſin: Iſt eine recht hohe rothe farbe ſo man aus der cochenille mit waſſer, darinnen chouan und rocourt eingeweichet worden, verfertiget. Eine andere art carmin zu machen, nehmet Venetianiſchen lack, ſtoſſet ſolchen und knüpfet ihn in einen leinen beutel, kochet ſolchen in einem glaſurten kleinen topfe mit regen-waſſer, miſchet ſo viel als nöthig cremor tartari darunter, kochet es zu einem ſaft, und preſſet zuweilen den beutel aus. Wenn ein carmeſin-rothes wollenes zeug fleckigt worden, ſo nehme man ein halb nöſel reb-aſchen-lauge, thue ein halbe untze alaun-hefen dazu, laſſe es eine weile ſtehen. Hierauf nehmet alaun, ſchell-wurtzel, weiſſe ſeife, gemein ſaltz, ſalmiac, von jedem 2 quentlein, 1 halb loth kälber-galle, etwas ſcharlach-wolle und geraſpelt braſilien-holtz. Solches läßt man etwas kochen und ſeihet es durch ein tuch: Dieſes waſſer benimmt dem carmeſin alle flecken.

Carmin, eine Mahler Farbe, ſiehe Cocus.

Carneol: Ein fleiſchfarbigter ſtein, der, wenn er polirt wird, ziemlich ſchön und koſtbar iſt. Es giebt dieſes ſteines dreyerley arten, als recht-rothe, bleichrothe, gelb-rothe. Die erſte art iſt die beſte, und wird in Sardinien, Egypten und Arabien mitten in den felſen gefunden. Die andern beyden ſind ſchlechter, und ſind in Böhmen, Schleſien, und am Rheinſtrohme anzutreffen. Man macht von dieſem steine petſchafte, hals-gehänge und armbänder. In den apothecken hat man ſolchen auf unterſchiedene art zubereitet. Er macht das geblüte friſch, und iſt ein vortrefliches blutſtillendes mittel. Die eſſentz von dieſem ſteine, von 4 bis 10 tropfen in einem deſtillirten waſſer eingenommen, ſtärcket das gedächtniß, löſchet die innerliche hitze, und ſtillet die ruhr.

Digitized by Google

Carolin: Iſt eine Italieniſche geld-ſorte, welche 6 Frantzöſiſche Sols macht. Zehen machen einen Scudo di Napoli, 26 einen Sechino, 24 und ein halber ein ſpecies Ducaten, und 45 eine Spaniſche Piſtole.

Caroſſe: Iſt heut zu tage ein mehr oder weniger prächtiges gebäude, ſo mit der maſchine eines fuhrwercks vereiniget iſt, worinne menſchen auf bequeme weiſe bedeckt, und verdeckt oder auch offenbar vor ſonnenwärme, wind und regen verwahret ſitzen, und ſich von einem orte zum andern fahren können. Es iſt dieſes eine waare, daran viele handwercks-leute ihre arbeit finden, und nicht wol ohne einen guten anſteller, der alles verwaltet, vereiniget, angiebt, nehmlich die manier, die mode, die bequemlichkeit, den mehr oder wenigern pracht wohl verſtehet, verfertiget werden kan. Solches übernehmen nun bey uns, entweder die wagner oder die ſattler, und laſſen das übrige, was nicht in ihre arbeit läuft, verfertigen. Es giebt auch

Caroſſen, ſo man Berlinen nennt, und welche Franckreich ſelbſt erſt aus Deutſchland bekommen hat. Bey einer caroſſe nun iſt ſonderlich auf die feſtigkeit des holtzes, eiſens, und gemächts, auf die leichtigkeit ihres ganges, welches ſich ſonderlich auf mechaniſche reguln gründet, auf die bequemlichkeit im ſitzen, in der verwahrung, und im fahren ſelbſt, wie auch auf ihren beſondern ſchmuck zu ſehen.

Carotten: Sind eine art möhren, welche unſern gelben möhren in allen gleich ſind, nur, daß dieſe wie ein blut ausſiehet, man nennet ſie deswegen Holländiſche rothe möhren. Sie werden gemeiniglich zu ſallaten oder andern ſalſen gebraucht, weil ſie überaus ſchöne roth färben. Uber 2 jahr hält ſich dieſer ſaame nicht wohl.

Carpey: Iſt alte und verſchlüſſene leinewand, welche zu wollenen faſen gemacht wird, und linde anzufühlen iſt. Es dienet zu wiecken und bauſchen, welche die wunden offen zu halten, und zu reinigen, die ſchädliche feuchtigkeiten bey den wunden zu abſorbiren, und auszuwiſchen, gebrauchet werden.

Carrete: Iſt ein ſehr leichtes wäglein, worauf nur 2 perſonen fahren können, aber doch vier räder hat. Es giebt auch welche mit 2 rädern, welche art aus Franckreich kommen, und cariols heiſſen. Beyde werden von den ſtell-machern, daß die kaſten bald auf den bäumen ſtehen, bald in riemen und ketten ſchwimmen, verfertiget.

Carſette: Sind eigentlich ſchnür-brüſte, welche über den vorſtecke-latz vorne zugeſchnüret werden, ſie iſt 8 theiligt, hat breite ſchuppen, und kleine ſchößgen.

Carthäuſer-Negelein, oder Nelcken: Sind blumen, ſo auf einem nicht gar zu kleinen ſtengel, einen mit vielen blumen formirten buſch präſentiren. Es giebt aber derſelben zweyerley gattungen, einfache und gefüllte. Sie beſtehen aus unterſchiedlichen farben, etliche blühen weiß, etliche roth, und etliche mit purpur geſprenget. Die einfachen werden von dem ſaamen zu anfang des frühlings gezogen; die gefülten aber erlanget man, wenn man etliche ſtöcke von der einfachen ſorte auslieſet, und ſolche in einen langen trog pflantzet, abſonderlich aber die blumen, ſo in und mit dem vollen mond wachſen, ſo lange ſtehen läſſet, biß ſie ſaamen tragen, und die übrigen alle davon abnimmt. Dieſer ſaame, wenn er nun wohl gezeitiget, wird im vollem mond abgenommen, und mit demſelben zur frühlings-zeit, im zwilling, oder löwen geſäet und gewartet, darnach öfters verpflantzet, ſo bekommt man recht ſchöne gefüllte blumen. Dieſelben ſind gemeiniglich rother farbe, es finden ſich zwar auch ſprenglichte, aber nicht gar überflüßig. Das gewächs ſelbſten liebet abſonderlich eine luckere mit miſt, holtz und ſand vermengte blumen-erde, und kan auch mit zertheilung der wurtzeln im frühling vermehret werden. Zur winters-zeit kan mans zwar in dem garten laſſen, aber beſſer iſt es, ſo man es nebſt andern gewächſen an behörigen ort verwahret.

Caſaquin: Iſt ein kleiner kurtzer und enger Ueberrock, den man im hauſe zur bequemlichkeit anziehet. Wird ſonderlich von allerhand zeuge durch die ſchneider verfertiget. Dieſe mode iſt aus Franckreich gekommen, ſtatt der ſchlaf-röcke.

Caſchet, ſiehe Corſet.

Caſchu-Tinctur: Nehmet 2 loth Japaniſche erde oder catechu, gieſſet 8 bis 10 loth roſen-ſpiritum darauf, alsdenn digeriret und filtriret dieſe tinctur. Aeuſſerlich dienet ſie vor das bluten des zahnfleiſches, oder die mundfäule, wenn man etliche tropfen in waſſer gieſſet und das zahnfleiſch fleißig damit abſpielet und mit dem finger gelinde reibet.

Caſernen, ſiehe Cazernes.

Caſſa: Bedeutet beydes den ort, wo reiche kaufleute, gantze ſtädte, Fürſten und Könige ihren vorrath haben, und das geld ſelbſt, wovon alle ausgaben, und worzu auch wieder alle einnahmen kommen. Alſo ſagt man, die Reichs- Creyß- Landſchafts- Kriegs-caſſa u. d. m. Die kaufleute halten über die caſſa ein eigen caſſa-buch, in dem haupt-buche aber eine caſſa-rechnung, auf welcher, was baar eingenommen worden, der caſſa in debet, die ausgaben hingegen in credit kommen. In den kaufmanns-

Digitized by Google

läden hat man gemeiniglich eine ſchub-lade, in welche das baare geld, ſo gelöſet wird, durch ein in den tiſch geſchnittenes loch geworfen wird, dieſe wird die löſungs-caſſa genennet, alle wochen, oder monate überzehlet, und die darinne befundene ſumme der groſſen handels-caſſe einverleibet.

Caſſerole, ſiehe Caſterolle.

Caſſetto: Eine Italiäniſche kupfer-müntze, welche 2 ſoldi, und unſeres geldes 4 pfennige gilt. Zehen machen einen lira oder pfund, 5 lire thun 16 gute groſchen.

Caſſie: Eine frucht die nach ſchoten-art auf einen ſehr hohen baum wächſet. Die beſte fällt in Aſien und die ſchlechteſte in America und Egypten. Wenn die frucht reif, ſo hat ſolche einen ſchwartzen ſüſſen marcks in ſich, ſo in verſchiedene kleine häutgen eingeſchloſſen, die da dünne und holtzigt, wie in denen erbſen, da eine jede erbſe von der andern abgeſondert, in jedem theile der caßien-frucht iſt ein harter kern. Dieſe caßie führet die gallichten feuchtigkeiten gelinde ab, man nimmt davon eine bis zu anderthalb untzen ein.

Caſſierer: Iſt ein verordneter, der die gelder eincaſſiret, einhebet, und davon rechnung führet.

Caſſolette: Dieſes iſt ein gefäß, worinnen man wohlriechende waſſer durchs feuer ausdämpfen läſſet, das wohlriechende waſſer führet eben den namen. Solches zu verfertigen: Nehmet ſtorax 2 untzen, benzoin 4 untzen, 12 gewürtz-negelein, 1 quentlein laudanum, Aromatiſchen calmus 1 quentlein, ein wenig citronen-ſchaale, man muß ein neues verzinnetes geſchirr dazu nehmen, den ſtorax und benzoin mit einem viertel maaß roſen-waſſer eine ziemliche zeit lang kochen, den topf wohl zugedeckt halten, die gewürtz-negelein, das laudanum, den calmus und die citronen-ſchaalen in einen kleinen linnen beutel thun, ſolchen hinein werfen und mitkochen laſſen. Wenn es genug geſotten, filtriret man es durch ein linnen, ohne es auszudrücken, das dicke, ſo in dem gefäß geblieben, muß man heraus nehmen, und in papier verwahren.

Caſſonad-Zucker: Iſt ein ſchöner weiſſer, trucknev und wohlſchmeckenoer zucker, der nicht in vollkommenen hüthen, ſondern in fäſſer eingeſchlagen, aus Braſilien kömmt, iſt zu confituren ſonderlich bequem.

Caſtanie: Iſt eine angenehme und wohlſchmeckende frucht, liegt in einer dreyfachen ſchaale, und wird in die groſſe und kleine eingetheilt. Die groſſe heißt marone, die kleine aber behält den namen caſtanie. Sie werden roh, beſſer aber gebraten, oder gekocht genoſſen; ſie ſind aber nicht geſund, weil ſie ſtopfen, hauptweh verurſachen, und denen ſchwindſüchtigen ſchädlich ſeyn ſollen. Wenn man ſolche in kalt waſſer ſchüttet, fallen die guten zu boden und die böſen ſchwimmen oben. Das daraus verfertigte mehl, ſoll ein wohlſchmeckend brod geben. Man kan ſie lange zeit friſch erhalten, wenn man ſie im keller auf truckenen ſand leget.

Caſtanien-Baum: Dieſes iſt ein hoher ſtarcker baum, ſo in warmen ländern an ſandichten orten zu finden, und worauf die caſtanie wächſet; obgleich in Ober- und Nieder-Sachſen auch welche wachſen, ſo ſind ſolches doch nur wilde, und die frucht oder caſtanie iſt bitter, daß ſie nicht zum eſſen dienet; wird alſo nur ſeines anſehens wegen gehalten, indem er ſonderlich in alleen ein feines anſehen macht.

Caſtellan: Iſt eigentlich ein haus-verwalter, der in ſchlöſſern die aufſicht über die zimmer und meublen hat, und dahin ſehen muß, daß ſie ſauber und rein gehalten werden, und nur zum unterſchied anderer haus-verwalter den namen caſtellan führet.

Caſterolle: Iſt ein küchen-geſchirr und ſo zu reden ein tiefer tiegel, gemeiniglich wird es aus kupfer oder meßing gemacht, und inwendig verzinnet, doch hat man auch irdene, und ſo man will pur ſilberne, die meiſten ſeyn mit kupfernen deckeln verſehen.

Caſterol-Loch: Iſt ein in den heerd- oder koch-ofen gemachtes loch, worein man dieſes küchen-geſchirre ſetzt, und ihnen eine gelinde wärme giebt.

Caſtillan: Ein Spaniſch gold-gewichte, es iſt der hunderſte theil eines Spaniſchen pfundes.

Caſtor, ſiehe Bieber.

Caſtor: Nennet man einen huth, der von lauter bieber-haaren gemacht iſt. Dieſe haare ſind zart und weich, und alles, was daraus bereitet wird, iſt ſehr fein, und ſitzt gemächlich. Man hat auch halbe caſtor- und winter-ſtrümpfe davon.

Caſtor-Farbe: Wird auf wolle mit gallus und vitriol angeſetzet, und vollendet. Und damit ſie deſto beſtändiger bleibe, ſo ziehen ſie die ſchön-färber hurtig durch die überbliebene cochenillen-waſſer.

Caſuar: Ein ſehr groſſer ſchwartzer vogel, der den ſtrauſſen an gröſſe faſt gleich kömmt, auch ſolche eyer legt, nur daß ſie dünnſchälichter ſind. Auf der inſul Samatra nennet man ihn Emen. Aus den Moluccicſchen inſuln und andern orten Indiens wird er zuweilen zu uns herausgebracht.

Caſus fortuiti: Dieſe kommen insgemein bey pacht- und verpachtungen vor, und werden in groſſe und kleine getheilet. Die letztern übernimmt ordentlicher weiſe der abepachter, die erſtern aber werden vielmals getheilet, daß pachter und verpachter jeder die helfte

Digitized by Google

des ſchadens träget, jedoch muß vom pachter zeitige anmeldung, daß beſichtigung angeſtellet werde, geſchehen, auch wird bisweilen nur ein gewiſſer remiß am pacht-gelde ausgemachet; bisweilen aber wird nicht auf das jahr des ſchadens geſehen, ſondern gewartet, ob nicht die folgenden jahre deſto reichlichern nutzen gebracht haben, folglich der remiß bis zum ende der pacht-jahre ausgeſetzet, ſonderlich mercket man wohl an, ob der ſchade in allen arten der felder ſey. Zu dem groſſen mißwachs wird hagelſchlag, mauſe-fraß, kriegs-zerſtöhrung gerechnet, ſonſt aber iſt noch nicht gantz ausgemachet, was zu dem groſſen mißwachs gehöret.

Catholicon: Iſt ein allgemeines laxirendes mittel, in einer latwergen beſtehend electuarium diacatholicum genannt, das ſehr gut und gelinde, deswegen es zuweilen in abwechſelnden fiebern, in der rothen ruhr, durchlaufen und brechen, das ſowol aus dem magen als eingeweide herrühret, männlichen und weiblichen perſonen, ſie mögen von was alter ſeyn als ſie wollen, inſonderheit aber ſchwangern weibern eingegeben wird, denn weil es gelinde, treibet es die böſen feuchtigkeiten wohl aus, und ſtärcket alle theile des körpers, es läſſet nichts unreines zurück. Man nimmt auf einmal 2 quentlein bis zu einer untze ein, entweder in abgezogenen waſſern oder abgekochten träncken, es wird zuweilen unter die elixire, ſäfte auch wol unter die cliſtire gemiſchet.

Catholique: Iſt ein kleiner chimiſcher ofen, darinnen verſchiedene arbeit, auch ſogar diejenige, ſo das ſtärckſte feuer haben muß, verfertiget wird.

Cattos: Iſt ein ſtück ſilber, oder müntz-währung in Siam, ſo 50 thaler werth.

Cattun: Iſt ein berühmter baumwollener zeug, welcher auf der küſte von Coromandel, auf Bengala, und in China, abſonderlich aber in dem reiche des groſſen Moguls, im überfluß verfertiget wird. Sie ſind entweder weiß, oder bunt. Die feinſten, welche weiß bleiben, haben gemeiniglich einen gold- oder ſilber-ſtrich längſt der ſtücke, und unterſchiedliche an beyden enden, einige mehr, andre weniger. Bisweilen ſind auch geſtickte blumen darunter geſtreuet. Dieſe art daſelbſt iſt theuer, und wird von reichen leuten ſehr geſucht. Die bunten cattunen kommen aus dem Königreich Bengala, und werden daſelbſt Chites genennet. Einige werden mit formen gedruckt, andere aber mit dem pinſel gemahlet. Die handlung mit dieſen cattunen iſt nebſt der ſpecereyhandlung die wichtigſte, welche die Holländiſche compagnie in Oſt-Indien thut. In den Ländern des Türckiſchen Kayſers wird auch eine groſſe quantität weiſſer und blauer cattun verfertiget, welche ſehr gut ſind, inſonderheit die letzten, weil die farbe niemals ausgehet. Die Türcken haben ohnedem auch noch das geheimniß, das baumwollene garn dergeſtalt beſtändig roth zu färben, daß es im waſſer immer ſchöner werde. Denn eben das iſt die ſo häufig ietzt bey uns gehende waare des rothen türckiſchen garns.

Cattun-Baum und Strauch: Es wächſet die baumwolle theils auf einem baume, theils auch auf einem ſtrauche. Der ſtrauch iſt ein bis zwey fuß hoch mit röthlicher raucher rinde bedeckt, und theilet ſich in verſchiedene zweige, wie unſre buch-weitzen. Die blätter hängen an rauchen ſtengeln, ſehen wie unſere wein-blätter aus, der gröſſe nach aber den ahorn-blättern gleich, und ſitzen meiſt 3 und 3 beyſammen. Die blumen ſind gelb, und in der mitten roth, daraus wachſen runde früchte, die ſo groß als die äpfel ſeyn, und ſich nach und nach aufthun, darinnen iſt die wolle verborgen. Was den baum betrift, ſo hat derſelbe einen ziemlich dicken ſtamm, ſeine blätter ſind etwas glätter und weicher, allein die wolle iſt nicht ſo fein. Daraus wird auch nur ſchlecht zeug gemacht; hiervon bekommen wir unſere meiſte rohe wolle, und auch das ſchlechte baumwollene garn, ſo uns die Holländer bringen, und zu ſtrümpfen und dochten gebraucht wird.

Caviar: So nennen die Italiener den von den Ruſſen eingemachten fiſch-rogen, den man an der Wolga, am meiſten aber bey Aſtracan aus den groſſen weißfiſchen, und ſonderlich aus den ſtören nimmt, und entweder geſaltzen, oder nur an der ſonne getrucknet, in tonnen geſchlagen, und in fremde länder verſchickt wird. Er wird von den Ruſſen Ikari genennet. Die zubereitung ſonderlich von den rogen des ſtöhres geſchiehet auf dieſe art: Es wird der rogen von der anklebenden haut abgeſchlagen, hernach eingeſaltzen, und wenn er denn 5 oder 6 tage geſtanden, wird er mit pfeffer und klein geſchnittenen zwiebeln vermiſcht; etliche eſſen ihn auch mit eßig und baum-öhl. Es iſt kein unebenes eſſen, zumal, wenn anſtatt des eßigs der ſaft von citronen drauf gedruckt wird. Es ſoll guten appetit machen, und eine die natur reitzende kraft haben. Man hat auch rothen caviaro, welcher von karpfen- und hecht-eyern zubereitet wird, ſolcher wird meiſtens nach Conſtantinopel geſchickt.

Caution: Geſchiehet an den meiſten orten bey verpachtungen derer güter, wie nicht weniger bey gewiſſen geld-einnahmen in ämtern ꝛc. Dieſe nun wird entweder

weder durch ſelbſt eigene liegende gründe, oder baaren vorſchuß, oder durch bürgen zu ſtande gebracht. Auch wird an einigen orten wegen des inventarii mit unbeweglichen gütern oder durch bürgen caution gemacht, das pacht-geld aber alle viertel jahre voraus gezahlet.

Ceder: Iſt der gröſte und ſchönſte unter allen bäumen, weil ſein holtz niemalen verfaulet, auch ſogar das andere holtz ſo mit ceder-ſaft beſtrichen worden, nicht verfaulen ſoll. Seine frucht wird erſt in einem gantzen jahre reif, ſie beſtehet in einem fahlen apfel. Die rinde iſt glatt und graulichter farbe. Die blätter gleichen den wacholder-blättern.

Cedrac: Iſt eine art citronen-bäume, der eine ſehr wohlriechende blüthe hat.

Cedro: Wird gemeiniglich der wohlriechende extract von den ausgepreßten citronen genennet, und kan man ſelbigen, wenn keine citronen beyhanden, ſowol zur ſpeiſe, als auch in wein und thee nehmen. Es wird auch die pomade, buder, ſchnupf-toback und mehrere dergleichen damit parfumirt.

Celadon: Iſt meer-grün, wenn man ſolches auf wolle ſetzen will, ſo muß dieſelbe erſt geblauet werden, ehe man das gelb-kraut brauchet.

Celaſter-Baum: Iſt ein bäumlein ohngefehr eines mannes hoch, hat ein hartes holtz und äſte, ſo erſt grünlich, und hernach graulich werden. Bringet auch eine gelb grüne blume hervor, ſo da einen guten geruch hat, beſtehet in 5 oder 6 blättern, und wächſet an den äuſſerſten gipfeln der zweige. Es währet aber ſehr lange, ehe ſie ſich eröfnen wollen, und bleiben ſehr lange verſchloſſen. Die blätter an dieſem baume grünen winter und ſommer, ſind länglich, oben ſaat-grün, und unten etwas heller. Es wächſet auch eine frucht darauf, welche erſtlich grün, hernach roth, und endlich corallen-farbe iſt, alſo bleibet ſie bis zum anfange des Auguſti, alsdenn runtzelt ſie ſich, und wird aſchfarb. Inwendig hat ſie einen dreyeckigten kern, faſt wie die weinbeer-körnlein, mit einer harten ſchaalen und weiſſen nußfarbigen fleiſch, welches mit einem ſafran gelben häutlein überzogen iſt. Die erzeugung dieſes baums kan geſchehen durch einlegung junger zweige, daran noch etwas altes holtz befindlich, oder durch den ſaamen, wenn er reif wird. Es will einen ſandigten grund haben, darunter 2 jähriger pferde-miſt und erde, ſo durch die ſonne wohl präpariret, vermenget.

Cement: Die maurer machen aus kalck mit ſande aus tropf, tauch, oder alten bachſteinen vermengten mörtel, den ſie cement nennen, und im waſſer, grotten, kellern, abtritten u. ſ. w. gebrauchen.

Cementirung, beſſer cämentirung: Iſt eine chymiſche arbeit, das gold zu reinigen, wenn man nemlich das Gold in einer harten maſſa von einem theil ſal armoniac, 2 theile gemein ſaltz, und 4 theile bolus oder zu pulver geſtoßne ſchlacken einleget, nachdem zuvor die gantze maſſa mit urin maceriret worden; Dieſe cämentirung heiſſet die königliche.

Centifolie: So werden die leibfarbenen roſen genennet, und ſoll ſie in 100 blättern beſtehen. Die roſen von groſſer art, werden Holländiſche genennet.

Centner: Iſt an den meiſten orten 100 pfund, an andern 110, auch 112 pfund. In Holland und Nürnberg hält er 100, zu Hannover und Leipzig 110, zu Hamburg und in Franckreich 112, in Braunſchweig 114, und in Breslau gar 160 pfund. In gold und ſilber macht der centner 100 pfund aus. Nach dem berg-gewichte hält er 110 pfund.

Cequinen, ſiehe Zechini.

Ceratomalagma: Eine gelinde wachs-ſalbe, iſt ein äuſſerliches medicament, welches das mittel zwiſchen einer ſalbe und pflaſter hält. Denn es iſt dicker als eine ſalbe, und weicher als ein pflaſter. Es wird manchmal nur blos aus öhl und wachs bereitet.

Cerinthe: Wird in gärten unterhalten. Sie iſt gelb oder purpur-braun, und ſiehet, als wenn ſie aus wachs pouſſiret wäre. Sie hat länglichte blätter, ſo vorne breiter als hinten, und mit weiſſen flecken eingeſprengt ſind. Der ſaame, ſo faſt wie kleine klauen ſiehet, iſt glatt und ſchwartz. Die Portugieſiſche cerinthe trägt himmelblaue blumen.

Chagrin: Eine auf beſondere weiſe zubereitete, und mit ſtarcken narben erhabene ſchön gefärbte pferd- oder eſels-haut, die zum überzug über koſtbare bücher, uhr-gehäuſe, käſtlein, und futterale gebraucht wird. In Indien und Perſien wird der beſte verfertiget. Wenn ſich die haut ſchälet und abſpringet, iſt es kein aufrichtiger chagrin, ſondern aus Corduan fälſchlich nachgemacht. Man nennet auch einen ſeidenen zeug alſo, der ſehr ſtarck und dichte an einander picciret, und von unterſchiedenen ſorten und güte gefunden wird, deſſen man ſich zu auskleidungen bedienet.

Chaiſe: Heißt eigentlich ein ſtuhl oder ſitz. Man braucht es aber ſonderlich von einem fuhr-wercke, worauf ſitze vor menſchen befindlich, ohne darauf zu ſehen, ob es zierlich, und bedeckt, wie kutſchen und caroſſen halb bedeckt, oder eine caleſche ſey. Wenn ein ſolcher ſtuhl zum tragen gebraucht wird, ſo heißt es eine porte-chaiſe. Ein kleines leichtes fahr-chaiſgen, welche geſchwinde mit einem pferde wegrollet, heißt eine chaiſe-roulante.

Chal-

Digitized by Google

Chalcedonier: Iſt eine art edelgeſteine, der da ſehr ſchöne mit adern verſchiedener farben durchzogen.

Chamäbatis: Iſt eine gattung brombeeren, ſo an bergichten örtern wächſet. Es iſt ein kleiner ſtrauch, und treibet zu 2 bis 3 fuß hohe ſtengel, welche mit blättern, die dem erdbeer-kraute nicht ungleich, beſetzt ſind. Die blüthen beſtehen aus 5 blättergen in roſen-farbe. Die frucht iſt oval, und roth, ſo dicke als eine erdbeere. Dieſelbe beſtehet aus einem haufen kleiner beerlein, welche voll ſüſſen ſaftes ſind, und davon eine jede einen länglichten kern in ſich faßt. Sie ſitzen dichte an einander in geſtalt einer pyramide, an einem weichen knöpflein. Sie reinigen, halten an, und ſind gut zu mund- oder gurgel-waſſer.

Chamäleon: Ein thier, einer eydex nicht viel ungleich, und aufs höchſte 10 zoll lang; hat einen groſſen und breiten kopf, 4 füſſe und einen höckerigten rücken. Sie iſt grünlich oder aſchenfarbig, und hält ſich gerne an felſichten orten auf, lebet von fliegen und andern geſchmeiß.

Champignons: Die champignons und garten-ſchwämme, welche ſonſt in den höltzern und waldungen wachſen, werden nunmehro auch in den gärten gezeuget. Der Frantzöſiſche gärtner ſchreibet in der ſiebenden abhandlung des zweyten tractats hiervon auf eine beſondere weiſe: Mache, ſagt er, ein miſt-beet von maulthier- oder eſels-miſt, und bringe von einem andern miſt-beet, 4 finger hoch gantz verweſete miſt-erde darauf. Wenn dieſes nun 3 bis 4 tage geſtanden, ſo bringe alle abſchnitte der ſchwämme, die man in der küche brauchet, darauf, wie auch das waſſer, womit die ſchwämme abgewaſchen worden; auf dieſe art, wird man in kurtzer zeit zu den beſten garten-ſchwämmen gelangen, und ſolche einige jahre nutzen können. Kan man den maulthier- und eſels-miſt nicht bekommen, ſo kan man ein miſt-beet, welches ſeine dienſte ſchon gethan, und woſelbſt der kurtze verweſete miſt gleichſam zur erde worden, hierzu gebrauchen. Hierauf ſchüttet man das ſpühl-waſſer von ſchwäm̃en, auch dasjenige waſſer, worinnen die erd-ſchwäm̃e geſotten werden: Man kan auch, wenn man kein miſt-beet anlegen will, nur ein loch 3 bis 4 ſchuh tief in die erde machen, ſolches mit pferde-miſt ausfüllen, und auf obige art verfahren. Heinrich Heſſe im dritten buch ſeines deutſchen gärtners cap. 2 führet eine methode an, welche nicht zu verachten, und von denen, welche ſie probiret haben, für gut befunden worden. Er machet nemlich, wie zuvor erwehnet, ein loch in die erde, füllet ſolches einige finger hoch mit erde, begieſſet dieſe mit pferde-urin, bringet einen halben ſchuh klein geriebene ferd-ballen darauf, nimmt wiederum erde, etwan einen halben ſchuh hoch, ſchüttet ein lager von alten verfaulten roß-miſt, einen halben fuß hoch darauf, nachgehends aber wiederum erde, und füllet ſie mit friſchem pferde-miſt aus, iſt dieſes nun geſchehen, kan man ein lager eines ſchuhes hoch, recht guter und fetter erde auf beſagten miſt bringen, dieſe mit bretern einfaſſen, und alle tage mit pferde-urin anfeuchten. Die anlegung eines ſolchen miſt-beets kan im Martio und April geſchehen, an einem orte, wo die ſonne den gantzen tag hinſcheinet. Wenn man auf obige weiſe verfähret, ſo wachſen die ſchwämme von ſich ſelber, und dauren 2 oder 3 jahr lang; es können auch ſolchergeſtalt mitten im winter ſchwämme erzeuget werden, wenn man nemlich dieſes beet in ein gewölbe macht; es muß aber ſelbiges gegen mittag gelegen ſeyn, daß es die mittags-luft haben kan, und wird ſolches im Septembr. gemacht.

Change: Heißt ſo viel als ein wechſel oder tauſch, da geld gegen geld, oder waare gegen ware umgeſetzet wird. Es iſt changiren, verwechſeln, vertauſchen, troquiren, einerley.

Charnier: Iſt ein zierlich band, womit zärtliche und von ſauberer arbeit gemachte dinge, die auf- und zugehen, beſchlagen werden. Die galanterie-arbeiter, auch die gold und ſilber arbeiten, machen dergleichen oft ſehr ſauber. Sie müſſen wohl ſchlieſſen, und ſo ſubtil verfertiget ſeyn, daß man uneröfnet faſt nichts wahrnehmen kan.

Charte-Partyen: Sind ſchriftliche contracte, welche zwiſchen ſchiffern, und ihren ſchif-befrachteren ſchriftlich, auch wol von einem notario und zeugen, aufgerichtet werden. Sonderlich wird darinnen verabredet, wenn, und wo der ſchiffer die ladung einnehmen, und wohin er mit ſolchen abſegeln ſoll. Wie lange an dem orte ſeiner entladung ſein aufenthalt ſeyn ſoll, ob, und von wem er daſelbſt, und mit was vor waaren, auch wohin er wieder ſoll zurück beladen werden. Was er vor jeden tag, den er über die gebührende zeit aufgehalten wird, ſoll zu genüſſen haben, wie hoch die fracht bedungen ſey, u. d. g. m.

Chaßis: Sind unterſchiedlicher art, ſie werden aus ſiebe-tuch, cammer-tuch und dergleichen gemacht, man ſetzet ſie vor die fenſter, damit die davor vorbeygehenden nicht ſehen können, was in der ſtube vorgehet.

Chelidonius: Ein ſtein, welcher in dem magen der

jung ausgebrüteten ſchwalben gefunden wird. Es werden insgemein 2 gefunden, ein ſchwartzer und ein röthlicher.

Chibou-Gummi: Ein gummi oder hartz, dem galipot nicht ungleich, aber nicht ſo gar ſtinckend. Es iſt gut wider das hüft-wehe, wider den ſand und grieß, wider die rothe ruhr, und das ſtarcke bluten, wenn es gleich wie der terpentin, in form eines boli, mit einem löffel waſſer eingenommen wird.

Chimia: Iſt diejenige kunſt, welche lehret, wie die natürlichen körper aufzuſchlieſſen ſind, daß aus ſolchen allerhand nützliche artzeneyen können bereitet werden, und dieſes iſt chimia medica. Es erſtrecket ſich aber ſelbige, als eine vortrefliche wiſſenſchaft, auch noch weiter, und iſt zu viel mechaniſchen dingen unentbehrlich, ja es kan ſolche im gemeinen leben nicht entrathen werden. Doch iſt ſie von der alchimia darinnen unterſchieden, daß jene ihren zweck allezeit, dieſe aber ſelbigen gar ſelten vollkommen erreichet.

Chimiſch bereitete Medicamenten: Soll niemand leicht ohne rath und genehmhaltung eines verſtändigen medici, und der ſolche ſelbſt bereitet, in den leib nehmen.

China Chinae: Iſt eigentlich eine rinde, ſo von einem Peruaniſchen baum genommen wird, welcher ſo groß als ein kirſch-baum wächſet. Dieſe rinde wird in der artzeney-wiſſenſchaft, ſonderlich bey fiebern vielfältig verſetzet, und von denen medicis auf vielerley art zu rechte gemacht. Es iſt aber an ſich eine gefährliche und faſt giftige artzeney, deswegen man ſolche ohne vorwiſſen eines geſchickten artztes billig nicht gebrauchen ſoll. Sie iſt auch allen naturen, ſonderlich denen gelehrten, frauensleuten und andern die viel ſitzen, nicht dienlich, ſondern erfordert eine ſtarcke und mit hand-arbeit beſchäftigte natur. Es iſt ſolche anno 1649 in Europa bekannt worden, da ein Spaniſcher Vice-König ſie zu erſt aus Peru nach Spanien mitgebracht; zu gleicher zeit brachten der Cardinal de Lugo und die Jeſuiten welche mit, und machten ſolche in gantz Europa bekannt, anfänglich nennte man ſie nach dem namen des cardinals, hernach hieß es das jeſuiter-pulver, weil ſelbige ſolches alleine austheileten, und damit viel geld erwarben, weil aber entweder der preiß zu hoch, oder die jeſuiten die rechte zurichtung ſelbſten nicht recht verſtunden, wurde es faſt wieder vergeſſen, bis der Engliſche Cavalier Talbot im jahr 1680 wunderswürdige curen zu Paris und an dem hofe König Ludewigs des XIV. damit verrichtete; welches den König bewog dieſen Cavalier durch Königl. geſchencke dahin zu bringen, daß er deſſen verfertigung und präparirung bekannt machen muſte, woran hernach andere geſchickte medici vieles verbeſſert. Die deutſche entzian-wurtzel wird im fall der noth von denen apotheckern an ſtatt der China Chinae genommen.

China-Wurtzel: Eine dicke, knotigte, harte, auswendig gelb-braune, inwendig röthlich weiſſe wurtzel, ſie kömmt aus Oſt-Indien, ſonderlich aus China. Sie hat ein ſcharfes, aromatiſches, durchdringendes weſen, daher thut ſie in der franzoſen-cur durch den ſchweiß heilſame würckung; iſt auch gut wider den ſcharbock, waſſerſucht, gicht, u. d. g. m. Die ſchwärtzliche iſt beſſer als die rothe.

Chineſiſche Dinte, ſiehe Tuſch.

Chineſiſche Müntzen: Sind nicht ſonderlich bekannt, und man weiß bis dato nicht, daß in dieſem reiche dergleichen geldſorten, wie bey uns, ſolten geſchlagen werden; ſondern ſie haben an deren ſtatt nur gewiſſe ſtücke ſilbers, ſo faſt wie ein ſchiflein formiret ſind, und ihren verſchiedenen valeur haben, und mit dieſem bezahlen ſie die waaren. Auſſerdem pflegt noch eine gewiſſe kupferne müntze bey ihnen üblich zu ſeyn, welche ein loch in der mitte, damit ſie ſolche anhängen könne, ſie hat viel characters und iſt dicke. Ihrer 10 machen einen Sols de France aus, 10 Sols den 10ten theil ihres Thalers, welchen ſie Leam, die Portugieſen aber in Indien Fael nennen; und ein ſolcher Thaler giebt ohngefehr 4 Franzöſiſche pfund, 2 Sols und 2 Pfennige.

Chineſiſche Waaren: Dieſe beſtehen aus ſeidenen ſtoffen, und aus allerhand von kupfer, ſtahl und eiſen verfertigten handwercks-zeuge und geſchirre, aus wahrer baumwolle gemacht, in cattunen, ſchönen cammelotten, leinewand von hanf, porcellain, und andern gefäſſen von feiner erde ſauberer laquirter arbeit, als ſchräncke, chatoullen, tiſchgen, und andere laquirte arbeit, dergleichen anderswo nicht kan nachgemachet werden, ingleichen Chineſiſche dinte, oder tuſche.

Chiragra: Alſo heißt das zipperlein, wenn es die hände befället, und daſelbſt ſeinen wohnplatz nimmt. Hat mit dem podagra gleiche urſachen, und wird auch wie dieſes curiret. Die aus zugerichteter menſchen-haut verfertigte handſchuhe ſollen groſſe linderung verſchaffen.

Chirurgie: Eine kunſt, die da lehret, wie man allerley, ſonderlich äuſſerliche kranckheiten, durch artzeneymittel und geſchickte hand-griffe heilen könne, und zwar auf fünferley weiſe: 1) Durch zuſammenſetzung deſſen, was zertrennet iſt. 2) Durch zertheilung eines theils an dem menſchlichen leibe, ſo wider-

Digitized by Google

der die natur ſich zuſammen gethan. 3) Durch heilung der verrenckten, gequetſchten, und krummen glieder. 4) Durch wegnehmung deſſen, was am leibe unnöthig, verunzierendes und oftmals ſehr hinderlich iſt, und endlich 5) durch erſetzung deſſen, was da fehlet.

Chocolade: Wird zuſammen geſetzt von cacao-bohnen, vanillen-ſaamen, gewürtz-nägelein, zimmet, muſcaten-blüthe und zucker, dieſes wird alles wohl mit einander vermiſchet, und kuchen zu pfunden, halben und viertel pfunden daraus gemacht; nicht weniger gantz kleine täfelein, welche der ehemalige berühmte Wedel verfertigen laſſen, um ſolche zu ſich zu ſtecken, und aus der taſchen zu eſſen. Hieraus kochet man nun ſonderlich ein geträncke, welches kraft und magen erwärmet und ſtärcket, die natürliche wärme erhält und wiederbringet, nahrung giebt, flüſſe vertreibet, die ſprache ſtärcket und erhält, auch zu vielen andern nützlich, ſo hier anzuführen zu weitläuftig. Auch kan man chocolade alſo verfertigen: Röſtet 1 pfund cacao-bohnen, in einer pfanne übern feuer nicht allzuſtarck, ſchüttet ſie in einen, mittlerzeit ſo heiß gemachten mörſel, daß man die hand kaum daran, und an deſſen piſtille erleiden kan, ſtoßt und reibt ſie zu einem teige, traget nach und nach 1 pfund klaren zucker hinein, ſo wird die maſſa, wenn immer fortgeſtoſſen wird, erſt dicke, hernach wieder wie ein brey werden, ſchüttet biſam, moſchus, ambra, zimmet, nelcken, cardamomen, und etliche tropfen, vom Peruaniſchen balſam darzu, laſſets noch ein wenig ſtoſſen, und bringets in formen. Will man 4 groſſe taſſen chocolade trincken, ſo reibet man ein viertel chocolade, thut ein oder zwey eyer-dotter dazu, gieſſet 4 taſſen waſſer darauf, und läſſet es zuſammen in einer chocoladen-kanne kochen, will man es noch ſüſſer haben, wirft man 4, 6 bis 8 loth zucker dazu hinein; man muß beſtändig umrühren, oder beſſer querlen, damit es unter einander komme, auch wohl zuſehen, daß es nicht überlauffe. Mit milch oder wein wird die chocolade auf eben dieſe weiſe zurechte gemacht, doch braucht man nicht ſo viel zucker dazu.

Chriſtophels-Kraut: Ein giftiges kraut, welches in höltzern an bergichten orten wächſet. Dieſes kraut kan man äuſſerlich wider die krätze, raude und ungezieſer brauchen, dergeſtalt, daß man ſich darmit bähet, oder unter eine ſalbe miſchet.

Chriſt-Wurtz, ſiehe **Nieß-Wurtz**.

Chryſolith: Ein edler ſtein, der ſeinen namen daher überkommen, weil er an farbe dem golde gleichet, wiewol er dabey etwas grünlicht iſt. Vor zeiten wurde er ein topaſter genennet, denn er beſitzt alle die eigenſchaften, welche ein topaſter haben ſoll. Der chryſolith wird in Orient, und auch an einigen orten Europä, als in Böhmen u. ſ. w. gefunden. Der beſte unter allen ſoll aus Mohrenland kommen. Der Böhmiſche hat zuweilen gar gleichen glantz, aber nicht gleiche härte mit dem Morgenländiſchen. Einige jubelierer wiſſen den chryſolith zum ſchönſten diamant zuzurichten, ſo können auch einige glaßmacher, und chymici aus glaß die reineſten chryſolithe machen.

Chryſopras: Ein durchſichtiger grüner ſtein, der einen gold-glantz, und zuweilen rothe, weiſſe auch ſchwartze flecken hat. Er iſt dem chryſolith ſo gleich, daß er von einigen vor eben denſelben gehalten wird. Viele geben den chryſopras vor die mutter des ſchmaragds aus, und nennen ihn daher den ſchmaragdbraſem. Man bringet dieſen ſtein aus Oſt- und Weſt-Indien. Aus Böhmen werden auch gar ſchöne heraus geſchickt. Er ſoll das hertz und das blöde geſichte ſtärcken, wie auch das podagra lindern, wenn er am halſe getragen wird.

Churfürſt: Iſt eine würde die denen hohen Fürſten Deutſchlandes zukommt, welche das Vorrecht haben, einen Römiſchen Kayſer zu erwählen. Anno 1356 waren nur 7 Churfürſten, als 3 geiſtliche, nemlich Maintz, Trier und Cölln. Von dieſen führet Chur-Maintz das directorium, deswegen ſich auf den reichstagen alle abgeſandte bey ihm melden, und ihr creditiv vorzeigen müſſen, wie denn auch bey deſſen cantzelley alle klagen, proteſtationes und reichs-tags-acta übergeben werden. Wenn der Churfürſt gleich ſelbſten nicht bey denen reichs-tagen anweſend, ſo hat er doch ſeinen commiſſarium daſelbſt, der es in ſeinem namen verrichtet. Auſſer dieſen 3 geiſtlichen waren 4 weltliche, nemlich der König in Böhmen, der Pfaltzgraf am Rhein, der Hertzog in Sachſen, und der Marggraf von Brandenburg. In dem Münſteriſchen frieden hat der Hertzog in Bayern den vorzug vor Pfaltz erhalten, und 1698 iſt das 9te Churfürſtenthum Hannover oder Braunſchweig-Lüneburg errichtet worden. Die weltlichen Churfürſten beſitzen ihre Churfürſtenthümer erblich, doch müſſen ſie 18 jahr alt ſeyn, ehe ſie die regierung antreten können. Die 3 geiſtlichen haben zwar auch die wahl-ſtimmen, aber ſie können nicht ſelber zum Kayſer erwehlet werden, müſſen auch 30 jahr alt ſeyn, ehe ſie zu Churfürſten erwehlet werden können, es ſey denn, daß ſie diſpenſation erhalten. Ein jeder Churfürſt hat eine ertz-bedienung im Reiche, alſo iſt Chur-Maintz Ertz-Cantzler in Deutſchland, Chur-Trier Ertz-Cantzler in Franckreich, und Chur-Cölln Ertz-Cantzler in Italien.

Digitized by Google

Der König in Böhmen iſt Ertz-Schencke, der Churfürſt von Bayern Ertz-Truchſeß, Chur-Sachſen Ertz-Marſchall, Chur-Brandenburg Ertz-Cämmerer, Chur-Pfaltz und Chur-Braunſchweig Ertz-Schatzmeiſtere, ſo lange, bis vor Chur-Braunſchweig eine andere Ertz-Charge ausfündig gemacht wird. Die Churfürſten führen in ihren wappen einen Churhuth von rothen ſammet mit hermelinen aufſchlägen. An Ceremonien-Tagen tragen die weltlichen Churfürſten einen roth-ſammeten mantel mit hermelin gefüttert; die geiſtlichen einen mantel von rothen tuch mit hermelin gefüttert. Der König in Franckreich nennet die Churfürſten ſeine Brüder, unter der bedingung, ihm den titul Majeſtät zuzuſtehen, weilen ſie denen Königen ehedeſſen nur den titul Königliche Hoheit gaben, aber die umſtände haben ſich nachhero greulich verändert.

Churfürſtenthum: Iſt das gebiete, darüber ein Churfürſt regierender Herr iſt.

Churmediges Gut: Dieſes wort iſt nur in den Jülichiſchen landen gebräuchlich, und heiſſet ein ſolches gut, welches vermittelſt des eides der treue (juramento fidelitatis) erlanget wird, von dem der beſitzer einen jährlichen billigen zins, und nach ſeinem abſterben in relevium, oder zum vergnügen ſeines Herrn, ein pferd, kuh, oder ochſen giebet, wobey der gebrauch, daß das vieh vor die helfte oder dritten theil des werthes wieder in das gut gelöſet, oder in ermangelung deſſen ein ander ſtück dafür geliefert wird.

Chylus oder nahrungs-ſaft: Iſt derjenige weiſſe oder milch-ähnliche ſaft, welcher aus ſpeiſe und tranck durch die dauung bereitet, in den dünnen gedärmen aber von dem groben und unräthigen weſen abgeſondert, und durch die alſo genannten milch-adern dem geblüte zugeführet, und immer nach und nach in blut verwandelt wird, von welchem der leib und alle deſſen theile ihre nahrung, wachsthum und erhaltung haben.

Chymie: Dieſes iſt eine wiſſenſchaft, aus einem vermiſchten weſen alle beſondere eigenſchaften von einander abzuſondern. Durch die vermiſchte weſen oder mixta verſtehet man alles, was eine wachſende kraft hat, als mineralien, pflantzen (vegetabilia) und thiere. Die mineralien begreifen ſteine, metalle und dergleichen in ſich. Unter den vegetabilien verſtehen wir bäume, pflantzen, gummi, hartz, früchte, ſchwämme, ſaamen, ſäfte, blumen, moos und dergleichen. Das thier-reich begreift nicht allein die thiere, ſondern auch alle ihre theile, und ſo gar ihren unflath unter ſich. Die Chymiſten geben vor, und behaupten, daß ſie fünferley materien aus einem mixto ziehen könten, als ſaltz, ſchwefel oder öhl, waſſer oder phlegma, erde und ſpiritus oder mercurium. Dieſe fünf materien halten ſie vor die haupt-theile, daraus ein cörper entſtanden, er ſey von was art er wolle; weilen ſie in der that dieſe fünferley materien aus den mehreſten cörpern ziehen können. Wenn es ihnen bey gewiſſen cörpern ja nicht gelinget, ſo zeigen ſie die urſache an: Die theile des cörpers wären ſo feſte mit einander vereiniget, daß ſolche nicht zu trennen, oder man wenigſtens die Chymie noch nicht ſo hoch getrieben hätte, ſolches gleichfalls ins werck zu richten. Andere Chymici ſetzen nur drey principia, als ſal, ſulphur und mercurium, welche denn jeder zeit in allen cörpern angetroffen werden. Den ſpiritum oder mercurium ſoll man aber nicht unter die fünf haupt-materien rechnen, weilen man nunmehro weiß, daß ſolches in denen pflantzen nur ein in waſſer zerfloſſener ſchwefel; in denen metallen oder mineralien aber ein in phlegma zerfloſſenes waſſer ſey, deswegen man nicht mehr denn nur vier haupt-materien oder principia annehmen ſoll, nemlich ſaltz, ſchwefel, phlegma und erde. Das ſaltz iſt ſchwer, und wird gantz zuletzt ausgezogen, es durchdringet den cörper, es erhält ſolchen, verwahret ihn vor fäulniß, und machet ihn geſchickt, allerley geſchmack an ſich zu nehmen, nachdem er von ein oder anderm principio viel, inſonderheit viel ſchwefel an ſich hat. Doch giebt es verſchiedene arten ſaltz.

Der ſchwefel oder das principium cohæſionis verbindet die andern principia mit einander, er lindert die ſchärfe des ſaltzes, indem er ſich um deſſen ſpitzige theile wickelt, und indem er die ſchweiß-löcher des cörpers ſtopfet, verhindert er die fäulung. Daher kommt es, daß die pflantzen, die viel öhl bey ſich haben, ſich deſto länger grün erhalten.

Das phlegma ſondert ſich niemals gantz reine von denen vermiſchten cörpern ab, ſondert behält allezeit etwas von denen andern principiis an ſich, deswegen es beſſer als gemein waſſer abtrucknet.

Die erde iſt das letzte principium, es bleibet bis auf die letzte liegen, wenn alle andere principia bereits durch die gewalt des feuers abgeſondert ſind.

Alle dieſe verſchiedene haupt-materien oder principia werden durchs deſtilliren ausgezogen, deswegen davon unter dem articel Deſtillirung ein mehreres.

Cibeben: Sind lange blaue roſinen von gutem geſchmack, ſo nur einen kern haben, ſie wachſen in Spanien und Franckreich, wie weintrauben, und wenn ſie abgetrocknet worden, werden ſie verführet.

Sie

Sie ſtärcken den magen, und eröfnen die leber, und geben bey abführung der cruditäten gute nahrung, daher ſie zu vielen ſpeiſen, ſolche wohlgeſchmack und geſund zu machen, gebrauchet werden. Siehe Roſinen.

Cicorien, ſiehe Hindläuft.

Cinquille-Tiſch: Iſt ein aufſchlage-tiſch, wie ein ordentlicher caffe-tiſch, nur daß das tiſch-blat in 5 eingeſchnittene löcher abgetheilet wird. Daß nun die ſpieler ihr geld oder marquen ſicher aufbehalten können, werden in dergleichen tiſch 5 lederne beutel eingenagelt.

Ciper-Gras, Ciper-Wurtzel: Iſt eine ausländiſche pflantze, die beſte bekommt man aus Sirien, woſelbſt ſie in moraſtigen gegenden wächſet. Die wurtzel wird gekocht und candiret, desgleichen ein extract daraus gezogen, ſo den magen ſtärcken, den harn und monatliche reinigung treiben, in waſſer-ſucht und kalten flüſſen gut ſeyn ſoll.

Ciper-Wurtzel, ſiehe Ciper-Gras.

Circkel: Ein aus eiſen oder meſſing gemachtes inſtrument, ſo aus zweyen unten ſpitzig zugehenden ſtücken, die man füſſe nennet, beſtehet, und welche oben mit einem gewinde befeſtiget ſind, daß man ſie nach belieben auf- und zuthun kan. Mit ſolchem kan man alle runde cörper und figuren unterſuchen, auch ſelbſt machen, und ohne viel mühe die eintheilungen der linien finden.

Circkel der Bäume: Eines baumes alter wird in 4 theile getheilet: 1) In das anfangende, oder in die kindheit, 2) in das wachſende, oder in die jugend, 3) in das ſtillſtehende, oder männliche, und 4) in das abnehmende hohe alter. Wenn ein ſtamm in ſeinem völligen wachsthum iſt, ſo gehet ihm jährlich ohngefehr 1 zoll im diametro an der dicke zu, und wächſet ohngefehr 1 elle in die höhe. Das alter der bäume beurtheilet man insgemein aus des ſtammes ſeinen circkeln, und ſchreibet dem baume ſo viel jahre zu, als circkel er hat.

Circulation, ſiehe Umlauf des Geblüts.

Ciſterne: Dieſes iſt ein unterirdiſches waſſer-behältniß, darinnen das ſchnee- und regen-waſſer an denen orten, wo man keine brunnen und waſſer hat, aufgefangen, und zum gebrauch aufbehalten wird. Solche wird an einen reinen und kühlen orte angelegt, und ſowol im grunde, als an den ſeiten, mit thon oder kütte waſſer-haltig gemacht. Ueber der ciſterne kömmt ein fang-kaſten mit einem durchlöcherten blech, worein durch röhren das waſſer geleitet wird, und ein zapfen-loch, den unrath daraus abzulaſſen. Dieſer fang-kaſten muß noch einen andern ablaß haben, durch welchen das waſſer abgeführt wird, ſo man in die ciſterne nicht will laſſen kommen.

Ciſtus: Ein ſtrauch, welcher in ſteinichten, bevoraus in warmen landen wächſet. Es giebt deſſen zwey haupt-ſorten, ein männlein und ein weiblein. Die blätter und blüten von beyden arten halten an, und ſind gut wider die rothe ruhr.

Citronat: Iſt entweder eine reife art der citronen, als die limonie und die ponzino, oder von einer unreifen citrone. Solcher wird folgender geſtalt gemacht: Es werden ſolche in ſtücken geſchnitten, und das marck herausgeſchnitten; hierauf eingeſaltzen, und eine nacht gewäſſert, ſodenn ſo lange gekocht, bis ſie durchſichtig werden. Denn werden ſie abgekühlt, bis ſie wieder erhärten. Endlich übergieſſet man ſie mit geläuterten dünnen geſottenen zucker, und läßt ſie einen tag damit ſieden, die nacht aber ſtehen, und continuiret ſo lange mit dem ſieden, bis der zucker des morgens nicht mehr wäſſerig iſt. Man muß aber, ſo oft er wieder ans feuer kommt, jedesmal ein ſtück friſchen zucker darzu thun.

Citronen-Baum: Dieſer baum wächſet in heiſſen ländern, als Italien, Franckreich, Spanien, und dergleichen, in wäldern und gärten; bey uns Deutſchen aber ziehet man ihn im kaſten, und muß ihn ſorgfältig vor froſt verwahren, deswegen er zeitig wieder in die gewächs-häuſer gebracht wird, mithin koſtbar zu erhalten. Der baum hat ſehr ſchöne friſche grüne blätter, die das gantze jahr hindurch darauf ſitzen bleiben; er hat beſtändig blüthe, unreife, und auch reife früchte bey einander.

Die citrone ſtärcket das hertze, erfriſchet, treibet die galle aus, und ſtillet den allzuſtarcken umlauf des geblüts. In anſteckenden kranckheiten eine mit gewürtz-negelein ſtarck beſpickte citrone bey ſich getragen, ſoll davor bewahren.

Es giebt dreyerley arten citronen-bäume. Eine art trägt ſaure citronen; die andere art die ſo genannten limonien, und die dritte art pomeſinen oder apfelſinen, die ſüſſe und angenehm ſchmecken, woraus cedro deſtilliret wird. Hernach hat man noch dreyerley arten, die erſte wird malum Limonium, die andere Citrium, und die dritte Ponćirium genannt.

Citronen-Brod zu machen: Nehmet das weiſſe von ein bis zwey eyern, ſchlaget ſolche mit ein wenig orange-blüth-waſſer, hernach nehmet zu pulver geſtoſſenen zucker, bis die maſſe ſo dicke als ein teig wird, hierunter miſchet geriebene citronen-ſchalen, hernach machet daumdicke kugeln daraus, leget ſolche auf papier, drücket ſie breit, und backet ſie im ofen.

Digitized by Google

Citronen-Conſerve zu machen: Zerſchlaget ohngefehr ein halb pfund zucker in ſtücken, gieſſet darauf in ein küpfern pfänngen etwas waſſer, ſetzet den keſſel übers feuer, zerſtoſſet oder zerdrückt den zucker nach und nach mit dem ſchaum-löffel, daß er deſto eher zergehe, wenn er anfängt zu kochen, ſo hebet ihn ab, nehmet den ſchaum mit dem löffel weg, ſetzt ihn wieder übers feuer, laſſet ihn zum fluge ſieden, daß er nemlich durch den löffel wie blaſen flieget, und hindurch geblaſen werden kan. Hebet ihn ab, laſſet ihn ein wenig ſtehen, mittler zeit reibet das gelbe von einer citrone am zucker ab, den citronen-ſaft aber drücket in ein glas, tabellirt den zucker mit einem löffel, und ſchüttet den citronen-zucker und citronen-ſaft dazu. Wenn er gnugſam tabellirt iſt, welches geſchiehet, indem der zucker mit einem löffel beſtändig an den rand des gefäſſes, und zwar nicht etwa um und um, ſondern nur an einem orte des keſſels angedruckt und angerieben wird, bis er weiß ſiehet, und etwas dicke iſt, ſo gieſſet die maſſam in die von weiſſem papiere dazu verfertigte capſuln. Weil es noch ein wenig warm iſt, kan man es in ſtücken zerſchneiden, wie man will: Wenn es kalt, wirds vom papiere abgezogen. Solte die conſerve beym tabelliren zu kalt worden ſeyn, und nicht flieſſen, ſo wärmet es übern feuer auf, laſſets aber ja nicht kochen, dafern der citronen-ſaft ſchon darinnen iſt, ſonſt wirds zähe. Solte aber anfangs, ehe ihr tabellirt habt, der zucker zu dicke geſotten, oder auch zu kalt worden ſeyn, daß er ſich gar nicht tabelliren lieſſe, ſo gieſſet wiederum etwas waſſer darein, laſſet ihn wieder kochen, und blaſet abermals im löffel, ob er in blaſen davon fliege. Man kan dergleichen waſſer, ſo oft man es verſehen hat, nachgieſſen, und die probe wiederholen.

Pom de Sina Conſerve: Wird gantz gelbe und auf gleiche weiſe bereitet, nur daß man hier, an ſtatt einer citrone, 2 Pom de Sinen auf dem zucker abreibet.

Vor allen behält die rothe Conſerve den preis. Zerſtoſſet berbis-beeren in einem mörſel, drücket deren ſaft durch ein reines tüchlein in ein pfänngen, laßt ihn aufkochen, nehmet den ſchaum hinweg, hebt ihn ab, ſchüttet klar geſtoſſenen, durchs haar-ſieb geſiebten zucker drein, rührets um, ſchüttet ſo viel zucker, bis die maſſa dicke wird, ſetzet es wieder übers feuer, laſſets nur heiß werden, aber durchaus nicht kochen, damit es nicht zähe werde, rührets übern feuer beſtändig mit dem löffel, damit auch dadurch das kochen auf einige weiſe aufgehalten werde. Iſt die maſſa heiß genug, ſo gieſſet ſie in papierne capſuln.

Citronen-Saft, wozu er dienlich: Wenn man einen patienten, der am ſteck-fluß erſticken will, einen löffel voll eingiebet, ſo iſt es das ſchleunigſte haus-mittel, ihm zu helfen. Wider gries-ſchmertzen iſt ein bewährtes mittel 1 löffel voll citronen-ſaft, mit zweymal ſo viel mandel-öhl, nebſt ein wenig brühe und zucker genommen, und das öfters wiederholet. Wider den ſcharbock findet man noch täglich exempel, daß derſelben marck in brühe genoſſen, oder in tranck gebraucht, auch nur auf das geſchwollene zahnfleiſch applicirt, vortrefliche hülfe ſchaffe. Sonderlich werden bey hitzigen fiebern die citronen von einigen über den bezoar, ja einer apothecke gleich, äſtimiret.

Citronen-Spähne zu verfertigen: Stoſſet ein halb pfund refinat-zucker, ſiebet ihn durch ein haar-ſieb, reibet das gelbe von einer gantzen citrone an ein anderweites ſtück zucker ab, daß es an dem zucker hangen bleibe. Dieſes gelbe ſchabet mit dem meſſer von dem zucker ab, da denn ſo viel zucker, als ſich mit dem gelben vermiſcht hat, zugleich mit abgeſchabet wird. Zu ſothanen auf einen teller geſchabten zucker tröpfelt den gelben ſaft aus der citrone, und zerreibet die maſſa mit einem löffel wohl unter einander. Dann ſchüttet den erſtgemeldten zerriebenen zucker darzu, reibet alles unter einander, tröpfelt mehr citronen-ſaft hinein, rührets wieder, und machet es ſo dünne, daß ſichs füglich auf eine oblate ſtreichen laſſe. Solte der citronen-ſaft nicht hinlänglich ſeyn, ſo kan auch ein wenig waſſer zum dünnmachen genommen werden. Dieſes ſtreichet mit einem meſſer gantz dünne auf die waſſer-oblaten, zerſchneidet ſolche quer durch, daß jedes ſchnittgen eines reichlichen zolles breit wird, leget die ſchnittgen oder ſpähne auf papier, und glaſiret ſie. Das glaſiren geſchiehet, wenn man auf dem herde ein paar oder etliche mauer-ziegel auf die breite ſeite einander gegen über und parallel eine viertel elle von einander leget, auf die ziegel ein blech mit kohlen decket, ſo, daß die ziegel und das blech gleichſam einen brat-ofen vorſtellen, welcher von oben hinunter durch das blech geheitzet wird, ſo ſchiebet man, ſo bald man die hand nicht wol mehr unter dem bleche erleiden kan, die auf dem papier liegende citronen-ſchnitte drunter hin, läßt ſie 1, oder wornach die hitze leidlich iſt, 2 minuten ſtehen, ſiehet ſodenn fleißig darnach, ob, wenn man mit den fingern drauf rühret, ſie noch allzu ſehr naß und klebricht ſind, welchenfalls ſie wieder unters blech zu ſchieben, bis die maſſa einige conſiſtentz erhalten, doch darf ſie nicht harte werden.

Pomme de Sina-Spähne werden eben ſo gemacht,

und

Digitized by Google

und ſtatt der citrone dieſe frucht genommen. Hingegen wenn man andere Italieniſche früchte, als orangen, bergamotte, citrati, limons, u. d. gl. darzu nehmen will, ſo kan man nichts davon brauchen, als die äuſſerliche, z. E. gelbe ſchale, indem deren ſaft etwas herbe iſt, und daher auch in dieſem fall der citronen-ſaft darzu genommen werden muß.

Citronella: Ein kleiner vogel von gelber farbe, iſt ſo groß als eine lerche, nähret ſich mit körnern, und hat einen lieblichen geſang. Er ſoll wider das ſchwere gebrechen gut ſeyn.

Citronen-gelb: Verſtehet man aus dem namen und farbe der citronen, wird meiſtentheils mit gelb-kraut gefärbet.

Citronen-Holtz: Ein dichtes, ſchweres, hartzichtes, gelblichtes oder citronen-gelbes holtz, welches ſehr ſtarck, faſt wie citronen riechet, und daher den namen erhalten. Es kömmt von einem ſchönen baume, der in America längſt an der ſee hin wächſet. Es wird allerhand ſchöne tiſcher-arbeit daraus verfertiget. Denn wenn es polirt worden, und eine zeitlang an der luft gelegen, ſo ſiehet es aus, wie polirte cocus-nüſſe.

Citronen-Mus: Die köche bereiten ſolches, als eine ſehr geſunde und ſchmackhafte ſpeiſe, auf folgende art: Sie ſetzen wein mit ſo viel zucker, als hierzu nöthig iſt, ans feuer, laſſen ihn aufſieden, und legen eine ringlicht geſchnittene citrone, jedoch, daß ſelbe gantz an einander bleibt, hinein, da denn der ſaft in einer weile herausgedruckt wird, und die citrone nicht gar zu ſehr gequetſcht, auch gantz bleibet. Denn werden ſo viel eyer-dottern, als zu dem muſe nöthig ſind, mit etwas wein in einem gefäſſe gequirlt, und der übrige wein, wenn es recht herum gerühret, darzu gethan, bis es am feuer dicke genug iſt. Denn wird die oben erwehnte citrone mitten in eine ſchüſſel geſetzt, das mus darüber gerichtet, und mit geſchnittenen citronen-ſchalen beſtreuet.

Citronen-Reiſſer: Die köche pflegen mit dieſem inſtrument die ſcheiben von citronen, die ſpeiſen damit zu garniren, und auf die ſchüſſel-ränder zu legen, zu reiſſen und auszuputzen.

Citronen-Wein, ſiehe Wein.

Citrullen, Angurien: Iſt eine kürbis-art, die etwas gröſſer als eine melone, und grün, zuweilen aber auch weißfleckigt iſt. Ihr fleiſch iſt weiß, oder röthlich, theils ſüſſe, theils ſäuerlich, und nicht von ſonderlichen geſchmack. Man ſäet ſie in gärten, kommen aber bey uns ſelten auf, wollen gutes erdreich an einem ſonnen-reichen platze haben. Der ſaamen wird nur allein gebraucht, und unter die vier gröſſern kühlen ſaamen gerechnet; eröfnet, treibet den urin, dienet wider die verſtopfung der nieren und der blaſe, entzündung der galle und des geblüts.

Cladde: Das hand-buch der kaufleute, in welches ſie alles das, was täglich bey ihnen in der handlung vorgehet, eintragen, damit ein jedes aus demſelben nach buchhalteriſcher art an ſeinem gehörigen ort in die übrigen bücher möge eingetragen werden.

Clafter: Wird, ſo weit ein mann mit ausgeſtreckten armen reichen kan, ein ellen-maaß genennet, und wird gemeiniglich 3 ellen, oder 6 ſchuh gerechnet. Man pfleget auch die länge einer ſchnur, und mit einer ſolchen ſchnur gemeſſene tiefe nach ſolchem maaß und gröſſe auszuſprechen.

Clafter-Holtz, ſiehe Klafter.

Clima: Darunter verſtehet man die beſchaffenheit eines landes oder gewiſſen diſtricts, in anſehung der luft und derſelben eigenſchaften, welche ihre würckung hat in dem wachsthum aller daſelbſt befindlichen, ſowol lebendigen, als lebloſen geſchöpfe.

Cliſtir oder Clyſtir: Iſt ein artzeney-mittel, ſo man durch den hinterſten einnimmt, es wird nemlich der dazu abgekochte tranck in eine blaſe gegoſſen, eine röhre an der öfnung oben feſte angebunden, welche in den maſt-därm geſtecket wird, da denn hernach dasjenige, ſo in der blaſe, in den leib hinein gedrucket wird. Es giebt vielerley arten cliſtire.

Zu einem gemeinen Cliſtir: Nehmet mauerbrech, bingel-kraut, ſpinat oder mangols, von jedem eine handvoll, kochet ſelbige in einem keſſel, hernach nehmet ohngefehr ein pfund von der brühe, und thut caßia, catholicon, rothen zucker, honig, von jedem anderthalb untze, und drey untzen baum-öhl, darunter.

Zu einem erfriſchenden Cliſtir: Nehmet einen löffel voll guten molcken, oder fluß-waſſer, und zwey löffel voll wein-eßig. Nachdem der wein-eßig auf den molcken oder fluß-waſſer gegoſſen, ſetzet es zuſammen aufs feuer, und rühret es um, daß es ſich wohl miſche. Dieſes iſt beſonders gut vor mutter-beſchwerung, man muß aber alsdenn 4 gran campfer darunter thun.

Zu einem Cliſtir vor den Durchfall: Nehmet eine kelle voll milch, eine untze caſſonade, und das gelbe von zwey eyern, laſſet die milch zuförderſt kochen, alsdenn thut das gelbe von eyern und die caſſonade dazu.

Zum Cliſtir vor den Blut-Fluß: Nehmet wegerich-blätter, bären-kraut-blätter, von jedem eine handvoll, camillen-blumen ein halbe handvoll, roſen-

Digitized by Google

zucker eine untze, das gelbe von 2 eyern, laſſet einen hammel-kopf mit ſamt der haut, da die wolle aufſitzet, in flieſſendem waſſer kochen, bis das fleiſch von den knochen abfället, in ein oder zwey pfund von dieſem waſſer kochet obige kräuter und blumen, von dieſem waſſer nehmet hernach wieder einen löffel voll, und miſchet den zucker und eyer darunter.

Zu einem Cliſtir vor Verſtopfung des Leibes: Nehmet brunnen-waſſer, wein-eßig, von jedem 16 löffel voll, nuß-öhl, honig, von jedem 4 untzen, miſchet alles wohl unter einander, und ſetzet ein Cliſtir davon, wenn man aber ſchneiden im leibe fühlet, ſo muß man keinen wein-eßig dazu nehmen.

Coadjutor: Iſt überhaupt derjenige, der einem Ertz-Biſchoffe, Biſchoffe, Abt, Prälaten, zur hülfe verordnet, welcher die functiones deſſelben in ſeiner abweſenheit verrichtet. Ihm auch nach ſeinem tode in der würde folget. Bey Abbatißin und andern weiblichen geſchlechts heiſſet eine ſolche Coadjutricin und die bedienung und würde ſowol der manns- als weibs-perſonen die Coadjutorie.

Cochenille: Eine köſtliche rothe purpur-farbe,, ſind kleine aufgetrucknete oder aufgedörrete mücken, in der gröſſe, wie bett-wantzen, welche, wenn ſie zerknirſchet werden, eine ſchöne rothe farbe, oder ſaft vor die färber von ſich geben. Man ſammlet ſolche häufig in America, da ſie ſich auf etlichen bäumen, die den feigen-blättern gleichen, aufhalten, unter welche die Indianer ein tuch ausbreiten, und hernach dieſe thierlein herunter ſchütteln, worauf ſie bald ſterben. Es ſind ſolche rothe körnlein nichts anders, als eyer kleiner würmer, welche bey warmen ſonnenſchein ausgebrütet, und endlich lebendige würmlein werden, die einen blut- und purpurfarbenen ſaft bey ſich führen, mit welchem man wolle und ſeide färben kan. Die Türcken und Armenier, welche dieſen coccum von den Pohlniſchen Juden kaufen, färben damit tücher, ſeide und das leder, welches ſie Saffian nennen, wie auch ihrer pferde mähnen und ſchwäntze. Etliche Apothecker gebrauchen den ausgepreßten coccus-ſaft an ſtatt des ſafts von Chermes zu der confection Alkermes, welche denn nicht geringere kraft haben ſoll, als die aus Franckreich zu uns gebracht wird, ſintemal der ſaft aus dem cocco, ſo in Ilice wächſet, und zu Montpellier geſammlet wird, an mediciniſcher kraft und tugend, von den unſrigen nicht unterſchieden iſt, maſſen beyde vor eine hertzſtärckende artzeney gehalten werden. Aus dieſem coccus-ſafte, mit citronen ſafte friſch extrahiret, bereitet man auch das papier zur ſchmincke, ingleichen das rothe ſchminck-tuch, welches in dieſen ſaft eingetauchet wird. Weil ſie mit denen leibern der kleinen rothen blut-käfern kan verfälſchet werden, hat man ſich bey deren einkauf vorzuſehen.

Coccus-Baum: Dieſer baum wächſet in Indien, und iſt ſo groß als ein pommerantzen-baum, die blätter ſind aber ein wenig gröſſer. Die frucht heiſſet die coccus-nuß, ſelbige hat die geſtalt einer melone, voller kleinen nüſſe, die denen kleinen mandeln gleich kommen; man nimmt die coccus-nuß vor allen dingen zur chocolade, ſiehe Chocolade.

Cöllniſche Erde: Iſt eine denckel-braune erde, und wird zur mahlerey gebraucht. Sie muß zarte, zerbrechlich und rein, auch ſo viel möglich, mit keinem unrath vermiſchet ſeyn.

Cörper: Dieſes wort wird in mancherley verſtande gebraucht, denn anders nimmt es der Phyſicus, anders der Medicus, anders der Mathematicus, und wieder anders der Politicus. Medice beſtehet jeder cörper aus dreyerley elementen, als einem flüſſigen nemlich oder durchdringenden, einem feſten oder irdiſchen, und einem feuchten. Der menſchliche cörper und aller thiere leiber werden durch die luft, als das flüßige und durchdringende, durch die ſpeiſe als das feſte und irdiſche, und endlich durch den tranck als das feuchte element erhalten. Ein jeder ſolcher cörper liegt, wie leicht zu erachten, in unbeſchreiblicher ſubtilität in dem eyge der mutter ſo lange ruhig, bis es durch die beywohnungs-kraft in bewegung geſetzet und belebet wird. Hieraus kan klar und deutlich, ja ſo zu reden, gantz handgreiflich die göttliche allmacht und weisheit erkannt werden.

Cofent: Wird vor arme leute, auch vors geſinde auf folgende art zubereitet: Wenn das bier aus dem bottich in den keſſel geſchöpfet worden, um gar zu ſieden, ſo ſchöpfet man friſches waſſer auf die im möſch-bottiche befindliche trebern, wenn es nun eine weile darauf geſtanden, auch die trebern recht umgerühret worden, und die noch darinnen übrig gebliebene kraft ſich aus dem waſſer gezogen, läſſet man daſſelbe ab und in den würtz-trog laufen. Oder, welches beſſer, man bringet ſolchen auf den hopfen, worinnen das bier gekocht worden, und läſſet ihn aufſieden. Die Niederländer pflegen auch dergleichen cofent zu machen, welches ſie aber ſchaar-bier heiſſen, und auf folgende art zubereiten: Sie ſieden kleyen im waſſer, wenn es denn kalt iſt, füllen ſie es in ein fäßlein, wo ein wenig hefen, oder ſauerteig hinein gethan wird. Wenn nun ſolches etliche tage gelegen, ſo wird vors geſinde ein heller tranck daraus.

Coffe, ſiehe Caffe.

Cobobiren: Iſt bey denen Chymicis gebräuchlich, wenn ſie nemlich das bereits deſtillirte nochmalen auf die zurückgebliebene maſſe gieſſen, es geſchiehet entweder die ſchweiß- oder luft-löcher zu eröfnen, oder den ſpiritum flüchtiger zu machen.

Colcothar, ſiehe Kayſer-Pulver.

Colica: Iſt ein empfindlicher ſchmertz, theils in dem magen, theils in denen gedärmen. Darzu giebt anlaß, wenn man mit bloſſen füſſen auf kalten boden gehet, bey erhitzten cörper, oder auf fette ſpeiſen einen kalten trunck thut, oder zu viel ſommer-früchte genieſſet, inſonderheit, die noch nicht recht reif ſind. Bey dieſem zufall muß alle kälte vermieden, und ſonderlich füſſe und magen warm gehalten werden. Ein cliſtir von erweichenden und blehung-treibenden ſpeciebus mit camillen-öhl, honig und ſalpeter, thut hier gute dienſte. Ehrenpreis mit myrrhen in wein gekocht, oder camillen mit der blume in bier oder waſſer gekocht und warm getruncken, bringt meiſtens hülfe. Man kan auch knoblauch in einer warmen ſuppe mit baum-öhl eſſen. Man rühmet auch den ausgedruckten ſaft des pferde-kothes, wenn er laulicht genommen wird. Aeuſſerlich ſtreicht man auf den nabel camillen- rauten- lorbeer-öhl, ingleichen deſtillirt wachholder- und pommerantzen-ſchalen-öhl mit bibergeil, und legt eine warme ſtürtze darüber. Ein mehrers hievon ſiehe unter Schneiden im Leibe.

Colli: Ein Italieniſches wort, wird bey den kaufleuten gebraucht, und bedeutet ſo viel, als ein ſtück, kiſte oder ballen waaren.

Colombin-Farbe: Iſt eigentlich die ſchielende blaue farbe der tauben-hälſe, ſonſten aber eine farbe zwiſchen roth im viol-blau oder helles viol-blau. Sie entſtehet alſo aus der vermiſchung des blauen mit dem carmeſin, ſonderlich, wenn die zeuge etwas mehr mit alaune und wein-ſtein gekochet werden. Denn geſchiehet es weniger, ſo bekömmt man griß-farben.

Colonie: Iſt eigentlich eine pflantz-ſtadt oder land, dahinein neue einwohner geſandt werden, die das land anbauen müſſen; dergleichen man noch heutiges tages anleget, wie zum exempel die Holländer und andere nationen in Oſt- und Weſt-Indien anlegen.

Coloquint: Wird in gärten gezeiget; die ſtängel und reben kriechen auf der erde wie reben; die blätter ſind rauch, aſchengrau, und rings umher zerſchnitten; die blüthe iſt klein und bleichgelb; die frucht iſt rund, erſt grün, hernach citronen-gelb, inwendig locker, wie ein ſchwamm, mit vielen körnern, und ſehr bitter. Weil ſolche in unſern ländern ſelten reif wird, wird ſie aus Egypten zu uns gebracht. Sie wollen ein warmes erdreich haben, und werden im ſäen und verpflantzen wie die citrullen tractirt. Es iſt eines der ſtärckſten purgir-mittel, und muß daher ſehr vorſichtig damit umgegangen werden. Wenn man gepülverte coloquinten in die federn ſtreuet, womit die betten geſtopft werden, ſollen ſie vor motten auf immerdar ſicher ſeyn.

Coloſtrum: Alſo heißt die erſte dünne milch, welche in den brüſten einer gebährenden weibs-perſon angetroffen wird, welche die natur mit allem fleiſſe in ſolcher beſchaffenheit liefert, weil annoch zarte kinder dicke und ſtarcke milch, die ihr ſchwacher magen nicht verdauen kan, nicht vertragen können.

Colophonium: Dieſes iſt ein dichtes hartz oder gummi, womit die muſicanten ihre fiedelbogen beſtreichen. Einige ſind der meinung, daß es von Arcancon, einer art pech verfertiget wird, allein es iſt nicht an dem, denn es wird aus reinen terpenthin gemacht, welcher ſo lange gekocht wird, bis er hart worden.

Cometen: Sind gewiſſe himmels-cörper, welche eine beſondere geſtalt und anſehen haben, und nur, ob es ſchon cörper ſind, welche von GOtt gleich im anfange der allgemeinen ſchöpfung hervor gebracht worden, manchmal eine zeitlang unſern augen, wenn ſie in ihrem umlaufe dem erd-ball nahe kommen, ſich darſtellen, haben weder eine gute noch böſe bedeutung, daher ſoll man ſich vor ihnen nicht fürchten, zumal da ſie in einer ſo ungeheuren entfernung von der erde, welche ſie auch in ihrem naheſtande haben, in ſelbige nicht das geringſte wircken können. Weswegen ſie vor anders nichts, als zeugen und zeichen der göttlichen allmacht und herrlichkeit müſſen angeſehen, und die vernünftigen menſchen durch betrachtung derſelben zum lobe ihres ſo herrlichen und prächtigen ſchöpfers, und zur furcht des allgewaltigen GOttes, gegen welchen alle Welt-Monarchen nichts ſind, angemahnet werden. Doch ſoll ein jeder menſch, auch ohne dergleichen zu ſehen, alle augenblick den groſſen GOtt ſcheuen und fürchten.

Cometen-Schweif: Sind die langen ſtrahlen, ſo ein comet von ſich wirft, welche, wenn er ſtarck fortläuft, wie ein ſchwantz oder ſchweif ausſehen.

Commentarius: Iſt ein buch, darinnen die erklärung eines andern buchs enthalten.

Commentgen: Hierinne werden die dütſchen angerichtet, und ſind kleine flache ſchüſſeln.

Commercium, ſiehe Handlung.

Commiſſarius: Im eigentlichen verſtande iſt ein Commiſſarius ein ſolcher, dem eine gewiſſe verrichtung auszurichten übertragen; weilen nun die verrichtungen

tungen im menſchlichen leben vielfältig, alſo giebt es auch vielerley Commiſſarien.

Commißion: Iſt die verrichtung, die einem Commiſſario aufgetragen worden.

Commode: Nennet man einen mit ſchube-kaſten verſehenen niedrigen tiſch-ſchranck, worein kleider und wäſche gethan werden.

Compagnie-Commercien-Handel, wie er recht einzurichten: Es iſt der compagnie-handel nichts anders als ein zuſammengeſetztes wirthſchafts-geſchäfte der ſtadt-nahrung, um gute waaren zu dem ende in vorrath auf eine redliche und geſchickte weiſe einzukaufen, und an bequemen ort, zu rechter zeit, und vor vielerley käufer anzuſchaffen, zu erlangen und zu bewahren, damit man ſelbige entweder im gantzen oder eintzeln wiederum mit billigem gewinn zum verkauf anwende.

Der handel im gantzen iſt ſchwerer und wichtiger als der handkauf; wenn nun dieſer mit dem handkauf verknüpfet wird, iſt er, nach erfahrner kaufleute meinung, zuträglicher. Hauptſächlich ſind folgende regeln zu beobachten: Die erſte iſt dieſe: Conſorten müſſen in vertraulicher und brüderlicher gemeinſchaft leben. Denn von dieſer hänget das vertrauen gegen einander, und das nachgeben eines dem andern ab, ohne welche ſtücke nichts auszurichten iſt. Hier müſſen die compagnions vorhero, ehe ſie zuſammen treten, einander ausforſchen, und beyde honnet, und nicht eigennützig, ſondern verſtändig ſeyn. Die 2te Regel: Ueber alle compagnie muß ein ſchriftlicher contract errichtet werden. Dieſes erfordert die wirthſchaftliche klugheit, und die geſetze der policey, und ob gleich keine zeugen dabey nöthig, um zu wiſſen, was eine compagnie-handlung mit einander geſchloſſen, ſo hindert doch ein ſolcher contract vielmals ſchädliche trennung, proceſſe und fallimente, und beſtehet auch bisweilen ſo gar nach dem tode. Die 3te Regel: Der contract muß nicht allein ſchriftlich und den Rechten und Societäten gemäß aufgerichtet, ſondern auch wohl überlegt und ſo eingerichtet werden, damit nichts ſo leichte die freundſchaft und das gute verſtändniß trennen könne. Dazu wird auſſer den rechts-clauſuln erfordert: 1) Eine nach der natur der handels-geſchäfte, und dieſer und jener handlung inſonderheit, wohl überlegende klugheit; 2) eine vorſichtige einrichtung auf ſolche fälle, wodurch die freundſchaft und das vertrauen nicht zerrüttet werden kan. Hierzu ſoll man nun nicht die Rechtsgelehrten allein nehmen, ſondern auch kluge und erfahrene kaufleute und kramer. Die 4te Regel iſt: Compagnien müſſen ſo eingerichtet werden, daß dieſelben weder dem gemeinen weſen überhaupt, noch dem commercien-weſen inſonderheit ſchädlich werden, ſondern die wohlfahrt von beyden, ſonderlich aber die ſtärcke und den credit der kaufmannſchaft befördern, keinesweges aber auf mancherley weiſe ſchlupf-löcher derer banquerotier-ſtreiche abgeben können. Dieſe regel erfordert einen ehrlichen mann, und daß auch ein jeder ſeinen eigenen nutzen dabey beobachte, aber nicht dem eigennutz die oberhand läſſet, darauf die policey ein wachſames auge haben ſoll, die die commercien verſtehen, und den geſchloſſenen contract recht beurtheilen ſoll. Die 5te Regel: Compagnien-contracte müſſen nicht allein ſchriftlich abgefaſſet, ſondern auch nicht gültig ſeyn, wenn ſie nicht von einer in commercien-ſachen geſchickten obrigkeit unterſucht und beſtätiget ſind; und dieſes muß auch bey denen nachhero vorzunehmenden veränderungen geſchehen. Die 6te Regel: Es müſſen kluge und gerechte bedingungen in verſchiedenen fällen geſetzet, dadurch aber im contracte die mannigfaltigen gefährden währender Societät, und wenn ſie ſich wieder trennet, allerhand ruinirende ſtreitigkeiten und verwirrungen verhütet werden. Dieſes iſt der handels-klugheit general-regel, und der grund aller andern und in beſondern fällen. Z. E. Was in zuſammentretung zweyer bey der inventur, der beſtimmung des preiſes der waaren, und wie ſolcher bey der trennung zu ſetzen ſey, zu beobachten. Die ſiebende Regel: Derjenige compagnion, der baares geld leget, hat vor allen dingen dahin zu ſehen, daß dasjenige, was der andere an waaren mit oder ohne baares geld liefert, richtig inventiret werde. Die inventur ſoll auch alle halbe oder doch alle jahre geſchehen, und was da fehlet, ergäntzet werden. Dieſes hilft, daß man ſehe, ob man ſich verbeſſert, oder daß man ſeine geſchäfte beſſer einrichte, und dieſelben verbeſſere. Dieſe inventaria müſſen von beyden ehrlich aufgerichtet werden, und keiner ſoll den andern berücken, und von beyden unterſchrieben ſeyn. Die 8te Regel: Die waaren ſind in dem inventario eines compagnie-contracts theils in currente, theils nicht currente waaren zu unterſcheiden, und beyderſeits nach unterſcheid in denjenigen preis anzuſetzen und zu conferiren, wofür ſie demjenigen, welcher damit wenigſtens 6 pro cent gewinnen will, gelaſſen werden müßten. Die 9te Regel: In dem compagnie-contract iſt deutlich zu beſtimmen, daß alle vorhandene waaren, wie die activ-ſchulden, unter beyde theile nach eines jeden antheil getheilet werden ſollen. Wenn nun einer, ſtatt baaren geldes, activ-ſchulden mitgebracht, ſo

Digitized by Google

ſo fragt ſichs, welcher dieſe ſchulden bekommen ſoll, oder ob es in die compagnie gehöret? Daher iſt die 10te Regel: Man muß in dem compagnie-contracte deutlich beſtimmen, daß von denen böſen und guten ſchulden ohne unterſcheid jedem die helfte zugeeignet werde. Hat einer baares geld und der andere waaren und zugleich activ- und paßiv-ſchulden, welche erſtlich von den activ-ſchulden zu bezahlen, ſo entſtehet die 11te Regel: Daß dieſerwegen im contracte deutliche maaſſe vorgeſchrieben und unter andern ausgemachet werden ſoll, daß derjenige, welcher ſein capital noch nicht erfüllet hat, ſo lange kein conto current, nach kaufmanns-art zu reden, auf dem buche haben dürfe. Wenn demnach ein compagnion, der paßiv-ſchulden hat, ſeinen andern, welcher es nicht genau verſtehet, berücket, daß er ſich dergleichen ſchulden ſowol als jener verintereßiren läſſet, und der andere dadurch ſchaden leidet, ſo entſtehet die 12te Regel: Die commercien-gerichte müſſen auf keinerley weiſe societäts-contracte verſtatten und beſtätigen, worinne entweder verdeckt oder offenbar betrügeriſche bedingungen enthalten. Wenn auch gleich der andere compagnion, der es nicht verſtehet, zufrieden wäre, ſo ſoll doch die obrigkeit hierinne auf die billigkeit ſehen, daß der eine ſowol als der andere conſerviret werde. Die unterſchrift des einen compagnions verbindet den andern gleichfalls in contracten, credit-weſen ꝛc. wenn unterſchrieben ſtehet N. N und compagnion. Die förderung der handels-geſchäfte erfordert dieſes erſte in den meiſten fällen, es giebt aber doch auch abweichungen von dieſer regel, da alle beyde, oder wo es mehrere ſind, ſich alle unterſchreiben müſſen, und wo nicht alle, doch der andere von dem erſtern vollmacht haben ſoll, wenn die gantze compagnie dafür haften ſoll. Hier ſoll die obrigkeit abermals auf die billigkeit ſehen, daher die 13te Regel iſt: Daß man dergleichen clauſuln gar nicht zulaſſe, noch ſolche von einiger wirckung unter den ſociis und unter ihnen und andern ſeyn, ſondern alles bey der unterſchrift des einen bewenden laſſe. So ſich aber einer dieſer gewalt zur gefährde des andern misbrauchen und die compagnie in ſchaden bringen wolte, ſo wird ſolches durch die rechte entſchieden, und der regreß an den andern verſtattet. Ein jeder ſoll daher auf den andern aufmerckſam ſeyn, daß keiner etwas zu des andern ſchaden vornehmen kan, desgleichen ſoll auch bey der caſſe geſchehen. Dabey ſollen in contracte, zur vorſicht und verhütung übeler folgen, conventional-ſtrafen geſetzet werden, oder wol gar die trennung, und entſtehet die 14te Regel: Daß man in den societäts-contract ſowol dieſen fall als auch andere auſſerordentliche fälle, ſo viel möglich, beſtimme, in welchen dem einen oder dem andern theile auch vor ablauf der abgeredeten zeit erlaubet iſt, ſich aus der gemeinſchaft, jedoch in gehöriger ordnung, zu ziehen, und die societät zu trennen. So ſoll auch ausgemacht ſeyn, daß kein compagnion durch des andern unterſchrift verbunden werde, es ſey denn, daß dieſer vor die societät unterſchrieben hätte. Dieſes erfordert die conſervation des credits vor das handels-weſen, auch das ſoll die policey beobachten, maſſen ſonſt der landes-credit fället, der doch allezeit erhalten zu werden, eine beobachtung derſelben ſeyn ſoll. Daß keiner ſich in die unnützen weiber-ſtreitigkeiten mengen möge, ſoll die 15te Regel ſeyn: Wenn beyde theile ſich ſchriftlich dazu verbinden, ſich in die ſtreitigkeiten ihrer weiber nicht zu miſchen, dagegen derjenige, welcher dieſes thun ſolte, zu einer verglichenen richtigen geldſtrafe verbunden ſeyn ſoll. Obgleich dieſes mittel von ſchlechten erfolg iſt, ſo iſt doch kein beſſers zu erdencken. Die mishelligkeiten entſtehen auch in ein- und verkaufe, wie auch in caſſa und buche zu halten, wenn nicht gleich anfangs ausgemacht iſt, zu was ſich der eine mehr am beſten ſchicket, als der andere. Der zu viel feuer hat, ſchicket ſich beſſer zu kauf- und verkauf, zu einnehmen und auszahlen, dahingegen der nicht zu viel feuer hat, ſondern ſpeculiret, beſſer zu buch- und caſſehalten aufgeleget iſt, denn dieſes befördert der handlung glückſeligkeit ſowol, als des erſten ſeine ſchweren beſchäftigungen ſcheinen. Zwey hauptſtücke ſind noch zu beobachten: Daß 1) allezeit geld genug in caſſa ſey, die auf ſie gezogenen wechſelbriefe der correſpondenten und manufacturiers zu bezahlen; daß 2) die ſchulden fleißig ſortiret und ausgemachet werden, welche ſicher und zu rechter zeit eingehen, und die unſichern fleißig mahne. Dieſes alles nun muß im anfange gleich ausgemachet und getheilet werden. So ſoll auch, um die mishelligkeit zu verhüten, keiner vor den andern einen beſondern handel bey der compagnie vor ſich alleine vorbehalten, weil der ſaame der mishelligkeit dadurch erſticket wird, daher die 16te Regel: Daß ſich beyde, währender gemeinſchaft, zu einerley handel verbinden. Auch iſt dahin zu ſehen, daß man auf mittel dencke, wenn die compagnions in einer ſache verſchiedener meinung ſind, wie ſie ohne ſchaden zu entſcheiden; und wenn ſich auch wircklich mißhelligkeiten hervor thäten, wie die ohne proceſſe und ungemach der geſellſchaft beyzulegen. Das beſte dazu ſind mittels-perſonen, nemlich gemeinſchaftliche

Digitized by Google

che freunde, denen man alle mishelligkeiten, und woher ſie entſtanden, offenhertzig und ſchriftlich entdecken muß, die ohne partheylichkeit die ſache unterſuchen, und auch beylegen und entſcheiden; und dieſes kan anfänglich durch verbindung des contracts geſchehen, daß, wenn dergleichen vorfällt, man ſich dem urtheil wahrer freunde unterwerfen will. Und obgleich durch dieſe freundſchaftliche entſcheidung eine heimliche feindſchaft bey einem von den compagnions entſtehet und ſchwer ſeyn wird, dergleichen zu finden, der ſich dazu gebrauchen laſſen wird; ſo kan man es alſo, als welches die 17te Regel, machen: Daß ſie in ihren ſocietäts-contract ſich verbinden müſſen, in ſolchen ſtreitigkeiten den ausſpruch zweyer kaufleute als ſchiedsrichtern, davon jeder einen zu ernennen hat, bey einer ausgemachten ſtrafe anzunehmen und ohne weitere klage oder berufung auf die Obrigkeit ſich dabey begnügen zu laſſen. Und wenn nun eine ſolche mishelligkeit durch dergleichen ſchiedsmänner beygeleget, ſoll ſolche ſchriftlich aufgeſetzet und der obrigkeit zur beſtätigung übergeben werden. Wenn auch in anſehung dieſer ſchiedsrichter ſich neue ſchwierigkeiten eräuſſerten, z. E. wenn die ſtreitenden partheyen ihre mishelligkeiten nicht einſtimmig einräumen, worauf das meiſte im ausſpruche ankommt, und woferne 2) nicht ein mittel ausgemacht iſt, daß, wenn zwey ſchiedsleute ernennet ſind, die ſich aber in ihrem ausſpruche nicht vereinigen können, daß ein dritter vorhanden ſeyn müſſe, und alſo durch die mehrheit der ſtimmen ausgemachet werden könne, und dieſer dritte kan durchs loos dazu ernennet werden, und ſo auch alles dieſes wegen der compagnions nicht einräumung ihrer factorum, die aus ihren büchern nicht kan erſehen werden, nicht geſchehen könte: So muß die obrigkeit einen keinen von beyden ſchädlichen ausſpruch thun, neue verſtändige ſchiedleute aus der kaufmannſchaft ernennen, da es denn auf deren ihren endlichen ausſpruch, nach vorher gepflogener genauer erkundigung der ſachen, beruhen muß.

Compaß, frantz. la Bouſſole: Deren giebt es zweyerley arten, als ſee, und auch land-compaſſe. Der ſeecompaß dienet denen ſteuerleuten auf den ſchiffen, ſolche nach der ihnen vorgenommenen gegend eines landes zu führen. Das vornehmſte ſtück deſſelben beſtehet aus papp-papier, darauf die winde gezeichnet, daran iſt in der mitten eine magnet-nadel befeſtiget, welche ſich gegen Norden wendet. Der landcompaß hat zwar auch die magnet-nadel, aber ſie wendet ſich nicht beſtändig gegen Norden, ſondern auch gegen andere himmels-gegenden. Wiewol ſie ſich auch gantz und gar, ohne zu wiſſen warum, verändert.

Compenſation: Iſt eine rechnung, die einer einer ihm gemachten rechnung entgegen ſetzet, und ſolche dadurch vor bezahlet erkläret.

Compoſt-Kraut, ſiehe Komps-Kraut.

Compot: Iſt ein eſſen von äpfeln, birnen oder andern früchten, ſo, nachdem ſie geſchälet und zerſchnitten, mit etwas waſſer und zucker geſotten und mit zimmt und kleingeſchnittenen citronen beſtreuet, kalt aufgetragen werden.

Compromiß: Iſt ein vergleich, da 2 mit einander ſtreitende partheyen einig werden, ſchiedesrichter zu erwehlen, die ſie aus einander ſetzen ſollen, und deren ausſpruch beyde partheyen nachleben wollen.

Comthur: Iſt ein ritter des deutſchen ordens, der eine comthurey wircklich in beſitz, und ſolche lebenslang zu genüſſen hat.

Comthurey: Iſt das land-guth ſo einem comthur zu genüſſen angewieſen werden.

Concent: Wird ein gemeiner, wollener, glatter und buntfarbigter zeug genennet, und bedienen ſich deſſen das frauen-volck zu haus-kleidern. Einige nennen dergleichen auch polamit, die gantz ſchmalen hingegen heiſſet man quinetten.

Conceßion: Im eigentlichen verſtande begreifet eine conceßion alle erlaubniß, privilegien und gnadenbriefe in ſich, die ein hoher Fürſt ſeinen unterthanen auch wol fremden ertheilet.

Concilium: Hat ſeine benennung vom lateiniſchen worte concire verſammlen. Es iſt demnach ein concilium eine verſammlung der Prälaten und gottesgelehrten, um darinnen dasjenige zu verfügen, was dem chriſtlichen glauben, religion und gebräuchen zuträglich. In dieſem verſtande iſt ein general-concilium die verſammlung aller Biſchöffe und Prälaten der chriſtenheit. Ein provincial concilium, eine verſammlung derer Biſchöffe und Prälaten unter ihren Ertz-Biſchoffe oder Metropolitano. Ein national-concilium die verſamlung aller Biſchöffe und Prälaten einer gantzen nation, unter ihrem Primate oder Metrapolitano. Die proteſtanten nehmen nur 4 gehaltene general-concilia dem worte GOttes gemäs zu ſeyn, an. Nemlich das erſte concilium zu Nicäa, das zu Epheſus, das zu Calcedonien, und das erſtere zu Conſtantinopel. Die römiſche kirche pflichtet aber 18 general-conciliis bey, ſie zählen deren 2 zu Nicäa, 4 zu Conſtantinopel, 1 zu Epheſus, 1 zu Calcedonien, 5 im lateran zu Rom, 2 zu Lion, 1 zu Vienna in Franckreich, 1 zu Florentz und 1 zu Triant, ſo das allerletzte und von anno 1545. bis 1563. ge-

Digitized by Google

währet hat. Mezeray mercket an, daß ſeit dem 8 ſeculo kein provincial-concilium, auf verbot des Pabſtes hat mehr dürfen gehalten werden, weilen es der hoheit und anſehen des Pabſtes zuwider. Unter denen Heidniſchen Kayſern verſammleten ſich prieſter und Aelteſten der chriſtlichen kirche, und weilen da weder Biſchöffe, Metropolitans, noch Prälaten waren, wurde von dem ſchluß, ſo dieſe verſammlung gefaſſet, nicht weiter appelliret. Kayſer Conſtantinus der groſſe theilte ſein gebiethe in 4 präfecturen ein, und gab einer jeden die erlaubniß ein provincial-concilium zu halten. Er hat auch zum untrüglichen beweiß, daß die Kayſer die macht haben, concilia zu berufen, das erſte Nicäiſche ausgeſchrieben, doch nachhero maßte ſich der Pabſt dieſes recht alleine an, wiewolen ſowol der damalige Kayſer als auch die Könige von Franckreich und Engeland ihm dieſes recht ſtreitig machten, als er das Tridentiniſche ausſchrieb. In der catholiſche kirche iſt noch nicht feſte geſetzt, ob der Pabſt über das concilium, oder das concilium über den Pabſt, doch hält gedachte kirche davor, daß dasjenige, was auf einem concilio, der Pabſt ſey ſelbſten zugegen, oder nur ſein Legat, beſchloſſen würde, müſte als ein glaubens-artickel angenommen werden, denn diejenigen, ſo ſolches beſchloſſen, hätten die macht dazu unmittelbar von GOtt empfangen. In Franckreich hält man zwar die glaubens-lehren des Tridentiniſchen concilii vor genehm, allein die ceremonien und diſciplinen anlangend, richtet man ſich daſelbſt nach der frantzöſiſchen kirche.

Concordat: Iſt ein vergleich und vertrag über geiſtliche güter und einkünfte. Das deutſche concordat, iſt zwiſchen Pabſt Nicolao dem 5ten, und Kayſer Friederichen, nebſt denen deutſchen Reichs-Fürſten anno 1447 aufgerichtet worden, mithin hat Deutſchland ebenfalls ein concordat.

Concurrentz: Iſt das recht, das 2 perſonen an einer ſache haben, da denn ungewiß im anfang iſt, wem das recht zufallen müſſe.

Concuſſion: Iſt eigentlich ein laſter, ſo darinne beſtehet, daß einer, der ein öffentlich amt zu verwalten, und ohne anſehen der perſon recht ſprechen ſolte, geſchencke nimmt, und ſich beſtechen läſſet, ſo daß das unrecht dem rechte oblieget oder vorgehet. Hieher mögen auch die alſo genannten caſus pro amico gehören, dadurch mancher gottloſer ſtreich von denen, die in öffentlichen ämtern ſtehen, begangen wird, da man oft die allerboßhafteſten redlichen und rechtſchaffenen vorziehet.

Condiren, ſiehe **Candiren, vom Einmachen.**

Confecturen, ſiehe **Eingemachte Früchte.**

Confirmation, ſiehe **Beſtätigung.**

Confiſcirung: Iſt das recht, ſo ein Herr hat, ſeinen unterthanen, wenn ſie übelthaten begangen, ihre güter einzuziehen.

Confortative: Iſt eine medicin, die entweder durch wircklichen genuß, oder nur durch bloſſes riechen und ſchmieren des geblüts und des ſehnen-ſaftes geiſtigkeit, lebhaftigkeit und regung befördert, und alſo des menſchen kräfte ſtärcket. Der Spir. ſal. armoniaci, das Sal volatile, und der ietzund ſo berühmte Hofmanniſche lebens-balſam geben gute Confortative ab.

Connoiſſementen: Sind fracht-briefe, die einem ſchiffer über die in ſeinem ſchiffe eingeladenen waaren mit gegeben, und von dem ſchiffer unterſchrieben werden, und zwar 3 gleichlautende, darvon das eine exemplar der ſchiffer, als einen fracht-brief über die eingeladenen waren, das andere der principal, der die güter eingeladen, das dritte aber demjenigen, welchem die güter zugeſendet werden, überſchickt wird. Es verpflichtet ſich aber der ſchiffer in ſolchen connoiſſementen, die gemeiniglich in allerhand ſprachen gedruckt zu finden ſind, daß er die darinnen ſpecificirten güter alle wohl conditionirt empfangen, und ſolche auch, ſo ihm GOtt glückliche reiſe giebt, gleichergeſtalt richtig an N. N. liefern wolle, dafür ihm zur fracht, ſo und ſo viel, entweder bey ſtücken- laſt- oder anzahl-weiſe ſoll bezahlet werden.

Conſerve: Bedeutet in der ſee-fahrt 1) ein ſchif, welches einem andern zum beyſtande mit gegeben wird, 2) einer anzahl zuſammen reiſender, und gleichen weg nehmender ſchiffe.

Conſiſtorium: Iſt eine verſammlung der kirchen-räthe, darinnen dasjenige vorkommt, was eigentliche kirchen-ſachen können genennet werden. In Rom hält der Pabſt ſelbſten conſiſtorium, ſeine cardinäle ſind die conſiſtorial- oder kirchen-räthe. Es ſoll ſolches den groſſen rath der juden in Jeruſalem vorſtellen, nur iſt der unterſcheid hierinnen, daß in Jeruſalem die gantze jüdiſche kirche war, mithin auch deren rath billig bey einander daſelbſt ſeyn muſte, hingegen die chriſtliche kirche iſt in allen ländern zertheilet, kan demnach das päbſtliche conſiſtorium nicht vor ein allgemeines genommen werde, ſondern wenn ein allgemeines verſammlet werden ſoll, muß ein general-concilium berufen werden. Indeſſen werden in obgedachten päbſtlichen conſiſtorio, Cardinäle, Biſchöffe, Prälaten und dergleichen ernennet, überhaupt alle dem Pabſte zuſtehende geiſtliche Beneficia vergeben. Es muß aber alles in dieſem conſiſtorio vor-

Digitized by Google

vorgetragen und beſchloſſen werden, ehe die ausferti-
gung geſchehen kan.

Conſtantinopel-Blumen: Dieſe blume hat viererley ſorten, als einfache und doppelte incernaten, einfache weiſe und einfache leibfarbige. Die vermehrung derſelben geſchiehet durch voneinanderreiſſung der pflantzen, und dieſes geſchiehet im frühlinge oder Mertz, da man ſie in einen ſandigten grund ſetzen muß. Sie geben in ihrem blühen denen gärten eine ungemein groſſe annehmlichkeit.

Conſuls: Werden diejenigen richter genennet, die eine jede nation in denen ſee-ſtädten hält, vor deren gerichte alle ſtreitigkeiten ihrer nation abgethan werden. Sie müſſen auch die handlung ihrer nation ſchützen und in flor zu bringen alle mühe anwenden.

Contagion, ſiehe Peſt.

Contouche: Iſt ein weites, theils in falten gelegtes, theils glatt verfertigtes ober-kleid eines frauenzimmers.

Contraband: Solches iſt eine waare die von einem Landes-Herrn in ſein land einzuführen verbothen worden, wenn demnach ſolche waare angetroffen wird, wird ſie weggenommen, und vor contraband erkläret. Zu kriegs-zeiten werden alle waaren als contraband erachtet, wodurch des feindes macht verſtärcket wird, als pulver, bley, gewehr u. ſ. f.

Contract, Vergleich: Iſt eine handlung, da einer mit einem andern, um eine gewiſſe ſache, ſie mag namen haben wie ſie will, einig wird, und darüber ſie unter einander einen contract oder vergleich ſchlieſſen.

Ein wirth kan ſein und anderer leute vermögen, durch verſchiedene verträge und contracte nutzen. Die regeln der öconomie geben zwar dazu gute anleitung. Allein es iſt dennoch unumgänglich, daß er von der natur der verträge und contracte unterrichtet ſey, und daher ſollen einige zum zweck dienende angeführet werden. Das vermögen der wirthſchaft beſtehet in geldes werth, geld, credit und dienſten. Geldes werth begreift unter ſich theils unbewegliche, theils bewegliche, theils ſich bewegende güter. Zu den erſtern gehören auch die, ſo in den rechten vor unbeweglich gehalten werden, ob ſie gleich an ſich ſelbſt beweglich ſind, ja auch unkörperliche und dingliche rechte, die an einem ſolchen gute kleben. Die beweglichen güter beſtehen in rohen und verbeſſerten gütern, ſo zum eigenen gebrauch gehören, oder waaren. Beyde gehören zum eſſen, trincken, kleidung ꝛc. oder zur wirthſchaft, als ſchif und geſchirr auf land-gütern. Durch die ſich bewegende güter aber wird allerley vieh verſtanden.

Geld iſt ein beſonderes gut, als wodurch der werth anderer güter beſtimmet wird. Und ob zwar ſolches unter die unbeweglichen güter gehöret, iſt es doch in der wirthſchaft gantz beſonders zu betrachten. Denn da iſt es entweder eigentliches geld, oder uneigentliches, als wechſelbriefe oder pretioſa. So iſt auch geld oft als eine waare anzuſehen, nemlich eine müntze, dafür l'agio genommen wird, und aus dieſen entſtehen allerhand verträge und contracte.

Credit, als ein in der wirthſchaft ſonſt ſehr bequemliches mittel, gehöret eigentlich zum cammer- und finantz-weſen. So können auch die dienſte, welche man durch allerhand contracte ſich und andern leiſtet, hier nicht erkläret werden, ſelbige aber ſind mehrentheils nur als gefälligkeiten anzuſehen. Jedennoch entſtehen daraus allerhand verträge, z. E. die mieth-contracte des geſindes, ingleichen mit handwercksleuten ꝛc. die man aber alle mit namen nicht nennen kan. Ja oftmals kommen auch aus einer ſtillſchweigenden bewilligung verträge über dienſte, z. E. Negotiorum geſtio pupillorum &c. Die bürgſchafts-contracte, derer darlehn auf bloſſes verſprechen, wie auch wechſelbriefe, ingleichen die materie vom credit der handels-bücher gehören ebenfalls zu den dienſten. Geldes werthe ſachen, ſind entweder beweglich oder unbeweglich, körperlich oder unkörperlich. Bey allen finden ſich verſchiedene arten der contracte, um davon nutzen zu genieſſen, indem wir ſie als eigenthümer ſelbſt verwalten. Wenn man aber mit eines andern liegenden gründen und gütern wirthſchaftet, ſo wird ſolches ein pacht genannt. Wenn wir endlich einen theil unſers vermögens, gegen eine gewiſſe vergeltung, einem andern übertragen. Dahin gehören die feudal-contracte ꝛc. ingleichen der ordentliche zinß-contract, da man ſein guth einem andern mit ordentlicher inveſtitur, laudemien-gelder und zinſen übergiebet. Der erb-zinß-contract, dadurch wir einen andern unſer guth, jedoch mit vorbehalt des ober-eigenthums, und entrichtung eines jährlichen erb-zinſes, erblich überlaſſen. Grund-zinß-recht, iſt auch ein contract, da wir unſern grund und boden gegen einen zinß- oder nur vor ein mieth-geld andern überlaſſen. Nach den alten deutſchen gewohnheiten, iſt der zinß-contract, und abtritt des nutzbaren eigenthums, ſonderlich bey land- und bauer-gütern ꝛc. auf vielerley weiſe angewendet worden, daraus hernach eine menge vieler nützlicher wirthſchafts-verträge entſtanden. Als z. E. der meyerdingiſche- landſiedeley-contract, haverey- walblehns- ſchillings- güter- loß- güter- probſt-

dings-

dings- zeidel- und ſattel-güter- ſchupf- lehns- erben- zinß- precarey- churmeden-contract und dergleichen. Alle dieſe verträge können in der wirthſchaft nützlich gebrauchet werden. Es muß aber ein wirth die rechte einer jeden art dieſer contracte verſtehen. Der in denen rechten bekannte ſocietäts-contract, darauf die handlung in compagnie ſich gründet, als: Bodmerey, ſo den ſee-handel betrift, lotterie-aſſecurantz-contract, und noch viel andere dergleichen, ſind lauter verträge und contracte, die zu der wirthſchaft nutzen können gebrauchet werden. Der depoſiten-contract giebt uns ſicherheit, das commodatum und die ſchenckung aber gefälligkeit und gegen-dienſte. Auf was weiſe ein haus-wirth ſeinem gute, aus eines andern, nutzen ſchaffen und durch contracte eine ſervitut erhalten könne, iſt bekannt. Endlich läſſet man ſeine güter auch durch andere perſonen, gegen einen gewiſſen lebens-unterhalt und beſoldung adminiſtriren, welches der verwaltungs- oder pacht-contract genennet wird. Solchemnach beſtehet die adminiſtration, 1) in beobachtung aller wirthſchafts-geſchäfte. 2) In der rechnungs-führung. Es kan aber die verwaltung, auch mehr als einer perſon aufgetragen werden. Wie denn ſelbſt die Fürſtlichen cammern nichts anders, als allgemeine verwaltungs-collegia über alle arten Fürſtl. güter und einkünfte ſind. Alles, was demnach von den pflichten eines allgemeinen, obwol eintzeln adminiſtratoris, kan geſagt werden, das läßt ſich auch auf ein cammer-collegium appliciren. Im übrigen haben dieſe verwaltungen verſchiedene abſichten und einrichtungen. Indem einige mehr auf rechnungen als wirthſchaft, oder umgekehrt gehen. Daraus denn ſo mancherley titel, der amtleute, ſchöſſer, rentmeiſter, caſſierer ꝛc. entſtanden. Indeſſen kömmt in betracht der rechte alles an. 1) Auf den vertrag, die vollmacht, beſtallung und inſtruction. 2) Auf die wirtſchaftlichen regeln. 3) Auf die beſondern landes-geſetze und cammer-ordnungen ꝛc. in ſo weit ſie von verwaltungen und rechnungen handeln. 4) Auf den rechnungs-ſtil und formeln. 5) Wie auch auf dasjenige, was aus der lehre von verträgen und contracten ꝛc. darinne enthalten iſt, denn es läuft immer etwas von den verwaltungs- oder adminiſtrations-verträgen mit unter. Und um deswillen ſoll ein adminiſtrator von der erkenntniß derer rechts-regeln und cautelen gut unterrichtet ſeyn, wenn er die rechte der adminiſtration zu ſeinem nutzen anwenden will. Ein guths-herr oder verpachter ſoll zu ſeiner genugſamen ſicherheit vor allen dingen dahin ſehen, daß ihm von ſeinem verwaltung-bedienten oder pachter ein gewiſſer vorſtand oder caution beſtellet werde. Die rechte haben zwar eines adminiſtratoris güter mit der tacita hypotheca beleget; ob aber ſolches gegen einen jeden privat-adminiſtratorem gelte iſt zweifelhaft, daher rathſam, daß man ſich ſolches unterpfands-recht ausdrücklich verſchreiben laſſe. Es kan alſo dem pacht-contracte nach belieben inſerirt werden. Z. E. 1) Pachter muß onera perſonalia übernehmen. 2) Des Juris retentionis ſich begeben. 3) Iſt der läſion über oder unter der helfte des pacht-geldes, utrinque zu renunciiren. 4) Kan auch der verpachter dieſe cautel dabey anbringen; z. E. das pacht-geld kan zwar einzeln zu bezahlen gemeldet werden, deſſen ungeachtet iſt dienlich, daß man ſetze: Pachter ſolle die 6 jahre über in ſumma = = = rthlr. geben, d. i. daß man das pacht-geld derer 6 jahre in eine ſumme bringe, denn ſo iſt mit endigung eines oder zwey jahre der pacht nicht zu ende, folglich iſt der verpachter nicht verbunden, wegen eines kleinen mißwachs-ſchadens ꝛc. remiß zu thun, ſondern man muß bey ausrechnung des ſchadens die gantzen 6 jahre vor augen haben. Worinne die verwaltung eigentlich beſtehen ſoll, ſolches muß von dem herrn und adminiſtratore in dem verwaltungs-contract, und in den general und ſpecialen inſtructionibus anzutreffen, und darinne dasjenige anbey mit angezeiget ſeyn, was der adminiſtrator ohne einwilligung des herrn thun und anordnen könne. Daher iſt es eine nützliche cautel, daß der adminiſtrator beſondere verwaltungs-acta, und anfrage-protocolla halte, da die reſolutiones des herrn eigenhändig in margine beygefüget und angemercket ſind. Die frage, ob man ſeine güter lieber durch andere adminiſtriren oder verpachten ſoll, iſt aus der prudentia oeconomica aufzulöſen. Der vollſtändige begrif von einer rechnungs-führung iſt hauptſächlich zum grunde zu legen, wenn man, was recht und vernunft dabey erfordert, erkennen will. Denn eine rechnung iſt ein ordentliches verzeichniß aller einnahme und ausgabe, des adminiſtratoris. Es flieſſen im übrigen aus der verbindlichkeit unterſchiedene ſtillſchweigende contracte und vorrechte, welche die zu verwaltenden güter haben. 1) Die güter der unmündigen, 2) der kirchen, 3) der armen, 4) gemein und öffentliche güter, und 5) Bona fiſci & aerarii. Es iſt am ſicherſten, des adminiſtratoris beſtallung nach art eines procuratoris oder factors und gevollmächtigten einzurichten, dem man allemal die vollmacht aufkündigen kan, wenn er etwas groſſes verſehen. Es iſt eine nöthige cautel, daß der adminiſtrator ſich verpflich-

pflichte, nicht nur treu ꝛc. ſondern auch verſchwiegen, leutſelig und ordentlich zu ſeyn. Es erforderts die klugheit und billigkeit, denen adminiſtratoribus einen ſolchen gehalt zu verſchreiben, und richtig zu geben, davon ſie nebſt den ihrigen leben können. Unter die rechtlichen cautelen wird auch gerechnet, daß die adminiſtratores auf die vorzuhaltende beſtallung oder general-inſtruction ſich verpflichten laſſen, und überdieſes reverſales ausſtellen. Kein adminiſtrator muß in eine verwaltung, ohne ein richtiges inventarium mit beygefügten anſchlägen eingeſetzet werden.

Contracte bey Pachtungen: Bey denſelben iſt wohl in acht zu nehmen, daß keine mehrere und verfänglichere conditiones, als die punctation zum grunde ſetzet, in dieſelben einverleibet werden. Es muß dahero ein contract deutlich entworfen werden, auch dem pachter frey ſtehen, ſeine gedancken und einwendungen dagegen zu machen und erläuterungen zu ſuchen, auch thut abepachter wohl, wenn er ſich das nähere recht bey neuer verpachtung verſchreiben, der verpachter aber, wenn er ſolchen renunciren läſſet; ingleichen, daß man ſich ein jahr vorhero die aufkündigung bedinge. Daß ein pacht-contract beyde theile verbinde, iſt zwar jedermann bekannt: Allein man hat doch auch urſachen genug, die einen theil der contrahirenden ſtärcker verbinden, und den andern davon befreyen, welches aus denen rechten und gewohnheiten erlernet werden muß.

Contra-Lauf: Wird genannt, wenn 2 jagden einander gegen über ſeyn, und nur ein lauf zu allen beyden jagden gebraucht wird.

Contrefait: Ein wohlgleichendes bildniß, das nach lebendigen perſonen gemacht iſt. Einige derſelben ſind bruſt-ſtücke, daran der kopf, und ein theil der bruſt zu ſehen iſt; andere ſind halbe- oder knie-ſtücke, welche die perſon bis auf die knie vorſtellen. Andere gantze, die den menſchen von haupt bis auf die füſſe in lebens-gröſſe abbilden. Es werden auch die contrefaits nicht nur gemahlet, ſondern auch gar künſtlich in wachs pouſſiret.

Contre-marque: Heißt den pferden an den zähnen die ſchwartzen flecke brennen, damit man ihr alter nicht gewiß erkennen ſoll, und glauben, ſie wären nur 6 jahr alt.

Controlleur: Iſt eigentlich ein gegenſchreiber, der dasjenige, was der einnehmer einnimmt, gleichfalls in ſein buch einſchreibet, ſo, daß beyde bücher mit einander überein kommen müſſen.

Contumace, ſiehe Quarantaine.

Contumaciren: Iſt die beſchuldigung des ungehorſams, wenn nemlich eine parthey vor dem richter vorgeladen, ſolche aber auſſen bleibet, ſo beſchuldiget der gegentheil die erſtere parthey des ungehorſams, mithin contumacirt ſie ſolche.

Convoyer: Iſt ein kleines kriegs-ſchif, welches die kauffarthey-ſchiffe begleitet, um ſie bey einem angrif zu ſchützen.

Convolvulus Indicus flore pleno: Die gattung iſt ſehr rar, zart und ſchön, und bringet anſehnliche purpur- in weiß geſprengte gefüllte blumen, welche recht wohl in die augen fallen, und eine vollkommene garten-zierde abgeben. Die wartung kommt mit dem kleinen baſilico überein, und wird mit ankommenden frühling auf einem miſt-beete gezogen, fleißig begoſſen, und vor der kälte bewahret: Nachgehends verſetzt man die pflantzen in gefäſſe in gute, luckere, verfaulte miſt- und holtz-erde, mit etwas ſand untermenget, machet ein geländer dabey, und ſtellet ſie an einen ſonnenreichen ort, entweder an ein gebäude oder mauer, begieſſet ſie öfters, wodurch ſie ihre ſchöne gefüllte blumen bringen werden.

Convolvulus Hiſpanicus: Spaniſche winden oder Spaniſche glocken, ſind verſchiedener gattung, groß und klein: Der groſſe convolvulus wächſet ſehr hoch, und windet ſich um alles an; der ſaame wird im frühling geſtecket, und wenn ſie aufgegangen ſind, muß man lange ſtangen dabey bringen, um dieſelbe daran zu heften. Das Naſturtium Indicum ſtehet gut darunter, wie auch Phaſeoli Braſiliari, und geben ein gutes luſt-gehäge.

Convolvulus minor: Die kleine winden ſind viel ſchöner als die groſſen, von roth und himmelblauer farbe, inwendig mit einem weiſſen oder gold-gelben ſtern und flammen verſehen, welche man in das land oder blumen-töpfe verſetzen, und mit ſtäben verſehen kan.

Convulſiones: Dadurch wird das ungewöhnliche krampfziehen und auſſerordentliche ſpannen der nervöſen theile des leibes verſtanden, dergleichen ſonderlich beym böſen-weſen vorgehet, weswegen es ſo widerwärtig und furchtſam anzuſehen, indem es die geſtalt der gliedmaſſen oft ſehr wunderlich drehet und verändert.

Copal: Iſt ein hartz, ſo man aus Weſt-Indien bringet. Es flieſſet daſelbſt aus einem baume, iſt hart, weiß, durchſcheinend, und von gar angenehmen geruch, wird in apothecken nicht ſonderlich, aber deſto mehr von den mahlern, die daraus den ſchönen copal-firniß machen, gebrauchet.

Copecken: Deren 100 einen rubel ausmachen, iſt eine

kleine länglichte Rußiſche ſilber-müntze, etwas mehr als 4 pfennige werth.

Coper: Ein ſtück, welches die mahler nach einem andern gemählde gemacht haben. Welches denn ſelten accurat zu ſeyn pfleget, und daher auch eine ſo hoch, als das original ſelbſt gehalten wird.

Copia: Iſt die abſchrift eines buchs, vergleichs und überhaupt einer ſchrift.

Copier-Buch: Iſt bey kaufleuten ein buch, darinne alle briefe, ſo verſchickt werden, copiret und eingeſchrieben werden.

Copiſt: Iſt derjenige, ſo die ſchrift oder das buch abſchreibet, und eine copie oder abſchrift davon machet.

Copuliren der Bäume: Dieſes geſchiehet alſo: Da 2 neben einander ſtehende bäume mit ihren zweigen dergeſtalt an einander gebunden werden, daß ſie an einander wachſen und hernachmals der zahme zweig von ſeinem ſtamme abgelöſet werde, die übrigen äſte des wilden baumes aber hinweg gehauen werden. Da nun dieſes zwar mit orangerie-bäumen, welche in kaſten neben einander geſetzet werden können, angehet, hingegen mit in die erde feſte gewachſenen groſſen bäumen ſchwerlich thun läſt; es wäre denn, daß man bey junge niedrige bäume wilde ſtämme ſetzete, und hernachmals ihre zweige nach deren ausſchieſſung zuſammen verknüpfte: So hat man noch eine andere art erfunden. Man ſoll nemlich den ſtamm von unten auf ſchreg oder ſchief abſchneiden, wie auch auf eben die weiſe den zweig, welcher ſoll copuliret werden, ſo, daß die beyden ſchnitte juſt auf einander paſſen, auch muß der zweig eben ſo dick als der ſtamm ſeyn, maſſen ſonſt die rinden nicht auf einander paſſen können. Dieſe 2 abgeſchnittenen theile nun müſſen genau auf einander gefüget, mit baſt oder bindfaden feſt verbunden und mit baumwachſe verwahret werden, da es denn in kurtzem zuſammen wächſet, daraus ein guter baum gezogen werden könne. Auch kan man es alſo machen: Daß man den ſtamm ein paar quer finger tief unter ſeiner oberſten flöte, wo er ſonſt ſolte gepfropfet werden, halb einſchneide, daß eingeſchnittene ſtück herab ſpalte und glatt und fleißig beſchneide, alsdenn muß man einen zweig von gleicher dicke ſuchen, welcher auf eben dergleichen weiſe, gleichſam wie ſtufen, eingeſchnitten werden muß, ſo, daß er juſt zu und in den abgeſchnittenen ſtamm paſſe, dieſe beyde werden feſt zuſammen gebunden, und gerathen ſo wohl, daß in kurtzer zeit ſchöne bäume darauf gezogen werden können.

Corallen: Iſt ein meer-gewächs, welches an unterſchiedenen, ſonderlich felſichten orten im meer, am häufigſten aber im rothen meer gefunden, und mit einem groſſen geſenckten creutz-holtz, ſo mit hanf oder flachs zottig umwunden iſt, nicht ohne ſonderbare mühe vom april bis zum Auguſt durch eigene corallen-fiſcher heraus gezogen wird. Die corallen, ſo bey Corſica herum gefiſchet werden, ſind groß und weit ſchöner an farbe als die, welche man um Sardinien, Sicilien, Catalonien und den Africaniſchen küſten findet. Es iſt eigentlich kein ſtein, ſondern ein weiches, zähes, und mit einer moſichten rinde, die man unter dem waſſer abziehen kan, überzogenes gewächs, welches, ſobald es an die luft kömmt, erhärtet, und ſeine farbe verändert, wiewol dieſes nicht alle natur-kündiger zugeben wollen, ſondern dieſem gewächs eine ſolche härte unter als auſſer dem waſſer beylegen. Es giebet deſſelben zwar vielerley farben, als roth, weiß, ſchwartz, grün, gelb, braun, u. ſ. w. allein die rothen ſind die beſten, und werden faſt allein corallen genennet. Dieſe rothe corallen werden wegen ihrer vortreflichen kraft und wirckung beydes inn- und äuſſerlich ſtarck gebrauchet. Innerlich bekommen ſie dem magen und der leber wohl, reinigen das geblüt, und ſchlagen wegen ihres wäſſerigten ſaltzes die widernatürliche ſäure in demſelben nieder; widerſtehen der peſt, dem gift und böſen fiebern, und haben eine beſondere eigenſchaft, das hertz frölich, und die lebens-geiſter ſtarck zu machen. Aeuſſerlich dienen ſie in geſchwüren, wund-mahlen und flüßigen augen. Man trägt ſie auch wider das gift, melancholie, ſchwere gebrechen, ſchrecken, u. d. g. am halſe, oder auf der bruſt. Wenn einem eine kranckheit vorſtehet, ſo ſollen die rothen corallen ihre farbe und glantz verändern, die man ihnen aber wieder geben kan, wenn man ſie über den miſt hänget, oder mit ſenfkörnern beſchüttet, auch nur mit feuchtem brod wäſchet. Corallen-zincken werden die ſchönſten und gröſten äſte der corallen genennet, und ſehr theuer verkauft. Es werden ſolche von feinen rothgebeitzten knochen nachgemacht; auch führen die von buntem glaſe verfertigte küglein dieſen namen.

Corallen-Baum: Hat anfangs grüne ſtämme, hernach aber werden dieſelbe weißlich und runtzlich; hat länglichte und ſchmale blätter, von ſchöner farbe, und ſehr gelinde anzugreifen; dieſes bäumlein behält ſeine blätter nicht den gantzen winter durch, ſondern pfleget ſie gegen deſſen ausgang abzuwerfen, daher man ihn vor etwas kalter natur zu halten pfleget, wenn ſie aber nicht abfallen, iſt es nicht gut, daß ſie darauf ſitzen bleiben, weil dadurch die

neuen blätter im wachsthum verhindert werden; dieſer baum wird durch den ſaamen erzogen, welcher ſaame ſich in denen blüthen in geſtalt breiter körnlein anſetzet, den man nechſt in gute erde verſetzen muß; doch will er kein gar zu fettes erdreich haben, ſondern verdirbt darinnen gar leichtlich, daher muß man ihm nur einen mittelmäßigen grund präpariren. Es pflegt dieſer baum nicht gar lange zu dauren, daher man nicht verſäumen muß, den ſaamen im vorrath zu haben, um neue zu ziehen. Die frucht, ſo dieſer baum träget, iſt ein rothes gläntzendes beerlein, einer corallen ziemlich ähnlich, daher der name des gewächſes entſprungen. Dieſe frucht entſteht aus einer weiſſen blume, von 5 ſchmalen und ſpitzigen blättern, worinnen in der mitten ein gelbes knöpflein ſtehet. Solche blumen dauren faſt den gantzen ſommer durch. Der ort, wo ſie im winter ſollen hingeſtellet werden, muß nicht dumpficht oder feuchte ſeyn, wenn man ihn auch in gewölbe ſtellen will, muß er nicht nahe an die mauer gebracht werden.

Corallen-Holtz: Dieſes holtz, welches aus America kömmt, und zu allerhand tiſcher-arbeit gebraucht wird, iſt ſo roth, wie eine coralle.

Corallen-Tinctur: Iſt ein medicament, wovon unerfahrne Chymiſten recht lächerliche prahlereyen machen, da doch ihre kräfte nicht von den corallen, ſondern von dem menſtruo, damit ſie aufgelöſet werden, herrühren. Sie wird aus zerſtoſſenen corallenzincken mit durchſeigten citronen-ſafte aufgelöſet gemacht, alsdenn filtriret, und bis zur honig-dicke abgerauchet, hernach thut man gröblich gepulverten rothen ſandel und aloe-holtz, jedes gleich viel, hinzu, und ziehet mit roſen- oder andern wohlriechenden ſpiritu eine tinctur heraus. Sie ſtärcket und ziehet ſehr gelinde zuſammen. Die im filtro mit citronen-ſaft geſättigten corallen abgetrocknet, ſind ein ſtärckendes und die zäſerchen ſteif machendes mittel.

Corduan: Ein ſchönes weiches und zartes leder, welches man glatt und rauch, gelb, ſchwartz, u. d. m. machet, in Lübeck wird er aus bock- ſchaaf- und ziegen-fellen gemacht. Der von bock-fellen, weilen er der ſtärckſte, iſt eigentlich vor die ſchuſter, die andre art dienet den buchbindern und beutlern. Der corduan, ſo glatt, weich und ſchmeidig anzugreifen, auf der ausſeite weiß, auf der andern deutliche, doch nicht allzugroſſe narben hat, wird vor gut gehalten.

Coriander: Wächſet gerne im fetten mit ſchaaf-miſt gedüngtem orte, bekömmt einen bis zwey ellen hohen ſtengel, mit zerſchnittenen blättern und rothweiſſen blümelein, ſamt einem runden wohlriechenden ſaamen. Man ziehet ihn im garten, und iſt der Italieniſche ſaame am beſten; der neue ſaame iſt auch nicht ſo gut als der alte zum ausſäen. Man beitzet den ſaamen 24 ſtunden in eßig, und trocknet ſelbigen hernach ab, und ehe dieſes befolget worden, ſoll man ſolchen nicht zu ſich nehmen, da er wider den durchlauf dienet. Schwartzer coriander, narden-kraut, ſchwartzer kümmel, ſchabab, nonnen-negelein ꝛc. hat unterſchiedene benennungen. Zum anbau dieſes gewächſes iſt weiter nichts vonnöthen, als daß man den ſaamen im monat Martio in gute fette erde ſäet, und denen pflantzen viel ſonne und reiches begieſſen gebe, abſonderlich vom anfang, wenn man den ſaamen von monat zu monat ſäet, ſo kan man die abwechſelung derer blumen bis in den winter haben.

Corinthen: Eine art kleiner roſinen, oder kleiner weinbeerlein, ſo vormals um Corinth gewachſen, von den Türcken aber verabſäumet, hingegen von den Chriſten in den inſuln Cephalonia und Zante glücklich fortgepflantzet worden, ſo, daß ſie nun das beſte einkommen dieſer inſuln ſind. Die trauben werden am ſtocke dürre, und in fäſſern zu uns gebracht. Sie lindern die ſcharfen feuchtigkeiten, eröfnen und kühlen; ſind dahero im alten huſten dienlich, und denen ſchwindſüchtigen heilſam.

Corneel-Baum, Körner-Baum: Wächſet ungewartet an feuchten und dürren orten, hat ein hartes holtz, dunckelgrünes laub, und trägt eine länglichte ſchwartze kern-frucht, ſo von einigen Welſche kirſchen, auch horlſken, genennet werden, die aber etwas herbe ſind. Die früchte dienen vor die durchbrüche, rothe ruhr, übrige monat-zeit. Die blätter ſtillen das bluten der wunden. Man kan auch die beere mit zucker oder mit ſaltz-waſſer, wie oliven, einmachen, oder ſonſt zur latwerge bereiten, die wider den durchlauf ſehr bewähret ſind.

Cornette: Eine viereckigte weiſſe flagge, welche die eigenſchaft und den caracter des Chef d'Escquadre anzeiget, der ſie am gröſten maſt führet, wenn er en Chef commendiret.

Correſpondent: Iſt derjenige, der einen briefwechſel mit einem andern unterhält, und von dem verlangten gehörige nachricht giebet.

Corroſif: Ein beiſſendes oder zerfreſſendes mittel, dergleichen bey ſetzung der fontanellen, oder das wilde fleiſch aus einer wunde zu bäitzen, gebraucht werden.

Cortago: Iſt die belohnung, ſo man den mäcklern vor ihre mühe giebet, wird in wechſel-ſachen auch wol ſenſerie genennet.

Coſtwurtzel: Iſt ein gewächſe, das faſt blätter wie die paſtinacken hat. Es iſt gut vor kopf-ſchmertzen, magen-drücken, verſtopfung der eingeweide, auch vor blaſen- und nieren-ſchmertzen.

Cotelets: Sind auf dem roſt gebratene ribben; ſolche werden fein dünne und breit geklopft, mit ſaltz beſtreuet, in zergangene butter getunckt, mit ingwer, gehackter peterſillie und geriebener ſemmel beſtreuet, ſo denn auf kohlen fein gelinde gebraten.

Covent, ſiehe Coſent.

Coulis: Iſt brühe, ſo man zur verdickung an die ſpeiſen braucht, und aus fleiſch, fiſchen, garten-gewächſen ꝛc. verfertiget wird. Solches geſchiehet folgender geſtalt: Man nimmt rind- oder kalb-fleiſch, ein rebhuhn, krebſe, einen capaun, champignons ꝛc. zerſchneidet es oder ſtöſſet es im mörſel, und läſſet es mit gewürtze, zwiebeln, peterſil-wurtzeln, citronen oder wornach es ſchmecken ſoll, ſtarck kochen; ſodenn ſchläget man ſolche durch einen durchſchlag oder haar-ſieb.

Courier: Iſt eine perſon, die in wichtigen angelegenheiten an entfernete orte geſendet wird, umſtändliche münd- oder ſchriftliche nachricht geſchwinde zu überbringen. Er bedienet ſich darzu der poſt-pferde, reitet tag und nacht ſo ſcharf, als er und die pferde es dauren können, und hat, nachdem der courier ſelbſt vom ſtande, und die ſache, in welcher er geſchickt wird, von wichtigkeit iſt, einen oder mehrere poſtillions vor ſich her reuten, die ihn den weg zeigen.

Courrent-Geld: Heißt alle dasjenige geld, welches in täglichen ausgaben in einer ſtadt, oder lande, gänge und gähe iſt; jedoch ſo, daß darunter die groben müntz-ſorten, als gantze oder doppelte groſchen, oder ſchilling-ſtücke, und nicht eben kleine dreyer, als welche man ſcheide-müntze nennet, verſtanden werden.

Cours-Hund: Nennet man einen von einer groſſen wind-hündin gefallenen hund, welche mit einem Engliſchen hund iſt beleget worden, denn von ſolchen fällt der junge etwas nach dem vater, ſtärcker und gröſſer als die hündin, und nach der mutter ſchmächtiger und flüchtig; er iſt geſchickt, das angeſchoſſene und verwundete wild, weil er ſchnell iſt, und wohl laufen kan, bald einzuholen. Man kan auch wol bachen, rehe und wölfe in lichtem holtze, ohne daß ſolche angeſchoſſen ſeyn müſſen, damit hetzen und fangen, weil er gleichſam ein ſtarcker wind-hund iſt, welchem nichts entlaufen kan. Man nennet ſolche hunde auch Pürſch-Hunde, weil ſie von jugend auf dazu gehalten werden, daß ſie dem weidemann nachkriechen lernen. Vor hauenden ſchweinen muß man ihn ſchonen, denn es ſchaden wäre, ihn ſo zu wagen. Solche hunde pfleget man an ohren und ſchwantz nicht zu ſtutzen, ſondern man läſſet ihnen, gleich den wind-hunden, dasjenige, was ihnen die natur gegeben. Sie müſſen auch öfters ausgeführet werden, damit ſie gänge und flüchtig bleiben. Weil ſie flüchtig ſeyn müſſen, ſo beſtehet ihr futter in truckenem brod von haber-ſchroot; von mehl-ſuppen werden ſie zu ſchwerfällig.

Cours-Zettel: Heiſſen in handels-ſtädten gedruckte zettel, worinnen verzeichnet iſt, was dieſelbigen wochen die müntz-ſorten in wechſeln gegolten.

Crammets-Vogel, ſiehe Krammets-Vogel.

Crantwets-Beeren, ſiehe Wachholder-Beeren.

Crapp, ſiehe Färber-Röthe.

Cravates: Heiſſen gewiſſe neſſeltücher, oder weiſſe cattune, die aus Oſt-Indien, ſonderlich aus Bengala gebracht werden. Dieſes neſſeltuch iſt zweyerley: Einiges iſt mit einem baumwollenen faden durchnehet, anderes aber nur mit einem weiſſen baumwollenen faden durchſtreift. Die durchneheten halten 8 krauſen im ſtücke, jede krauſe iſt eine elle und 3 achttheil lang, und 7 ſechzehn theile breit. Die geſtreiften halten 10 krauſen im ſtücke, jede krauſe iſt eine elle, ein drittheil einer elle, ein viertel, und eine elle 3 achttheil lang, ſie ſind von verſchiedener breite, 6 ſechzehn theile bis eine halbe elle, 1 ſechzehn theil, oder 9 ſechzehn theile.

Credentzer: An Fürſtlichen tafeln werden ſpeiſe und tranck von einer eigenen dazu beſtellten perſon zuvor, ehe ſie genoſſen werden, gekoſtet, damit man wiſſen möge, ob etwas ſchädliches darzu gekommen ſey.

Credentz-Tiſch: Heißt 1) derjenige ſchranck, oder das meiſtentheils ſtufen-weiſe aufgeführte repoſitorium, auf welchen bey groſſen banquetten die koſtbaren geſchirre aufgeſetzet werden. 2) Der nächſt dabey ſtehende ſchenck-tiſch.

Credit-Briefe: Womit die kaufleute jemanden bey andern recommendiren, daß ihm entweder geld, oder waaren, allezeit offene caſſa über ſo viel, als ſie begehren und verlangen, oder auch über gewiſſe geſetzte ſummen, gegen vorzeigung einer handſchrift und ſiegel, ingleichen eines reverſes, oder unter was vor einer condition es ſeyn mag, möchte abgefolget werden.

Credit-Weſen, und deſſen verbeſſerung: Dazu gehöret vor allen dingen ein öffentliches hypothequenbuch, darein die obrigkeit 1) eine, von ihren unter ihrer jurisdiction ſich befindlichen einwohnern, genaue eidliche verzeichnung ihres vermögens eintragen läſ-

Digitized by Google

ſet; 2) ſoll derjenige, welcher geld ausleihet, der obrigkeit davon nachricht ertheilen, damit es in dieſes buch eingetragen werde; 3) müſſen alle veränderungen, die des vermögens halber vorgehen, gleichfalls dahinein getragen werden. Der nutz davon iſt dieſer: 1) Kan der regent dadurch erfahren, wie viel capitalia im würcklichen verkehr ſind; 2) was er vor bemittelte unterthanen im lande hat; 3) die häufigen banquerouts werden dadurch verhindert; 4) viele, die ihr geld aus furcht, ſie möchten darum betrogen werden, in kaſten liegen haben, können vermöge eines ſolchen buchs, in dem die verzeichneten debita eine unverzügliche execution haben, ihr geld ohne gefahr ausleihen, einfolglich wird dadurch das verfallene credit-weſen wieder in aufnahme gebracht. Da nun auch dieſe hypothequen-bücher ihre beſondere ſchwierigkeiten haben, ſo iſt man auf folgenden vorſchlag gekommen, zu unterſuchen, woher doch der mangel des credits herrühre. Dieſer nun beſtehet darinne: 1) Daß es dem creditori nicht möglich zu erforſchen, ob, oder wie viel ſchulden auf dem vermögen desjenigen, welcher credit ſuchet, haftet; 2) kan ein creditor, ſo ſorgfältig er auch mit ſeinem gelde in darleihung verfähret, durch die in rechten vorkommende privilegia und concurs-proceſſe, dennoch um das capital kommen. Dieſem übel muß man nun hauptſächlich ſuchen vorzubeugen, und iſt abſonderlich zu mercken: Daß in dem alten Rom ein jeder hausvater ein eigenes buch hatte, worein er ſeine tägliche einnahme und ausgabe zeichnete, auf dieſe bücher wurden die bürger alle fünf jahre beeidiget, dahero ſie in denen gerichten einen unwiderſprechlichen beweis abgaben. Gundling ſaget: Dieſe bücher hätten nichts anders als unſere heutigen handels-bücher vorgeſtellet, daraus ein jeder ſein debet und credit beweiſen, und bey dem beweiſe hätten des debitoris und creditoris bücher mit einander müſſen übereinkommen. Wenn man nun mit lauter redlichen debitoribus zu thun hätte, ſo könte man aus dieſes ſeinem eigenen buche deſſen ſchulden erfahren. Da man aber auf der debitoren aufrichtigkeit ſich nicht verlaſſen könne, welches die vielen banquerouts bezeugten, ſo würden nur viele meineide begangen werden, wenn man, wie zu Rom, einen jeden auf ſolche art beeidigen wolte. Auch ſelbſt zu Rom habe dieſes, bey nachmaliger verderbung der ſitten, nicht mehr ſtatt haben wollen; ſondern man müßte zeugen dazu nehmen, welche es in ihre bücher eintrugen. Hernach geſchahe es bey denen argentariis, welches redliche und treue leute waren, die die gantze rechnung in debet und credit führeten. Nach unſerer art könte es dahin verbeſſert werden: Ein jeder müßte ein buch haben, das durch die obrigkeit auf jedem blatte durch einen ſtempel bezeichnet wäre, der titel und ende wären gleichfalls durch das öffentliche ſiegel bedruckt, und die obrigkeit müßte, damit kein betrug vorgienge, atteſtiren, daß dieſes das erſte buch ſey, und ſo der debitor auch unter einer andern obrigkeit gewohnet, ſo müßte er darthun, daß er noch kein dergleichen buch gehabt. Ferner müßten durch den creditorem in dieſes buch die ſchulden eingetragen werden. Würde nun die ſchuld gantz oder zum theil bezahlet, müßte der creditor dieſes unter die ſchuld des debitoris ſchreiben, und dieſes in beyſeyn eines notarii. Damit auch kein ſpäteres creditum böslicher weiſe könne untergeſchoben werden, ſo dürften nur die paginä alle mit gedruckten einfaſſungen umgeben, auch unter gehörigem zwiſchenraume am ende ziffern für die ordnung der ſchulden geſetzet werden. Oder, man kan auch ordnen, daß auf jeder ſeite nur ein debitum ſtehen ſolle, weil die künftigen abrechnungen und bezahlungen auch darunter notiret werden müſſen. Dergleichen buch müßte im credit-weſen eben ſo viel ſicherheit und vortheil als ein öffentliches hypothequen-buch verſchaffen, und bleibet der zuſtand des vermögens geheimer, indem ein jeder ein ſolches buch haben muß, er mag es gebraucht oder nicht gebraucht haben. Alle mißbräuche fallen dabey auf vorgeſetzte art weg, und iſt ein creditor allezeit im ſtande, die ſchulden ſeines debitoris, vermöge ſolchen buches, zu erforſchen, und kan alſo nicht hintergangen werden. Kaufleute könten dieſe bücher gleichfalls brauchen, da nemlich das ſaldo, was der andere als creditor herausbekömmt, eben ſo eingetragen wird, und würden dadurch die kaufleute zu mehrerer accurateſſe aufgemuntert, daß ſie hurtiger gegen einander balanciren könten, weil eine ſolche eingetragene kaufmannsſchuld allen ſpäter eingetragenen vorgehen müßte. Bey einführung eines ſolchen buches müßten alle hypothequen, die nicht in dies buch eingetragen ſind, ihre kraft gegen die ins buch geſchriebene verlieren, weil ſonſt unmöglich, alle vorhergehenden ſchulden zu erfahren, und zu einer gewißheit zu kommen. Auch alle ſtillſchweigende hypothequen müßten aus gleicher urſache gegen die zu buche getragene ihrer gültigkeit verluſtig ſeyn, und denenſelben nachſtehen.

Creme: Die deutſchen köche nennen es eine geſulzte milch, oder gemeiner zu reden, ein mus. Dergleichen eſſen wird aus wein, eyer-dottern, zucker, zimmet, citronen, piſtacien, mandeln, chocolat und andern dingen

Digitized by Google

dingen gekocht, daß es wie dicke ſaane oder eine gallerte ausſiehet. Die beſte art von ſolcher iſt dieſe: Es wird ein nöſel guter wein über das feuer geſetzt, und geſotten, inzwiſchen werden in ein töpfgen 15 eyer-dottern, wenn zuvor das weiſſe aufs reineſte weggethan, geſchlagen, dann ein löffel voll wein daran gegoſſen, den ſaft von einer citrone hineingedruckt, wohl durch einander gequirlt, und ein halb viertel pf. zucker hinein geſchüttet, ſodenn den ſiedenden wein an die eyer-dottern unter beſtändigen quirlen gegoſſen, daß es nicht zuſammen läuft, und bey ſtetem umrühren an ein kohl-feuer geſetzt. Wenn es denn will dicke werden, nimmt man es vom feuer weg, und läßt etliche tropfen kalten wein hinein fallen. Denn richtet man ſolche durch einen durchſchlag in eine ſchüſſel an. Laſſen ſich nun etwan bläsgen darauf mercken, ſo ſtreicht man ſolche mit einem meſſer ſauber herunter, läßt ihn hernach kalt werden, da er denn beym anrichten mit citronen und geſchnittenen lorbeer-blättern ausgezieret wird. Man kan auch ein ſolch creme mit milch und mandeln auf dieſe art zurichten: Wenn die mandeln aufgewallet und ihnen die haut abgezogen worden, ſtößt man ſie in einem mörſel, und tröpfelt milch daran. Unter der zeit wird ein nöſel milch ans feuer geſetzt, und währendem ſieden quirlt man die mandeln hinein. Denn nimmt man aus 10 eyern das weiſſe, thut es in einen topf, und quirlt es recht klar, thut ein viertel pfund zucker, nebſt ein wenig roſen-waſſer hinein, ziehet eyer-weiß mit der geſottenen milch ab, ſetzet es ans kohl-feuer, und rühret ſo lange, bis es anfängt dicke zu werden; denn läſſet man es durch einen durchſchlag oder ein haar-ſieb laufen.

Crepon: Iſt ein Engliſches halb-ſeidenes, oder auch gantz wollenes gewebe, ſo ein oder auch mehr farbig iſt, theils glatt, theils geſtreift, auch von verſchiedener ſorte und güte. Sie wird inſonderheit vom frauenzimmer zur trauer, ingleichen zu halsbinden vor die ſoldaten, gebrauchet. Der crepon bekömmt ſeine krauſe, wenn er fertig iſt, in ſiedend heiſſen waſſer, hernach wird er auch gegummiet.

Crepp-Flor: Dieſes iſt ein ſeidener kraus-flohr, welcher zu Bologna gemacht wird, und von den Engliſchen ſeidenen creponen, die aus meer-ſeide gemacht werden, auch ſehr ſchwer ſind, unterſchieden iſt. Zu dieſem crepp-flohr wird die feinſte Bologneſer ſeide genommen. Er unterſcheidet ſich ſonderlich durch ſeine ſchöne ſchwartze farbe, und die ſehr ſaubere und dichte krauſe, von dem andern Schweitzer crepp-flohr.

Cretiſche Thymſeide: Iſt eine art von filtz-kraut, ſo auf dem thymian zu liegen und zu wachſen pfleget, und beſtehet aus ſehr dünnen, braunen und haarichten zäſerlein, die ſehr gewürtzhaft riechen. Man braucht ſie in der medicin als ein purgirend und hauptſtärckend mittel.

Creutz: Solches tragen die frauenzimmer ſtatt eines angehenges um den hals, in geſtalt eines creutzes, und wird aus mancherley materie gar ſauber gearbeitet.

Creutz: Heißt an einem pferde das äuſſerſte theil von dem rücken, welches gleich über den lenden des pferdes iſt. Daſſelbe ſoll mit der bruſt eine gleiche und ſchöne übereinſtimmung haben: Denn wenn die bruſt ſtarck, das creutz aber ſchwach iſt, ſo bedeutet es, daß ein pferd fornen viel, zurück aber wenig kraft hat, und alſo auch im gegentheil, wenn das creutz ſtarck, die bruſt aber ſchwach wäre. Es ſoll alſo das creutz rund, breit und ſtarck, durchaus aber nicht abgeſchliffen, oder ſpitzärſchig ſeyn. Wenn ſich ein pferd im creutze wehe gethan, ſo kan man ſolches aus folgenden zeichen und umſtänden erkennen: Erſtlich, wenn es aus dem ſtalle gezogen wird, ſo gehet es mit den hinter-füſſen, als wenn es auf den zehen gehen wolte, und gehet mit dem creutze gar ſteif, hernach beugt es ſich auch ſehr, wenn man es aufs creutz drucket. Solchem unfall abzuhelfen, nimm ſchwartz-wurtz, ſo auch bein-welle, oder wall-wurtz genennet wird, lein-ſaamen, eibiſch-wurtzel, haus-wurtz, fönum gräcum, jedes ein pfund, dieſes wird alles zuſammen geſtoſſen, ein pfund terpentin darzu gethan, und in wein gekocht, folglich dem pferde oben über das creutz geſchlagen, und mit einem tuch feſt aufgebunden; 3 tage läßt man es darauf liegen und giebt ihm alle tage einen löffel voll unter das futter. Solches macht erſtlich die gelencke wieder friſch; darnach nimmt man odermennige, nachtſchatten, oſterlucey, beyfuß, ſchell-kraut, eiſen-kraut, jedes eine hand voll, thut alles in einen topf, gieſſet 2 meß-kannen bier darauf, und läſſet es wohl kochen; damit werden dem pferde die ſchranck-adern nach der länge herunter wohl gebähet, und das roß alle tage zwey ſtunden herumgeführet, daß ihm die adern gelenck bleiben. Befindet man aber, daß der ſchaden gar alt iſt, ſo muß man ſolchen oben auf dem creutz aufmachen, und petroleum oder ſtein-öhl und wachholder-öhl darein gieſſen, bis es wieder von ihm ſelber heilet, darnach mache man eine ſalbe von oleo populeo oder pappel-knoſpen-öhl, lohr- oder lorbeer-öhl, althee, kamm-fett und hunds-fett, jedes ein pfund, und ſchmiere dem pferde die ſchranck-adern damit.

Creutz-

Digitized by Google

Creutz-Baum, ſiehe Wunder-Baum.

Creutz-Beer-Staude, lat. Spina infectoria: Iſt ein ſtrauch, ſo zuweilen ſo hoch als ein baum aufſchieſſet. Die rinde gleichet der kirſchbaum-rinde, das holtz iſt gelblich, und die zweige ſtachelicht. Die beeren, die darauf wachſen, ſind im anfang grün, nachhero, wenn ſie reif, ſchwartz; ſie haben einen ſchwartzgrünlichen ſaft in ſich. Dieſe beeren purgiren ſtarck, ſind gut vor das podagra, ſchnupfen und waſſerſucht, weilen ſie die wäſſerichten feuchtigkeiten vertreiben. So bald man welche davon nimmt, muß man ſo gleich darauf eſſen, man nimmt auf einmal 6 bis 20 beere. Wenn ſolche noch unreif, wird daraus eine gelblichte, und wenn ſie reif, eine grüne farbe, welche ſaft-grün heiſſet, bereitet.

Creutz-Blümlein: Ein kraut, welches an erhabenen gras-reichen orten, die nicht viel betreten werden, wächſet. Es treibet kleine faſt eines halben ſchuhes hohe ſtengel, und blühet gemeiniglich im May. Es reiniget und laxiret, führet die galle gantz gelinde ab, und ſoll auch den ſäugenden frauen die milch vermehren.

Creutz, ſiehe Fenſter-Rahmen.

Creutz-Dorn: Iſt, welcher ein gelblichtes holtz, und mit ſpitzigen dornen beſetzte äſte und zweige hat. Seine blätter ſind kleiner, als das ſchwartz-dornlaub, grün und am rand herum ſo ſubtil zerkerbt, daß man es kaum mercken kan. Seine blüthen ſind klein und bleich, woraus die creutz-beere entſtehen. Er wächſet in wäldern unter andern buſch-holtz.

Creutzer: Eine kleine müntze in den Kayſerlichen landen, in Bayern, in Schwaben und am Rhein, deren 3 einen Kayſer-Groſchen, 20 ein Kopfſtück, 60 einen Kayſer-Gulden, und 90 einen Reichsthaler machen. Man rechnet auch öfters nach fingirten wechſel-creutzern deren 74 einen Thaler machen. In Francken macht 1 Creutzer 4 gute Pfennige, 3 einen Groſchen, 4 einen ſchweren batzen, 48 einen Kayſer-Gulden und 72 einen Reichsthaler.

Creutz-Flügel: Nennet man bey der jägerey, wenn nur 2 flügel oder ſtell-wege in einem kleinen wäldgen ſeyn, und creutz-weiſe über einander laufen. So werden auch creutz-flügel genennet die in der mitten durch einen groſſen wald recht quer über einander laufen.

Creutz-Thaler: Werden die Burgundiſchen oder Albertus-Thaler genennet, weil das Burgundiſche creutz darauf gepräget iſt, und gelten ſelbige insgemein 30 Groſchen Sächſiſcher müntze. In Pohlen aber gelten ſie vor voll, und in der Türckey ſind ſie, ſonderlich die Löwen-Thaler, faſt das beſte geld.

Creutz-Tritt: Iſt eines von denen vornehmſten zeichen, ſo der hirſch in der fährte vor dem thiere macht, indem er mit dem hinter-fuß alſo tritt, daß er damit gleichſam den vordern tritt ſpaltet, und dieſes geſchiehet, wenn der hirſch durch den zwang die beyden ſchalen am hinter- und vorder-tritt zuſammen zwinget, dieſelben gleich neben einander ſetzet, und alſo, weil ſie vornen durch den zwang runder werden, als ein creutz machet; welches ein thier ſelten, oder faſt gar nicht thun kan.

Creutz-Vogel, ſiehe Greinitz.

Creutz-Wurtzel, Creutz-Tranck: Dieſe pflantze wächſet häufig in wieſen und höltzern, ſie ſtopfet, und iſt gut zu wunden, aber die wurtzel iſt unbrauchbar. Man zerſtöſſet ſie, und machet ein pflaſter daraus, ſo vortreflich vor kinder, denen der maſt darm ausgetreten, man giebt ihnen auch einen gekochten tranck davon zu trincken. Es iſt ein vortreflich und bewährt mittel. Es wird daraus eine brand-ſalbe gemacht, indem es, mit epheu-blättern zerhackt, in friſcher butter gekocht, und durch ein tuch gedruckt wird. Es ziehet nicht nur den brand vom feuer aus, ſondern heilet auch geſchwind. Es wird auch unter kräuterſallat genommen.

Criſis: Sind gewiſſe bemerckungen in der artzeneykunſt, woraus von dem zuſtande eines krancken und ſeiner geneſung, oder abſterben geurtheilet wird. Inſonderheit pflegt man in heftigen kranckheiten auf den dritten, ſiebenden, neunten und eilften tag wohl acht zu haben, und, nachdem ſich dann die kranckheit anläſſet, gute oder böſe anzeigen davon zu nehmen, deswegen ſie auch dies critici genennet werden. Wenn die natur durch einen auſſerordentlichen ſchweiß, abführung, oder ſonſt ihn zu helfen bemühet iſt, ſolches wird criſis naturæ oder kampf der natur genennet.

Criſtall oder Criſtall-Spiegel: Hierinnen wollen einfältige und abergläubiſche leute bey den ſo genannten weiſen Frauen ihren dieb oder glücks- und unglücks-fälle kennen lernen. Da es aber nicht nur betrügerey, ſondern auch in den geſetzen auf die criſtallengucherey ſtrafe geleget iſt, hat ein chriſtlicher hauswirth darauf zu ſehen, daß ſein geſinde und leute nicht auf ſolche thorheit verfallen.

Crocodill: Iſt ein verwegenes und grimmiges thier, 18 fuß lang, auch wol länger, hat 4 füſſe, krumme klauen, eine ſchuppichte und ſchuß-freye haut. Es ſoll ſtets wachſen, hat einen groſſen rachen, welcher unten unbeweglich, und groſſe ſchwartze zähne hat. Im ſchilf-rohr hält er ſich am liebſten auf, und kan nur gerade, und nicht in die krümme oder rundung laufen.

laufen. Seine eyer leget er in ſand, und läſſet ſolche die ſonne ausbrüten.

Crocus: Von dieſer art blumen, als von welchen der ſaffran genommen wird, giebt es vielerley farben und auch gattungen, als weiſſe, viol-blaue, bunte, gelbe, gold- und purpur-farbene, lavendel-blaue, braune und gefüllte, als welche letztern zur zeit noch nicht gemein ſind. Dieſe blumen kommen im frühjahre am erſten aus der erde, und floriren bey gelindem wetter im Februar und Mertz, die ſpäten aber im herbſte, und dieſe ſtehen alles ungemach des winters aus. Ihre vermehrung geſchiehet vermittelſt der zwiebel, welche im herbſte ausgenommen, und 3, 4 wochen in einer kammer abgetrucknet, alsdenn in eine etwas ſtarcke, gute und nicht allzumagere erde 3 finger tief geleget, und eben ſo weit von einander gepflantzet wird. Man kan ſie in 2, 3, 4, auch wol alle jahre ausheben, und die junge nebenbrut abnehmen. Einige heben dieſes gewächs im April und um Jacobi aus, und laſſen es bis in herbſt liegen. Die erſte art aber iſt beſſer. Es treibet aber der crocus aus ſeiner zwiebel ſchmale lange blätter, zwiſchen denen ein kleiner ſtengel wächſet, woran eine denen lilien und tulipanen faſt gleichende blume von 6 blättern wächſet.

Crocus: Iſt auch ein kalck-pulver, ſo von den Chymicis aus mineralien und metallen bereitet wird, als: Crocus martis &c.

Croiſe: Heißt ein zeug, welcher mit 4 tritten fabriciret wird, und daran die fäden, wegen dieſer art ſie zu arbeiten, feſter eingezogen ſind, als in denjenigen, welche nur mit 2 tritten gearbeitet werden. Unter den ſeidenen zeugen ſind die ſeidenen Sarſche, Ras von St. Monr. Unter den wollenen, die Ras, Ratines und Sarſchen; und unter den baumwollenen und zwirnenen ſind die Cannefaß und Zwillich mit creutzen durchſtreift, dergleichen zeuge. Dieſe zeuge mögen nun von wolle, zwirn, ſeide oder baumwolle ſeyn, ſo ſind ſie alle beſſer zu gebrauchen, als diejenigen, die ohne creutze ſind.

Crone: Wird der zunächſt über dem huf befindliche theil an dem fuß eines pferdes genennet, welcher mit denen auf das horn hinunterhängenden haaren bedeckt iſt.

Crone, oder Cron-Gehörn: Heißt bey der jägerey, wenn zu oberſt an der ſtange eines hirſch-geweihes 3, 4 oder mehr enden zuſammen kommen, die gleichſam eine crone formiren.

Cron-Leuchter: Iſt ein groſſer von meßing gegoſſener arm-leuchter, hat viele tillen, ſo immer über einander ſtehen; wird meiſtens in denen kirchen, wie auch auf groſſen ſälen gefunden, und wird oben an der decke feſte gemacht, oder ſtehet auf einem fuſſe.

Cron-Raſch: Iſt ein Holländiſcher wollener zeug, der Sarſche zwar an der güte gleich, doch aber nicht an der breite. Er wird meiſtens zu unter-futtern gebraucht, und kan man ſowol gepreßten, als ungepreßten haben.

Crotalaria Aſiatica: Iſt ein gewächſe, welches in Aſien und an vielen orten in der Levante wächſet, auch in Europa in einigen gärten zu ſehen iſt. Es treibet einen eckigten knotigten ſtengel, zu anderthalben fuſſe hoch, welcher ein haufen zweiglein in der runde von ſich ſtößt. Daran ſtehen die blätter eines ums andere nach der länge hin, ſie ſitzen an kurtzen ſtielen, ſind eines halben fingers lang, ein paar nagel breit, vorne ſtumpf, voll adern, obenher grün, unten weißlicht, voller wartzen, und an dem rande flammicht. Die blumen ſtehen auf den ſpitzen der äſtlein, in forme der ähren, ſind den geiß-blumen nicht ungleich, und von farbe blau. Hierauf folgen rundliche, aufgeblaſene, ſchwärtzlichte ſchoten, welche hin und her mit einigen härlein beſetzet ſind, und kleine gelbe ſaam-körnlein, die wie nieren geſtaltet, und einen ſcharfen unannehmlichen geſchmack haben, in ſich faſſen. Die wurtzel iſt weiß, holtzigt, und mit zäſerlein beſetzt. Der ſaamen ſoll purgiren.

Cruſada oder Cruiſada: Eine Spaniſche goldene müntze, darauf ein creutz gepräget iſt, gilt 10 Realen. Man kan aber den werth nach unſern gelde nicht eigentlich beſtimmen, weil der König den preis der Realen bald ſteigert, bald vermindert. Dahero gelten ſie 1 Rthlr. 4 bis 12 gute Groſchen.

Cruſade: Ein Portugieſiſcher Ducaten, hat 10 Real, oder 400 Rees. Drey Cruſaden machen 2 Peſos, oder Stück von Achten, welche in Portugall Patacons genennet werden.

Cryſtall: Iſt ein heller durchſcheinender ſtein, welcher nicht aus eis, ſondern von einem zähen erd-ſaft, worinnen die reineſten und kläreſten theile der erde verborgen liegen, gezeuget wird, und der ſeine härtung vornemlich von ſeinem eigenen geliefernden geiſt, als dem ſaamen des ſtein-werdens bekömmt. Dieſer ſtein iſt von truckener und ſo kalter natur, daß er auf der zungen gehalten den durſt im fieber, und ſonſt allen unnatürlichen durſt und hitze der leber, wie auch das ſtarcke bluten der naſen ſtillen ſoll, ſonderlich wenn man in dieſem letzten fall 2 ſolche ſteine in kaltes waſſer legt, und ſie fein ofte wechſelsweiſe in den mund nimmt.

Cube: Ein geometriſch maas, das ſo lang als breit iſt.

Cubeben: Sind kleine ſchwartze gewürtz-körner, faſt wie

Digitized by Google

wie der pfeffer geſtaltet, deren iedes an einem beſondern ſtiel hanget, haben runtzlichte ſchalen, ſind aſchen-farbig, und eines ſcharfen wohlriechenden geſchmacks, kommen von einem ſchwachen gewächſe, das ſich, wie epheu, um die nächſten bäume ſchlingt, und myrthen-förmige blätter mit wohlriechenden blumen hat. Die cubeben erwärmen, verdünnen, zertheilen, und ſtärcken ſonderlich das haupt, machen ein gutes gedächtniß, verhüten den ſchlag, vertreiben den ſchwindel, und bekommen dem ſchwachen magen ſehr wohl. Das deſtillirte cubeben-öhl auf baumwolle getropfet und in die ohren geſteckt, nutzet denen tauben und hart-hörenden: In den mund gekauet, machen ſie einen wohlriechenden athem.

Cucumern, ſiehe Gurcken.

Curator: Iſt ein ſolcher, der gleichſam als Sachwalter oder Vormund einer gewiſſen perſon, zum exempel, frauensleute oder wayſen, von denen gerichten beſtätiget. Academien nehmen auch Curatores an, ſo vor ihr beſtes bey ihren Fürſten oder Herren ſorgen.

Curcumey, Gelbeſucht-Wurtzel: Iſt faſt der entzian-wurtzel gleich, nur daß ſie inwendig gelb iſt, weshalber ſie auch zur gelben farbe gebraucht wird. Die blüthe iſt purpur-roth. Die frucht wächſet ſo ſtachelicht als die caſtanien, iſt aber nichts mehr, als ein ſaame, welcher rund, wie eine erbſe iſt. Die wurtzel trucknet, verdünnet, öfnet und zertheilet, dienet faſt allen innerlichen theilen des leibes, kan auch ſonderlich wohl wider die gelbe ſucht und allerley verſtopfungen gebrauchet werden.

Curiren: Iſt ein gebräuchlich wort in der Medicin, und heißt ſonſt ſo viel, als ſorgen, weil ein rechtſchaffener Medicus alle mögliche mühe und ſorgfalt anwendet, denen an kranckheiten leidenden hülfe zu verſchaffen, und ihnen, daferne es nicht von GOtt anders beſtimmet, die geſundheit wieder herzuſtellen, worzu aber die quackſalber keine geſchicklichkeit haben. Nur wird das wort curiren bald in einem vollkommenen verſtande gebraucht, wenn krancke würcklich heil werden, bald aber wird es auch in einem unvollkommenen angenommen, da man ſagt, der oder jener curiret dieſen oder jenen, ob er ihn ſchon nicht von ſeiner kranckheit befreyet.

Curländiſche Waaren, ſo ausgeführet werden, ſind: Holtz, korn und lein-ſaamen.

Cylanus: Ein garten-gewächſe, welches ſehr ſchöne, gelbe, gefüllte blumen bringet. In naſſen jahren wird der ſaamen nicht zeitig.

Cyperoides: Ein gewächſe, welches an waſſer-reichen orten hervorkömmt. Die blüthen davon reinigen und eröfnen.

Cypreſſen-Baum: Dieſes iſt derjenige baum, welcher als ein zeichen des traurens von den alten gebrauchet worden, auch wegen ſeiner denckel grünen blätter darzu geſchickt iſt; wächſet jederzeit in form einer pyramide, und ſtehet ſchön zu alleen. Es iſt etwas ſonderliches an dieſem baume, daß er gar kein eiſen vertragen kan. Iſt ziemlich hart, daß er auch etwas kälte vertragen kan. Seine vermehrung geſchiehet auf dreyerley art: Erſtlich durch den ſaamen, hernach durch ſpalt-töpfe, und drittens durch einſenckung eines zweiges in die erde. Der ſaame wird im frühling oder herbſt abgenommen; denſelben ſäet man hernach im April, weichet ihn aber zuvor in etwas ſüſſer milch ein. Das erdreich, worinnen er ſoll geſäet werden, muß ſehr leicht und locker ſeyn, weil er in harten und feſten boden gar nicht fort will. Er kan auch nicht wohl neuen miſt vertragen, und wenn man ja die erde düngen will, muß der miſt ſchon lange verfaulet und zur erde worden ſeyn. Man erfähret oft, daß von der hitze des miſtes der ſaamen gantz verdirbet und verfaulet. Will man ſie begieſſen, muß man ſolches thun nach der ſonnen untergang. Wenn er etwa überflüßige äſte ausſtoſſen will, kan man die knoſpen mit den nägeln abreiſſen. Die zweyte art der fortpflantzung iſt bekannt. Die dritte geſchiehet, wenn man ein zweiglein im May-monat auffſpaltet, 2 oder 3 haberkörner hinein ſtecket, und alſo an einen ſchattigten ort in die erde ſetzet, allda ſie wohl anzuſchlagen pflegen. Das holtz davon faulet nicht, reißt nicht auf, und wird von würmern nicht angegriffen, weil es gar bitter iſt; ſo man dergleichen auch zu ſachen legt, ſo den ſchaben und würmern unterworfen, ſollen ſie daver ſicher ſeyn.

D.

Dabas: Nennet man zu Lyon diejenigen tücher, und andere wollene zeuge, welche aus Nieder-Languedoc gebracht, und daſelbſt verfertiget werden.

Dabouis: Iſt ein weiſſer ſchöner cattun, welcher in Oſt-Indien bereitet wird.

Dach: Iſt der oberſte theil eines hauſes, damit es bedecket, und vor regen, ſchnee und allem ungewitter bewahret wird. Solche haben eine ſichtbare abdachung, ſo in einhängige, zweyhängige und zelt-dächer getheilet werden. Einhängige oder pult-dächer haben gleichſam als ein pult den hang auf eine ſeite. Zweyhängige hangen auf zwey ſeiten, und tragen folglich den regen auf beyden ſeiten ab. Zelt-dächer ſind auf allen vier ſeiten abſchüßig. Solche ſind nun platt oder gebrochen; weil die ſparren der letz-

ten nicht in einer länge, ſondern gehörig zertheilet fortgehen, haben ſie vor jenen den vortheil, daß ſie geraumigere böden machen, und einem gebäude mehrere zierde geben. Die dachung beſtehet aus ſtroh, rohr oder ſchilf, ziegeln, ſchindeln oder ſchiefer, wovon iedes an ſeinem orte zu ſuchen.

Dach und Fach: Dach und fach genieſſen heißt, den genuß der wohnung in einem hauſe haben. Ein gebäude in dach und fach erhalten, heißt, ſolches in guter aufſicht und beſſerung erhalten.

Dach-Fenſter: Iſt ein fenſter, dadurch das licht auf den boden fället, und ſolchen helle machet.

Dach-Rinne: Fängt das waſſer vom dache auf, und gieſſet es an einen begehrten orte aus. Sie beſtehet aus holtz, oder auch aus blech. Solche muß abhangend und dergeſtalt geleget ſeyn, daß ſie nicht an einen andern orte übergieſſe, als wohin es geſchehen ſoll. Der ausguß ſelbſt geſchiehet entweder durch eine gerade am hauſe herabhangende röhre, oder ſtürtzet ſich in gnugſamer entfernung vom hauſe herab.

Dach-Spähne: Sind ſpähne ohngefehr 3 finger breit, und 13 zoll lang von tannen- oder fichten-holtze, ſo unter die fugen der ziegel geleget werden, damit der regen nicht durchdringe. Sie werden den tauſenden nach verkauft.

Dach-Sparren: Sind die zimmer-höltzer, worauf die latten genagelt werden, auf welche das dach geleget wird.

Dach-Stuhl: Wird das zimmerwerck genennet, worauf das dach und ſparren gleichſam ruhet.

Dach-Ziegel: Beſtehen aus ſand und leimen, werden in formen gedruckt, im ziegel-ofen gebrannt, und zur bedeckung der häuſer gebraucht.

Dachs: Solches iſt ein vierfüßig thier, ſo groß als ein fuchs. Das fleiſch iſt gut zu eſſen, es hat wilden ſchweins-fleiſch geſchmack. Die haut iſt heßlich und hart. Die haare beſtehen aus borſten, die in die höhe ſtehen, und ſehen graulich oder ſchwartzlich aus. Der kopf iſt dicke, und die ſchnautze lang, darinnen ſtecken ſehr ſpitzige zähne. Der rücken iſt breit, und die beine ſind kurtz. Er ſtecket die meiſte zeit in ſeiner gruben, und machet ſich nicht leicht weit davon weg. Sein alter erkennet man an den löchern, ſo er unter dem ſchwantze hat, denn alle jahr fället ein friſches ein. Die ſpur iſt von der ſpur anderer thiere ſehr unterſchieden, weil alle klauen einerley länge, und die ferſen ſehr dicke ſind.

Es giebt deren zweyerley art: Eine art hat eine ſchnautze wie ein ſchwein, die andere als ein hund, ſie hecken auf einerley art, werden auch auf einerley weiſe gefangen; aber die ſpeiſe iſt unterſchieden, indem der ſchwein-dachs von wurtzeln und früchten ſich nähret, der hunde-dachs liebt aber mehr fleiſch und aas. Sie machen weit von ihren löchern gruben, darein ſie ſo lange miſten, bis ſie voll; weil ſie gemeiniglich immer auf einerley wege aus- und eingehen, kan man ſie deſto leichter ſpüren. Nach dem winter oder regen-wetter bleiben ſie niemals über 5 bis 6 tage in ihren löchern, es ſey denn, daß währendem winter nach ihnen geſchoſſen worden, oder die hunde ſie verfolget haben. Sie kriechen durch die zäune in gärten und weinbergen, und freſſen die früchte. Im frühjahr fangen ſie fröſche im waſſer, und ſuchen ſchnecken und heuſchrecken auf denen wieſen. Sie ſterben leicht, wenn man ſie auf den vordertheil des kopfs zwiſchen die beyden augen ſchläget, wiewol andere davor halten, der tödtlichſte ſchlag geſchehe auf die naſe. Die dachs-haare brauchen die mahler zu pinſeln. Das fett wird unter die cliſtire, ſo vor ſtein-ſchmertzen geſetzet werden, genommen; ingleichen vor ſeiten-ſtechen, die nerven zu ſtärcken, und ſchadhafte weiber-brüſte damit zu beſtreichen; auch dienet es bey verſtauchten und verrenckten gliedmaſſen. Das aufgetrucknete blut zu pulver geſtoſſen, wird vor den ausſatz eingenommen, es treibet auch die böſen feuchtigkeiten durch den ſchweiß aus, auf einmal wird davon ein ſcrupel bis zu einem quentlein genommen. Ihre gruben, ſo man dachs-löcher nennet, gehen gemeiniglich gegen mitternacht, weil ſie kein licht lieben, und ſind mit groſſer kunſt gebauet. Sie ſtincken heßlich, und freſſen junge haaſen, kleine caninichen, vögel, luder, würmer, bienen, honig, garten-früchte. Die hunde riechen das dachs-fett leichtlich in zimmern, daher laufen ſie an ſolche orte hin, wo es befindlich, und laſſen ihren urin daran.

In America giebet es ein thier, ſo denen dachſen ſehr ähnlich, ſolches heißt Hygent, und frißt ſehr gerne honig. Die dachſe ſind der füchſe abgeſagte feinde, ſie beſchützen deswegen die caninichen vor ſolchen, ob ſie gleich ihre jungen auffreſſen, denn ſie verjagen füchſe, zahme und wilde katzen. Uebrigens iſt es ein tummes thier, und iſt faſt blind, deswegen einer ihnen aufpaſſen, und ſie mit dem knüttel todt ſchlagen kan.

Das dachs-jagen wird folgender maſſen angeſtellet: Wenn die dachs-grube an einer anhöhe liegt, ſo läſſet man den hund durch das unterſte loch ein, damit der dachs aus dem oberſten zu entfliehen trachte, während der zeit, daß der hund einkriechet, muß man mit holtz-ſchlägeln oder hacken an dem oberſten

loche lerm machen, damit der dachs zurücke krieche, und der hund ihn deſto eher begegne. Wenn man meinet, der dachs-hund habe ihn angetroffen, rufet man ſelbigen davon ab, und leget andere hunde, die nur bellen, aber nicht einkriechen, vor die löcher, alsdenn gräbet man um die gegend ein, wo man meint, daß der dachs liege. Der dachs, der dadurch gezwungen wird aus einem loche die flucht zu ſuchen, wird von denen hunden ſo gleich aufgefangen, doch muß der jäger denen hunden zu hülfe kommen, damit der dachs die hunde nicht zu ſtarck beſchädige, wie er denn auch ſelbſten ſich vor ihm in acht zu nehmen hat, denn die dachs-biſſe ſind gefährlich und ſchwer zu heilen. Uebrigens fängt man die dachſe auch mit ſchlingen, inſonderheit aber mit fuchs-eiſen.

Dachs-Haube: Iſt ein von ſtarcken bindfaden geſtricktes netz, ſo lang und weit, wie ein korn-ſack, nur unten am ende ſpitzig, mit einem eiſernen ringe verſehen, womit man einen dachs lebendig fängt. Die zug-leine iſt wie an einem geld-beutel.

Dachs-Hund, Dachs-Kriecher: Iſt ein kleiner hund mit krummen vorder-füſſen, und langen ſchmalen leibe. Sie werden zur jagd derer thiere, die ſich in die erde eingraben, als dachſe, füchſe und dergleichen gebrauchet. Die glatten werden vor beſſer als die ſtockhärigten gehalten, weil ſie länger unter der erde dauren ſollen.

Dacht, ſiehe Tacht.

Dachwurtz, ſiehe Hauswurtz.

Dämlein, ſiehe Dam-Hirſch.

Dämpfen: Iſt eine verrichtung in der küche, da man eine ſpeiſe in einen tiegel oder caſſerol thut, daß ſolche mit der brühe nach und nach einkoche, wovon nur ſo viel übrig bleiben muß, als man an die ſpeiſe zu gieſſen benöthiget iſt. Wenn gedämpfte ſpeiſen recht ſchmackhaft bleiben ſollen, muß es gantz langſam gekocht werden, da im gegentheil, wenn ſie geſchwinde gekocht werden, ſich durch öfteres nachgieſſen der angenehme geſchmack verlieret.

Däniſche Waaren: Dieſe werden aus Dännemarck gebracht, und beſtehen meiſtentheils in allerhand geträyde von rocken, weitzen, gerſten, u. d. g., abſonderlich aber in einer unzähligen menge eingeſaltzener, truckener und geräucherten fiſche. Hierzu kömmt die ungemeine menge vieh, wie denn jährlich über 100000 ſtück ochſen nach andern ländern vertrieben und verkauft werden. Aus Island kommen alle jahr viele ſchiffs-ladungen ſchaaf-fleiſches, fiſchwaaren, thran, talch, einige mineralien, viele grobe wollene ſtrümpfe, decken und dergleichen nach Coppenhagen, und werden von dar weit und breit verführet. Die waaren, ſo hingegen nach Dännemarck gehen, ſind meiſtens ſaltz, wein, öhl, gewürtze, verſchiedene eiſerne und höltzerne waaren, viel Nürnberger krahm-waaren, Schleſiſche leinewand, fenſterglas, hopfen, papier, branntewein und wein-eßig.

Däniſches Maas und Gewichte: Iſt, laut Königs Chriſtian des Fünften verordnungen vom jahre 1683 den 1 May, und 1698 den 10 Jan. folgender geſtalt eingerichtet: Die Däniſche elle, ſo accurat 2 fuß Rheinländiſch halten ſoll, und deſſen rechte länge von der verordneten eiſernen ellen- und fadenmaas abzunehmen iſt, ſoll ein richtiges unveränderliches fundament alles maaſſes und gewichtes in beyden Reichen und deren Provintzen ſeyn. Eine elle ſoll gewöhnlich getheilet werden in ſeine quartier, acht und ſechzehen theile. Ein Däniſcher fuß iſt eine halbe elle, und wird getheilet in 12 zoll. Ein zoll in 12 linien. Ein Däniſcher faden iſt 3 ellen oder 6 fuß, womit brenn-holtz zu meſſen, ſo 1 faden hoch, und 1 faden breit ſeyn ſoll. Eine Däniſche ruthe, ſo zum landmeſſen zu gebrauchen, iſt 5 ellen oder 10 fuß. Ein Däniſcher krug (pott) ſoll ſo groß ſeyn, daß 32 netto ein cubic-fuß waſſer ausmachen, und ſoll 7 und einen halben zoll hoch, 3 und ein viertel zoll weit ſeyn. Zwey krüge thun eine kanne; ein krug hält 4 päle. Eine Däniſche korn-maaſtonne ſoll ungehäufet, wie ſie denn geſtrichen zu gebrauchen, halten 4 und einen halben cubic-fuß oder 144 krüge waſſer, und ſoll inwendig 4 quartier hoch, und oben 3 und ein halb quartier und unten am boden 3 quartier weit ſeyn, 1 zoll mehr oder minder. Von andern tonnen ſollen halten à 8 ſchip, und 1 ſchip à 22 krüge. Eine ſaltz-tonne, 5 und einen halben cubic-fuß oder 176 krüge waſſer, und ſoll 4 quartier und oben 3 und ein halb quartier, und unten am boden 3 und ein viertel quartier weit ſeyn, ein zoll mehr oder minder. Eine bier-tonne (wornach ſich richten ſollen alle mehl- butter- talch- ſeifſen- fleiſch- thran- oder anderer kaufmanns-güter gantze und halbe tonnen, ſo wägen müſſen bruto 16 L. pfund, netto 14 L. pfund) ſoll halten 4 und einen fuß oder 136 krüge waſſer. Eine ahme 155 krüge. Ein ancker 39 krüge. Eine Nordiſche theer-tonne 120 krüge. Das gewichte eines Däniſchen pfundes ſoll ſich richten nach einem cubic-fuß friſches waſſers, oder 32 krüge, ſo wägen ſollen 62 pfund, 16 pf. ſoll ein L. pfund ausmachen, 20 pfund ein S. pfund, 12 pf. ein Bismer pfund, 3 Bismer pfund ein Vog. Ein pf. hält 2 marck, oder 16 untzen, oder 32 loth, 1 loth 4 quentlein, ein quentlein 4 ort. Silber- oder Cölluiſches gewichte ſoll ſo eingerichtet ſeyn, daß 17 pfund

Digitized by Google

pfund ſilber-gewichts ſo ſchwer als 16 Däniſche pfund ſeyn. Ein Cöllniſches pfund wird wie ein Däniſches eingetheilet. Mit Däniſchem gewichte ſollen alle victualien, ſpecereyen, alle krahm-waaren, als ſeide, gold- und ſilber-ſpitzen, und poſementir-arbeit, und alles, was ſonſt nur pfleget gewogen zu werden. Mit Cöllniſchem gewichte aber, maßiv-gold und ſilber gewogen werden. Apothecker-waare zu medicamenten werden mit ordinair medicin-gewichte gewogen, ins groſſe aber nach Däniſchem gewicht verkauft, wie ſonſt alles andere.

Därme, ſiehe Gedärme.

Dagun, ſiehe Kayſers-Salat.

Damaſcener-Klingen: Eine art Türckiſcher degen- und ſebel-klingen, welche aus der ſtadt Damaſco ihren urſprung haben, und wegen ihrer vortreflichen härte ſehr hoch gehalten werden. Sie ſind parfumirt, auch meiſtentheils flammig gearbeitet, und mit güldenen figuren ausgelegt.

Damaſciniren, Damaſcinirung: Dieſes iſt eine in eiſen, ſtahl und dergleichen eingelegte arbeit von gold, ſilber oder andern metall. Je ſchwerer ſolche ins werck gerichtet wird, je angenehmer und ſchöner fället ſie in die augen, da auf einer ſo harten materie ſo ſchöne figuren zu ſehen. Dieſe art eingelegte arbeit hat ſowol von der Moſaiſchen bau-kunſt, als auch dem kupfer-ſtechen und einſchneiden etwas an ſich.

Damaſt: Iſt ein geblümter ſeiden-zeug, der einen gläntzenden ſatein-boden zum grunde hat, und worein blumen und rancken gewürcket, worzu zuweilen gezwirnte ſeide genommen wird. Er wird in Franckreich, Holland und Italien fabriciret, und dieſer letzte iſt der ſchwerſte und der beſte. Nächſt dieſen iſt eine art, da die blumen in einen atlas-boden gewürckt ſeyn: Solcher iſt ſchlechter, und heißt Moſcovitiſcher damaſt.

Damaſt: Wird auch leinen tiſch- und bett-zeug genennet, ſo auf damaſt-art gewürcket iſt. Solcher iſt entweder gantz weiß, oder blau und weiß, oder grau und weiß; welches graue von ungebleichten garne eingeſchoſſen iſt. Ferner hat man auch nunmehro einen wollenen zeug von dergleichen art, ſo töpfer-damaſt genennet wird.

Damen-Spiel: Wird auf dem brete, durch hin- und wieder-ziehen gewiſſer ſteine, geſpielet, und iſt ſehr nachdencklich.

Dam-Hirſch, Dämlein: Iſt kleiner, als ein gemeiner hirſch, jedoch ſtärcker als ein reh. Das männlein hat flache breite geweihe, welche oben mit 3 oder 4 enden beſetzet ſind, ſo er alle jahr abwirft; das weiblein aber iſt gantz unbewehrt und ohne geweihe; der ſchwantz iſt etliche zoll lang, und nicht ſo kurtz wie an den hirſchen. Sie ſind entweder gantz roth, oder gantz ſchwartz, oder gantz weiß, und weil dieſe ſich mit einander vermiſchen, ſo fallen davon bunte oder fleckigte. Er ſetzt ſeine jungen zu ende des Mayens. Seine brunſt iſt 14 tage ſpäter als anderer hirſche, auch iſt ſeine ſtimme nicht ſo ſtarck. Seine fährte iſt andern hirſchen gleich, und ſeine looſung, nachdem er gras oder weide gehabt. Sie gehen nicht ſo zu felde wie andere hirſche, ſondern nähren ſich im holtze von gras und laube, bleiben auch truppen-weiſe beyſammen, auſſer vom ende des May bis zu ende des Auguſts. Das thier führet ſeine jungen, ſo bald ſie laufen können, zu ihres gleichen. Die hirſche ſondern ſich auch nicht davon, breiten ſich im geäſe von einander, und thun ſich des tages beyſammen nieder: Wenn er ein geräuſche hört, drückt er ſich vollend auf die erde, und lauſchet; denn fähret er in dickigten fort, und lauſchet wieder. Ihr fleiſch wird noch dem reh-wildpret vorgezogen; die haut iſt zart, feſt und dauerhaft. Man hat zwiſchen den dämlein und den andern hirſchen eine antipathie wollen anmercken, ſo daß jene wegweichen, wo dieſe ſich aufhalten. Und wenn ſie in einen thiergarten beyſammen, nehmen die groſſen hirſche zuſehens ab, oder fallen gar dahin.

Damm (Tamm) oder Teich, wie ihn die Marſch- und Holländer zu nennen pflegen: Wird insgemein diejenige, theils von der natur ſelbſt, theils auch durch kunſt gemachte erhöhung, genennet, wodurch entweder ein daran ſtoſſendes und vorbey flieſſendes waſſer abgehalten werden ſoll, daß es ſich nicht auf das darhinter liegende land ergieſſen könne; oder vermittelſt welcher ein fluß an ſeinem ordentlichen lauf gehindert, und ihm gewiſſe grentze geſetzet werden ſoll, darinnen er auch bey dem höchſten waſſer-ſtand eingeſchloſſen bleiben muß; oder vermöge deſſen ein ſonſt kleiner und ſchwacher fluß aufgeſchwellet, und dadurch theils zur ſchiffahrt, theils zu andern nutzen bequem gemachet wird; von welcher letzten abſicht wir an gegenwärtigen orte handeln wollen, immaſſen dieſe art dämme auch inſonderheit an denen teichen nöthig, und werden dahero in denſelben an der tiefſten ſeiten, wohin die übrige gegend ihren hang hat, gehörig angebracht. Die ſtärcke oder dicke des dammes muß ſich nach der gelegenheit des teiches richten, denn je breiter dieſer iſt, je ſtärcker muß der damm ſeyn, iſt aber der teich ſchmal, oder eng, ſo erfordert er auch einen

Digitized by Google

ſchwächern damm. Die höhe des dammes dependiret von dem höchſten waſſer-ſtand des teiches, welcher vermittelſt der waſſer-wage durch fleißiges abwägen gefunden wird. Ueber gedachten waſſerſtand darf der damm nicht weniger, als eine elle, und nicht leicht mehr als zwey ellen hervor ragen. Die obere fläche des dammes ſoll der höhe deſſelben gleich, der grund, oder die untere fläche aber dreymal ſo breit, als die obere fläche ſeyn; zum exempel: Man hätte durch die waſſer-wage gefunden, daß der neue teich-damm vier ellen hoch werden ſolte, ſo muß derſelbe oben gleichfalls vier ellen, unten im grunde aber zwölf ellen breit werden; und iſt dieſer ausſpruch allezeit wohl in acht zu haben: Je flächer ein damm angeleget, deſto beſtändiger iſt derſelbe. Der grund muß in der mitten durchaus nach der länge drey ellen breit, und zwey ſtiche, oder eine elle tief ausgegraben, dieſes gräblein aber wiederum mit raſen, oder anderer guter erde fuß vor fuß mit hand-rammeln feſte ausgerammelt ſeyn, welche arbeit die allernothwendigſte bey einem damme iſt, indem dadurch verhindert wird, daß das waſſer im grunde nicht durchdringen kan. Wo es einen ſchlechten und loſen grund hat, da muß man auch wol um ein ziemliches tiefer, und dahero auch breiter graben, bis man wieder beſſeres erdreich findet, und iſt alsdenn am beſten, man nehme die gantze anlage des dammes zur breite des grabens, nach welcher ſich ſo denn die tiefe richten, und nach proportion vier, fünf und mehr ellen betragen muß. Und hierauf wird ferner die gantze länge und breite des grundes mit dem erdreich, ſo man aus dem teiche gräbet, und in radebergen herzu führet, fein gleich angeſchüttet, und dieſes immerzu mit den hand-rammeln feſt in einander geſtampft, auch mit ſolchem anſchütten, (welches immer etwas ſchmäler geſchehen muß) und rammeln ſo lange continuiret, bis der damm eine halbe elle, über die verlangte höhe, hoch iſt, indem ſo viel, wegen erfolgender nieder- und zuſammenſetzung des erdreichs, zugegeben werden muß. Ehe aber der damm noch in die höhe geführet wird, muß vorhero die ablaß-rinne in den grund deſſelben geleget und dergeſtalt wohl verwahret werden, daß das waſſer neben ſolcher nicht durch den damm ſickern möge. Sonderlich hat man bey verfertigung des dammes wohl achtung zu geben, daß die teich-gräber kein holtz oder ſtein unter dem guten leimichten erdreich mit in den damm ſchütten, vielweniger einigen ſand zur ausfüllung gebrauchen, weil dadurch dem damm ein groſſer ſchade zugezogen wird, geſtalten er auf ſolche art mit der zeit rinnend werden, und man alsdenn denſelben mit groſſer mühe und vielen unkoſten kaum wieder zurechte bringen kan. Der damm muß von auſſen und innen mit viereckigten ſtarcken raſen, der fein dick und wohl mit graſe bewachſen iſt, fein ſchräg, und wie die böſchung läuft, aufgeſetzet und angeſchlagen, und das graſigte theil des raſens auswärts gekehret werden: Denn die gras-wurtzeln helfen den damm vor das anſpülen des waſſers deſto beſſer beſchützen. Wo man ſteine oder holtz genug, und in wohlfeilem preiſe hat, pflegt man die innere ſeite des dammes mit einer mauer zu verſehen, oder mit pfälen und pfoſten, oder bohlen auszuſetzen, und dadurch das abſpülen des erdreichs durch die anſchlagenden wellen zu verhindern; wo man aber an beſagten materialien, oder auch an tüchtigen raſen mangel leidet, oder die unkoſten ſcheuet, wird davor nur ein tüchtiger näther, oder aber eine ſtarcke böſchung gemacht, indem man auf drey ellen waſſer-höhe wol zehen ellen böſchung giebet, wodurch nicht nur der damm befeſtiget, ſondern auch, weil gras darauf wachſen kan, den fiſchen eine gute nahrung verſchaffet wird. Hat man nicht raſen genug, den damm über und über damit auszuſetzen, ſo kan man nur auf ſolchen, nach einem regen, hen-ſaamen und haber-körner unter einander ſäen, und dieſelbe wohl unterharcken, da er ſich denn gar bald ſelbſten beraſen wird. Wenn man den damm mit bäumen beſetzen will, kan man am füglichſten weiden darzu nehmen, weil ſie nicht nur mit ihren wurtzeln die erde zuſammen halten, ſondern auch, da man ſie alle drey jahre zu köpfen pfleget, nicht hoch aufwachſen, mithin vor groſſer erſchütterung der winde ſicher ſind, und alſo keinen ſchaden verurſachen. Uebrigens hat man ſich noch in acht zu nehmen, daß man das waſſer im anfang nicht ſo häufig und ſchnelle, ſondern nur allmählich und zu unterſchiedenen zeiten, auch auf einmal nicht allzuviel in den neuen teich laufen laſſe, damit der damm, welcher noch gar lucker iſt, und ſich nicht genugſam geſetzet hat, nicht ſchadhaft werden, und das waſſer durchdringen, ſondern fein nach und nach ſich zuſammen ſetzen, und deſto feſter und dauerhafter werden möge.

Von Damm und Teiche hat ein Oeconomie-verſtändiger folgendes aufgeſetzet: Man hat aus der erfahrung, daß die entfernung des inwendigen grabens oder rhinſchlots vom teiche, und der abhang der innern berm oder fuß des teichs von gröſſern nutzen ſey, als man ſich bishero vorgeſtellet, und

daher die nahe ziehung der graben unterm teiche abzuſchaffen, weil ſolcher platz, da er nicht zu kornland dienen kan, doch zur gräſerey zu gebrauchen. 1) In der bekannten weyhnachts-flut, hat das über den teichen bringende waſſer im H. im Dr. L. teich eine ſtelle bis auf den grund weggeriſſen, und darinne eine öfnung von ein paar hundert ſchuh gemacht, weil aber der graben ein fuß oder ſechzig entfernet, und der innere etwas abhängige fuß des teichs ein gras-anger, hat ſolcher dem überhin rauſchenden waſſer dergeſtalt widerſtanden, daß dieſer raum zwiſchen dem deich und graben unbeſchädigt blieben, hingegen hat ſolches ſeine wuth an dem jenſeit des grabens liegenden lande ausgeübet, und darinne eine 4 bis 5 ruthen im durchmeſſer, haltenden wehl geriſſen; weil nun dieſes dem grunde des deichs nicht den geringſten ſchaden thate, iſt der deich auf ſeiner alten ſtelle wieder hergeleget, ohne auſſerordentliche koſten, und mag gleichen zufall ohne zu beſorgende gefahr wieder ausſtehen: Wie man denn auch hin und wieder mehr dieſem ähnliche fälle bemercket hat. 2) Die gröſſe der kalck-brüche nimmt mit der zeit zu, und zwar nach antheil der gröſſe des landes, das von der hindurch dringenden flut überſchwemmet wird. Wie denn einer derſelben nach der zeit über 250000 thaler gefreſſen, welchen man anfangs mittelſt einen darüber gelegten 18 füßigen baum, und im waſſer geſetzten langen ſtecken paßiren können. Derohalben nothwendig, wenn ja die verwüſtung des orts zu groß, und die anwohner nicht ans werck gebracht werden können, daß durch benachbarte, oder am beſten durch ſoldaten, weil ſolche eines regulairen befehls gewohnt, das weitere einreiſſen ohne zeitverſäumen gewehret werde: Und iſt ein wider die grundregel der ſocietät laufender eigennutz, daß dasjenige, was vielen ſchaden bringen kan, von einem oder etlichen ſoll abgehalten werden. Derohalben obrigkeiten billig dahin ſehen ſollen, daß ſtellen, die gefahr bringen, durch gantze dorfſchaften, kirchſpiele oder ämter ohne zeit-verluſt gebeſſert werden. 3) Zu ſtopfung der brüche von einiger wichtigkeit müſſen roſtwercke gebrauchet werden, denn bloß ins waſſer geſchüttete erde zu ſehr wegſinckt, wie der L. H. anno 1722. vor einer 20 fuß weiten ſchleuſe in ſtillſtehenden waſſer aufgeführte flut-damm, ſattſam bewieſen, indem zu dreymalen ein gut theil davon verſuncken, und in allen 1740 ſtürtz-karren daran arbeiten müſſen. 4) Verſchlämmte tiefe rillen und ſchleuſen-tiefen geben, wenn deiche darauf geleget werden, unſichere arbeit, obgleich es oben dem anſehen nach feſte, weil ein weicher kley im grunde zu finden, indem im anfang, da das waſſer in ſolchen zum ſtillſtande kommt, alle im waſſer vorhandene leichte und ſchwere ſchlicktheilgens zu grunde ſincken, hernach aber, wenn ſich ſolche ſo weit gefüllet, daß die ſchwere der leichtern theile ohngefehr der kraft des ein- und ausflieſſenden waſſers proportionirt, ſich nichts weiter als die ſchwererern, nemlich die ſandigten theilgens daran lagern, und alſo einen feſten auſſenſchein machen: Daher denn die auf ſolchen feſtſcheinenden grund gelegte laſt ſeitwärts weg glitſchet, und dieſes je ſtärcker und öfterer, je gröſſer die tiefe geweſen. Dergleichen auch der darg-grund thut. 5) Bey durchſchlagung der kalckbrüche wird, wenn die wercke von beyden ſeiten näher gegen einander kommen, durch ſolche einzwengung des ſtrohms, derſelbe zu mehrer heftigkeit gebracht, daß er den grund ſehr aufreiſſet: Dabey der kley-grund am beſten widerſtehet. Wie denn bey ſolchem grunde die tiefe eines bruchs von 30 fuß nur auf 45 fuß, im trieb-ſande aber eben deſſelbigen bruches die tiefe von 32 auf 56 fuß angewachſen. In dem delf-zielerbruch iſt ſolcher durch zweymalige zerreiſſung des durchſchlages von 14 zu 38 fuß vergröſſert worden. 6) In ſand- und darg-grund ſind die bäume nicht ſowol als in kley-grund einzurammeln, daran ohne zweifel beym erſtern ſeine rauhigkeit, und beym andern deſſen elaſticität urſache. 7) In beſtimmung der breite des durchſchlags befindet ſich ein groſſer unterſcheid, denn eines orts, da die höhe des wercks, vom grunde an zu rechnen, 64 fuß aufs höchſte geweſen, hat man die gantze breite des durchſchlages auf 200 fuß obere breite, und in eben ſelbigen bruch ein anders, bey der höhe von 52 fuß oberhalb des tiefſten grundes, auf 130 fuß obere breite, und die ſtau-dämme von 30 bis 50 fuß, in einem andern gleichmäßigen bruch aber auf 90 fuß breite angeleget. An zwey andern orten, da die füllung in loſer erde beſtanden, hat man eines orts die breite auf 30 fuß, da die höhe von 26 geweſen, anderes orts bey faſt dieſem gleicher höhe, über dreyfach die breite angeleget. Weil aber ein ſolch werck je ſchmaler es iſt, je eher ſolches zum ſtande gebracht werden kan, den nutzen aber einer gröſſern breite, als der darauf zu legende deich erfordert, nicht abſehen kan, ſo iſt zu ſchlüſſen, daß bey dergleichen arbeit eine unwidertreibliche urſache nicht zum grunde geleget worden, wie doch in den handlungen von der art billig ſeyn muß, und alſo bey einem und andern wercke richtige grund-regeln gefehlet haben. 8) Eines orts hat man das roſtwerck in der mitte weiter

aus-

Digitized by Google

auswerts ſtehend befunden, wobey der directeur vielleicht das abſehen gehabt, daß nach antheil, als das werck ſich vertieffet, auch den damm breiter zu machen. Weil aber ſelbiger, wenn er keine überflüſſige breite bekömmt, am ſchmalen orte zu drauflegung des ſchirm-deichs, und ſonſten zu ende wird, iſt ein ſolcher nicht dienlich. 9) Kley-erde mag in den dämmen dem waſſer das durchdringen wehren, wenn ſolche ſo breit als ihre höhe, wie ſolches anno 1721. an einem damme vor der ſchleuſe zu Aſſel im Kedniger-lande ſich gezeiget hat. 10) Die zahl der einfachen durchſchläge oder roſtwercke iſt hin und wieder verſchieden, denn erſtlich iſt im brauch ein zweyfaches, und hat ſolches ſeinen nutzen, wenn damm und deich einerley raum befaſſet. 11) Ferner ein dreyfaches, nemlich, wenn erſtlich nur ein ſtau-damm, hernach aber der deich geleget wird, oder bey ſenck-wercken von buſch- und ſand-erde. 12) Und endlich ein vierfaches, nemlich zwey dämme, die den raum zum teich zwiſchen ſich faſſen. Wozu aber ein ſolches nütze, kan man nicht abſehen. Denn wenn der ſau-damm geleget wird, muß er ſo ſtarck ſeyn, daß er die laſt des waſſers tragen könne, und mag ihn der zweyte damm nicht ſtärcken: Zu aufhaltung der erde aber hat er auch keinen nutzen. Denn kan das äuſſerſte roſtwerck die erde im damm tragen, ſo mag auch durch ſolches die übrige laſt des deiches, ohne einen zweyten damm zu machen, aufgehalten werden. 13) Auch wird gebrauchet ein doppeltes roſtwerck nebſt einer waſſerdichten holtzung, wenn nemlich das werck nahe am ſtrohm muß geleget werden, damit das anſpülen des waſſers die erde nicht aus dem werck waſche. 14) Desgleichen eine dreyfache waſſerdichte holtzung. Weil aber, wenn ſolche den umſtänden nach brauchbar, durch eine reihe das waſſer kan geſtauet werden, ſo ſind die übrigen beyde unnöthig, und kan ſtatt deren rundes holtz, als welches ſtärcker und wohlfeiler, gebrauchet werden. 15) Solche durchſchläge werden denn einiger orten durch quer-wände kiſtweiſe abgetheilet, nemlich, wenn der lauf ſtarck und das waſſer tief. 16) Anderer orten aber, ſo bloß gefüllet, entweder mit erde oder mit ſenckwerck, wenn nemlich bey erſtern kein heftiger ſtrohm, oder der boden darggründig, bey letztern aber, wenn die füllung aus ſand beſtehet. 17) Wenn der boden in den brüchen nicht gleich eben, ſondern ſich eine ausnehmende und ſteile tiefe darinn befindet, als nemlich an der ſtelle, da der eigentliche kalck, falls an ſelbigen, wenn die durchſchläge zu nahe hergezogen werden, ſo ſincken ſelbige, wenn die laſt der erde hinein kömmt, leichtlich mit grund und allen hinein. 18) Die höhe der durchſchläge nimmt man auch unterſchiedlich, denn theils ſolche nur 2 ſchuh über gewöhnliche flut, theils aber höher gemacht werden. Erſters laufet groſſe gefahr bey höher als gewöhnlich aufſteigenden und überſtürtzeten waſſer, daß man dahero auch bey ſolchem fall einsmals genöthiget wurde, fahrzeuge auf ſolch werck zu bringen, und ſolche mit erde zufullen, damit ſolche luſt das ausreiſſen des pfahlwercks hindern möchte: Wenn aber die pfähle auf die höhe der, der jahrs-zeit nach, muthmaslichen höchſten flut errichtet werden, ſo kan die vielheit des zwiſchen die pfähle durchdringenden waſſers nicht ſo groß, und folglich nicht ſo gefährlich ſeyn, als des darüber hinſtürtzenden. 19) Von der ſtärcke des holtzes, ſo dabey gebrauchet wird, befindet man gleichfalls keine gewiſſe regel; denn in 2 brüchen von gleicher tiefe, hat man an einem ort 72 füßiges, am dünnen ende abgekürtztes holtz, an einem andern ort aber 48 ſchuhiges holtz geſchlagen; welches auch eben ſowol als jenes beſtanden, da an beyden orten die füllung bloſſe erde geweſen. Ja man hat in einem 24 bis 30 fuß, bey niedrigen waſſer tiefen bruch weiſſes holtz brauchen wollen, da doch nachgehends noch rothes holtz vor der laſt gebrochen. 20) An einem 12 fuß breiten damm zwiſchen den pfählen, deſſen ſtehend holtz, nach der länge mitten durchgeſchnittene bäume, in der dicke 7 zoll, und breite 14 zoll haltend, mit der breiten ſeite des holtzes einwerts ſtehen, deren mittel-linie 2 und einen halben fuß von einander, die höhe über dem grunde 18 fuß, und über dem niedrigſten waſſer 12 fuß, inwendig mit bretern gefüttert, iſt ſolch holzwerck auf etwa 6 fuß vom grunde hoch abgebrochen, nach einiger verſtärckung aber zum ſtandhalten gebracht: Dabey die andere ſeite, deſſen holtz 13 fuß hoch über den grund, die dicke 6 zoll, und breite 12 zoll, mit genauer noth vor dem brechen beſtanden, ſo, daß man bey nahe auf 4 und einen halben fuß höhe vom grunde den anſatz zum brechen mercken können. 21) Zuſammen geſchiftete pfähle ſind nicht wohl zu brauchen, weil ſie nicht gut ins erdreich dringen, indem der ſchlag ſich in der ſchiftung bricht, ſind auch nicht völlig ſo ſtarck als gantze. 22) Die pfähle zu dem ſtehenden roſtwerck, werden theils orten lehnend, theils aber ſinckrecht geſchlagen. Erſteres gründet ſich darauf, daß, wenn die pfähle unten auswerts ſtehen, ſelbige ſo groſſe laſt von der inwendig daran liegenden erde nicht empfinden, weil ſolche denn um ein mehrers als bey ſenckrechten auf ſich ſelber ruhet, hingegen lieget bey hoch auf-

Digitized by Google

aufſteigenden fluten, wenn man ein ſolch roſtwerck geſchloſſen, aber noch nicht gefüllet, eine ſo viel gröſſere laſt vom waſſer darauf, weil ſolches ſodenn inwendig niedriger bleibet, dahero denn die letztere arbeit die beſte zuſeyn ſcheinet, weil ſolche von dem einem ſowol als gegen dem andern gleiche ſtärcke zeiget, auch feſtern ſtand im grunde hat, weil derſelbe an beyden ſeiten gleich wichtig; dazu denn bey einiger tiefe das holtzwerck allein die laſt der erde doch nicht ertragen mag, ſondern durch eine drauſſen anliegende gegenlaſt muß geſtärcket werden. 23) Ein derber ſchlag macht mehrern eindruck als 3 ſchwache, ſo würde ein geringer verſuch zeigen können, ob nicht mit mehrern vortheil die pfähle zu ſchlagen, wenn der ſchwantz horizontal gerichtet, und die rammers mittelſt daran befeſtigten ſchwengeln den ramm-bock hoch in die höhe ſchöben, daran der ſich ſelbſt aushebende klinckhaacken ſo ſchwer, daß er beym zurücktreten der rammer von ſelbſt nieder ſincke, und ſich wieder einhäckle. Wenn auch ſolche ſchwengel ſo geordnet, daß ein paar menſchen am erſtern kleinern, zwey paar dieſer am zweyten gröſſern, und endlich 2 dieſer alſo geordneten nemlich 8 mann am dritten gröſſeſten am ſchwantz befeſtigten ſchwengel ſchöben, ſo müßten alle gleiche kräfte anwenden, und könte keiner faulentzen; deren denn ſo viel hinter einander möchten angeleget werden, als nöthig. 24) Das neben den pfählen ſtarck durchdringende waſſer kan ſolche, wenn ſie nur an einer ſeiten; nemlich an riemen befeſtiget ſind, hin und wieder drehen, oder wricken, und ſie dadurch im grunde loß machen, dahero nützlich, daß das ſtehende holtz auch an der andern ſeite gefaſſet werde. 25) In anlegung der rinnen befindet ſich mercklicher unterſcheid, denn in zween brüchen, da das ſtehende holtz etwa 24 fuß über dem grunde hoch, eines orts den riem nur 1 ſchuh dick im durchmeſſer befunden, da der am andern orte anderthalb fuß ins gevierte hielte, und dabey jede 4 fuß mit ſchoren geſtärcket war, da jener, obwol ſchwächer nur alle 7 fuß ſeine ſchoren hatte, und doch eben ſowol als der andere, beſtanden. Wenn man nun einen ſtarcken riem bey minderer zahl der ſchoren anleget, muß es weniger koſten geben, als wenn man die ſchoren bey ſchwachen riem nahe an einander ſchlagen muß. 26). Die ſchoren befindet man auf 20. 30 auch 40 grad gegen der ſenckrechten linie überhenckend geſchlagen. Wodurch aber das werck nicht gnugſam geſteifet wird, weil ſolche nicht ſtarck genug gegen den riem ſtreben; indem ſelbige, je näher ihr ſtand der ſenckrechten linie kömmt, je mehr ſie denſelben in die höhe vom roſtwerck abſchieben, dahero ſie billig auf 84 grad ſich ſencken müſſen. 27) Auch hat man die ſchoren in zweifacher reihe über einander befunden. Dazu zweifelsohne die beweg-urſache geweſen, daß je niedriger die ſchoren angebracht, je mehr ſtärcke ſolche dem roſtwercke geben. 28) Der ſchräge fall des ramm-blocks giebet nur eine mäßige wirckung bey rammung der ſchoren; daher möchte nicht undienlich ſeyn zu verſuchen, ob der ramm-block, wenn er mit einem langen ſtiel, nach art der handſchlegel verſehen, deſſen äuſſerſtes ende in ein ſchräg überſtehenden ſterts befeſtiget, nicht einen gewaltigen ſchlag zu wege bringen könte. Dabey auch das num. 23 erwehnte möchte angebracht werden, dabey der klinck-haacken einen aparten ſtiel haben müſte, der nahe an dem centro des andern ſtiels auch ſein gelencke hätte, damit er deſſen circkel-ſchlag allezeit folgete. 29) Die ſchoren werden gemeiniglich am riem mit ſpitz- oder ſchluß-boltzen, auch eiſernen banden und ketten befeſtiget. Weil aber die erde die pfähle oben auswerts drenget, und denn der boltze im riem leicht nachgiebet, oder auch denſelben zerſchellet, ſo hat die art, da man die ſchoren an die pfähle ſelber unter dem riem her befeſtiget, und ſo den riem zwiſchen dem ſtehenden holtz, und den ſchoren einklemmet, den vorzug. 30) Zu ſpitzung der ſchoren brauchet man zweyerley art, denn theils dieſelbe von allen vier ſeiten her, und alſo pyramiden förmig, andere aber ſolche nur von einer ſeite her gantz ſchräg zu ſpitzen. Letzters hat den nutzen, daß die ſchoren im einrammen ſich denn ſtarck gegen den riem andrengen, hingegen mag in ſtarcken boden eine ſolche ſpitze leicht anbrüchig werden, da erſtere art dauerhafter. 31) Das holtzwerck an einander zu verbinden, brauchet man theils ſpitz- theils ſchluß-boltzen, da denn erſtere, wenn ihre ſpitze pyramiden-förmig, das holtz ſpalten. Dahero beſſer, wenn ihre endigung wie ein keil geſtaltet, weil ſolche, mit ihrer breite quer dem draht des holtzes geſetzet werden, denſelben abſchneiden, und keinen anlas zum berſten des holtzes geben. Am beſten aber ſind die ſchluß-boltzen, weil ſelbige nach vorgelegter ſcheibe, und vorgeſteckten ſplint, ſich nicht wieder aus dem holtze, darein ſie geſchlagen, ziehen können. 32) Die ancker-balcken, ſo an theils dämmen gebrauchet werden, die eine reihe roſtwerck an der zweyten zu verbinden, ſind ſchädlich, weil, wenn der deich geleget wird, die laſt der erde das innere roſtwerck nach auſſen zu überdrenget, da denn die daran verknüpfte ancker-balcken auch das äuſſere roſtwerck, entweder wenn die ſchoren nachgeben, zum überweichen zwingen, oder falls ſolche beſtehen,

ſtehen, das pfahlwerck aus dem grunde heben. 33) Die fachweiſe abtheilung in dem doppelten roſtwerck, welche man kiſten nennet, verhindern, daß ein damm nicht leicht waſſerdichte wird, und erfordern alſo eine dämmung von bloſſer erde neben her. Sind alſo ohne hohe noth in den ſtau-dämmen und in den haupt-damm gar nicht zu gebrauchen. Bey ſchweren krippen aber haben ſie ihren nutzen, indem ſie das werck ſteifen. 34) Die quer durch die ſtau-dämme gelegte gurten, ancker-balcken ꝛc. machen die dämme auch undicht, weil das waſſer unter ſelbigen her gar leicht einen freyen lauf findet. 35) Die quer in den ſtau-dämmen geſchlagene holtzung, nemlich deren abtheilung in käſten, brechen leichtlich, wenn ſie mit eins bis oben angefüllet werden; weil ſie, um dem waſſer nicht zu freyen lauf zu machen, nicht ſo gut als die äuſſern können verſtecket werden. Dahero muß derſelben füllung von zu kiſte als ſtaffel-weiſe ſeyn, damit die vorderſte niedrige erde, die laſt der hintern höhern aufhalte. 36) Bloſſe erde giebt dichteſte ſtopfung in den brüchen ab, weil ſie aber im waſſer weich wird, drucket die obere truckene die untere naſſe zu den ſeiten ſtarck aus, und ſincket mit dieſer zugleich weg, erfordert alſo eine groſſe menge, und das überhin rinnende waſſer ſtöſſet auch einen theil davon weg; iſt ſie aber zwiſchen dieſes holtzwerck gefaſſet, über vorgemeldete drengung groſſe gewalt daran, daß es vielfältig bricht. Erſteres mag durch etwas weitläuftiges roſtwerck, dadurch die modrige erde auswerts weichen kan, die feſte aber aufgehalten wird, gebeſſert werden. Das zweyte erfordert, daß man dem waſſer ſo viel möglich durch noth-teiche das ein- und ausflieſſen wehre, und beym dritten brauchet man eine genaue wiſſenſchaft von der ſtärcke des holtzes, ſo man dazu brauchen will. 37) Schantz-körbe mit gras-ſorden gefüllet, welche man in wichtigen kalck-brüchen gebrauchet, drengen nicht ſo ſtarck als bloſſe erde, weil die körbe die erden-laſt mit aufhalten, geben aber dem wercke keine völlige dichtigkeit, ſondern dienen nur die heftigkeit des ſtroms in tiefen brüchen aufzuhalten; falls aber denn auch die hauptſtauung neben denſelben her nicht balde verfertiget wird, reiſſet das durchdringende waſſer viel erde aus den körben weg, ja endlich das werck gar übern haufen; zudem werden ſolche beym hineinwerfen, wenn der ſtrohm ſo eingezwenget, daß die gewalt des hindurch ſtürtzenden waſſers die ſchwere derſelben übertrift, vom niederſincken aufgehalten, und mit ſolcher gewalt an die pfähle gedruckt, daß ſolche gefahr laufen zu brechen. 38) Schütten, welche aber nur eines orts gebrauchet worden, ſind in brüchen, da das waſſer groſſe gewalt hat, nicht brauchbar, weil die kraft deſſelben ſolche übern haufen wirft, oder gar nicht zu grunde bringen läſſet, oder da ſie noch endlich zu grunde gebracht werden mögen, wird die weiche erde zu ſehr davon aufgehalten, daß ſolche das holtzwerck beläſtiget, und ſelbiges, da es nicht groſſe ſtärcke hat, zerbricht. 39) Segel-tücher ſind der orten, da die gewalt des waſſers nicht allzugroß, zu einer geſchwinden ſtopfung deſſelben dienſam. 40) Faſchinen mit angebundenen erd-säcken geben ein undichtes werck, man hat auch nicht bemercket, daß ſolche beſſer als die mit ſoden gefüllte ſchantz-körbe, ſind aber koſtbarer. 41) Senckwercke haben ihren nutzen bey ſandiger erde, weil ſolche ſich zwiſchen den buſch lagern kan; bey kley-erde aber haben ſie nicht gut thun wollen, indem dieſelbe, da ſie naß wird, ſich in gantze kleine theilgen auflöſet, und mit dem dadurch dringenden waſſer wegtreibet; ſcheinet auch in ſtarcken ſtröhmen unbrauchbar zu ſeyn, weil der buſch von dem ſtrohm, ohne ihn ſincken zu laſſen, könte angedrenget, und das werck gefähret werden. 42) Stroh, nach art der ſenck-wercke von buſch, zwiſchen 2 roſt-wercken über einander geworfen, und mit aufgeſchüttteter erde zu grunde gebracht, ſtopfet zwar ziemlich, wenn aber der ſtrohm in die enge gebracht worden, reiſſet deſſen gewalt daſſelbe hin an die pfähle, und iſt auf keine weiſe zu grunde zu bringen; je mehr nun deſſelben ſich an die pfähle ſtemmet, je mehr waſſer wird dadurch aufgehalten, und lieget alſo ſo viel ſchwerer an das holtz, wühlet auch zugleich den grund ſo viel ſtärcker aus, daß das roſt-werck allda ſeine feſtigkeit verlieret, und von der gewalt des waſſers übern haufen gedrenget wird. 43) Säcke voll erde geben eine geſchwinde und dauerhafte, aber auch koſtbare füllung ab. Sind dahero, wenn eine wohlfeilere nicht mehr zulänglich, z. E. wenn in kiſt-wercken die ſchantz-körbe nicht mehr zu grunde wollen, nur zugebrauchen, wie auch etwa den anfang zu einem beſorglichen kolck-bruch zu dämmen. 44) Waſſerdichte holtzung, womit man einiger orten grund-brüche faſſet, hat man in keinem recht tiefen kolckbruch angetroffen, man glaubt auch nicht, daß man in ſolchen, wenn der ſtrohm eingezwenget, damit fortkommen würde, und wenn auch nicht in gar tiefen und engen brüchen, darin kley-grund, ſolche brauchbar, würde der ſand-grund doch wol zu ſtarck dabey ausreiſſen, und der darg-grund, wenn laſt dagegen käme, mit boden und alle ausweichen. 45) Waltzen, welche ehemals zu ſtopfung wichtiger brüche gebrauchet worden, wie man denn der alten ſage nach einen ſchleuſen-bruch, im lühne-fluß an der Weſer, wie auch im land

Digitized by Google

Hadeln, damit geſtopfet, hat man nicht befunden, daß ſie itziger zeit in wichtigen brüchen angewendet worden, ſcheinen aber von ziemlichen nutzen zu ſeyn, weil das ſtroh oder ſchilf gut decket, dazu die tiefe des bruches damit nach gerade gemindert, das waſſer aber nicht eingezwenget wird; werden aber in brüchen, da ein harter boden der ſieperung unterworfen ſeyn: Hingegen möchten ſie in verſchlammten rillen und ſchleuſen tiefen ihren nutzen haben, indem, wenn gleich der grund weichet, dieſelben doch nicht mit wegglitſchen, ſondern endlich einen feſten grund zu legung eines teichs zuwege bringen müſſen, würden aber ohne zweifel auch koſtbar ſeyn. 46) Groſſe faſchinen mit heide und ſteinen gefüllet, damit man vor etwa 100 jahren bey fahrtoſt den bothſchlot geſtopfet, müſſen ein ſehr koſtbares werck geben, und wären daher ſodenn nur anzuwenden, wenn keine andere materialien mehr zulänglich; und doch dabey eine unvermeidliche nothwendigkeit den bruch durchzudämmen vorhanden. 47) Der triebſand läſſet ſich von der gewalt des ſtroms leicht wegſchwemmen, und hat daher anno 1720 einen in ſolchen grund geſchlagenen wichtigen ſchon geſchloſſenen werck den untergang gebracht, indem die im Junio an ſolchen durchſchlag 4 fuß höher als gewöhnlich auffſteigende flut beym hindurchdringen an der ſtelle, da es noch nicht gefüllet war, den grund ſo ausgewühlet, daß die ſpitzen der an der inwendigen ſeiten ſtehenden ſchoren auf dem waſſer zu ſchwimmen kamen, folgends drückte ſelbige das ſtehende roſtwerck nebſt dem quer-durchſchlägen ſchreg nieder, da denn viel pfähle durch wricken ſich losmachten, und in die höhe ſprungen, bis endlich alles verrückte pfahlwerck, nach etlichen ſchüttelungen, in bewegung kam, und ein gutes theil von dem werck in einem augenblick wegriß, welches bey kley-grund nicht würde geſchehen ſeyn, weil ſolcher nicht ſo leicht vom waſſer kan weggeriſſen werden, indem deſſen theilgen ſich feſter als der ſand zuſammen lagern, und daher eine flut ohne gefahr hätte aushalten können. 48) Die beym werck vorhandene erde kan, wenn nicht richtiger überſchlag gemacht, der zeit, da ſie am höchſten nöthig, gebrechen, und daraus groſſe koſten, wenn ſie weit geholet werden muß, oder ſchaden, da das werck das jahr darüber nicht zum ſtande kommen kan, ergeben. 49) Bey wichtigen ſtaudämmen mit ſchantz-körben, wirft man, wenn die erde übers waſſer beginnet zu kommen, und daher ihrer natürlichen ſchwere nach, die ſonſt im waſſer auf jeden cubit-ſchuh in die 70 pfund weniger geweſen, zu drücken anfängt, an der äuſſern ſeite eine bis übers waſſer ragende lage gras-ſoden, damit das holtzwerck von der inwendigen laſt nicht brechen möge, denn man nicht erachtet, daß ſolches die laſt ohne ſolch gegen-gewicht aushalten möge. 50) Die koſten eines durchſchlages werden in den gemachten vorſchlägen ſelten hoch genug angeführet. Wie denn ein bruch von 500 fuß weite, und 40 fuß tiefe nur auf 16000 rthlr. angeſchlagen worden, da er doch nachgehends, die von den landleuten verrichtete ſtürtz-karren-arbeit nicht gerechnet, gekoſtet, wie folget, an beſoldung derer bedienten und aufſeher 3591 rthlr. 12 ß. an gekauften bau-materialien, als vor kühn- und weiß-holtz-bäume 10620-16, dannen-dielen und ſchell-ſtück 1032-36, latten 78, bindel-bäume 12-24, ramm-blöcke 86-24, giehrblöcke 14-32, allerhand klein-holtz 14-39, ſand-ſäcke 22-44, rohr 22-24, pechfackeln 45-43, ſchantz-körbe, flehken, faſchinen und verden 3622-37. Summa 15573 rthlr. 31 ß. An inſtrumenten, als vor tauwerck und linien 197-17, ſchiebkarren 416-32, rammen-zeug 200-32 metallene ſcheiben 141, eine prahm 22. Summa 977 rthlr. 33 ß. An arbeits-lohn, als zimmer-lohn 3311 rthlr. 2 ß. Sagerlohn 105 rthlr. 40 ß. Schmiedelohn 3185 rthlr. 25 ß. Schif-fracht vor anfahrung der ſorden 7353 rthlr. 1 gr. Transport vor materialien 750 rthlr. 11 ß. Stürtz-karrn-arbeit der fremden 701 rthlr. 32 ß. Tagelohn vor die geſammte hand-arbeiter 35713 rthlr. 23 ß. Reiſe und zehrungs-koſten 650 rthlr. 18 ß. Botenlohn und porto 17 rthlr. 10 ß. auſſerordentliche ausgaben 444 rthlr. 38 ß. Summa aller ausgaben 72375 rthlr. 36 ß. 51) Gleich anfangs vorgenommene umteichung der brüche, mit mäßiger austeichung einiges landes, geben gemeiniglich den wenigſten verluſt, indem das aufgeworfene land doch als graſerey kan genutzet werden. 52) Einbruch der mit auswerfung von etwa 100 morgen landes hätte gefangen werden können, hat bey dreymal verſuchter durchteichung bey 300000 rthlr. gefreſſen, und hat man nach verlohrner arbeit, wegen unterdeſſen weit eingeriſſenen rillen, bey 500 morgen austeichen müſſen. Wie denn alle groſſe brüche von anno 1717 nach vergeblich angewandten koſten des durchſchlages umgedeicht ꝛc.

Dampf, Dünſte: Wir dasjenige genennet, was unter gantz ſubtilen theilen aus den cörpern in die luft ſich begiebt, und ſeiner eigenſchaft nach leichter iſt als die luft. Aus dem dampfe und dunſt der erde entſtehen regen, ſchnee, wind und ungewitter. Er zeigt mineralien und verborgene waſſer-quellen an, und hat bey menſchen, thieren und gewächſen verſchiedene böſe und gute würckung. Daher hat ein hauswirth auf dampf und dünſte wohl acht zu haben.

Digitized by Google

Dampf bey Menſchen, ſiehe Engbrüſtigkeit.

Dampf der Pferde: Iſt eine kranckheit, welche die pferde durch ſchweren athemholen ausſtehen müſſen. Solcher dampf aber ſoll daher rühren, wenn ſie ihre ſtreu, wenn ſie zumal naß und feuchte iſt, auffreſſen. Hiervor ſoll man einem krancken pferde, alant-wurtzel, eber-wurtzel, birnbaum-miſtel, oder aber gepülverte hollunder-wurtzel unter das freſſen ſchütten. Man kan auch 8 loth nieſe-wurtz, und 8 loth wacholder-beeren, mit dergleichen wacholder-holtze nehmen, und ſolche ſpecies in 4 oder 5 kannen waſſer auffſieden: Wenn ſolches eine nacht geſtanden, muß man ſolches dem pferde und zwar viermal des tages, jedoch laulicht in dem geträncke geben. Man nimmt auch neſſel-kraut, und zwar in büſcheln, ſo viel man mit 2 händen faſſen kan, und läſſet ſolches in einem keſſel voll waſſer ſieden, thut auch eine hand voll gerſte dran: Wenn es nun mit einander geſotten, ſo wird das pferd davon geträncket. Für ſolchen dampf iſt noch ein bewährtes mittel: Man nimmt ameiſen-neſter, mit allen, was drinnen iſt, und ſo viel man bekommen kan, thut ſolche in einen ſack, bindet ſolchen zu und thut ihn in einen keſſel voll waſſer. Wenn nun ſolches waſſer ziemlich eingeſotten iſt, wird der keſſel wieder gefüllt, welches 3 ſtunden wieder kochen muß, hernach nimmt man den ſack heraus, und hänget ihn mit einer ſtange, daß er recht austreuft, über den keſſel, denn wird das unreine von dem waſſer abgeſchäumt, und wenn es kalt wird, muß ein ſolches pferd davon ſaufen. Es wird ihm kein ander waſſer, bis es ausgeſoffen, gegeben.

Dampfbadſtuben: Dieſe ſtuben ſind nichts anders als gewiſſe behältniſſe oder kämmergen, in welchen, vermöge des eingelaſſenen dampfes die zum ſäen ausgeleſene ſaamen-körnlein, um reichlichere frucht und zeitigen wachsthum zu erhalten, in einer behörigen feuchtigkeit eingeweichet und geſäuret werden. Dieſe ſtuben ſind in Deutſchland nicht ſo gebräuchlich als in den mitternächtlichen ländern, und werden darum angeleget, damit man dem ſaamen, welcher ausgeſäet werden ſoll, und weil in dieſen landen die erndte ſpäter als bey uns iſt, durch dieſe ſtuben zu hülfe kommt, daß er eher ſeine keime treibet, und die fruchtkörnlein deſto geſchwinder aufgehen. Dieſe dampfbadſtuben dürfen nun eben nicht ſo groß ſeyn, ſondern iſt genug, wenn es nur kleine kämmerlein mit niedrigen wänden und dächern ſind, jedoch müſſen ſie feſte und dichte verwahret ſeyn, damit kein dampf durch könne. Der feuer-heerd darf nicht in der ſtube ſelbſt, ſondern nur in einen kleinen vorgemach angeleget werden, damit ſie nicht von dem feuer, wenn es auch gantz geringe iſt, zu ſehr erhitzet werden, ſondern daß man nur den dampf bequem hinein laſſen kan, und das feuer davon ausgeſchloſſen bleibe. Endlich muß dergleichen ſtube mit einem geſchickten tafelboden verſehen ſeyn. Auf dieſen boden ſchüttet man die eingeweichten körnlein, und alsdenn wird der dampf zu unterſchiedenen malen hineingelaſſen und die ſaamen-körnlein müſſen mit der überbliebenen lauge fein oft beſprenget und wohl umgerühret werden, ſo müſſen auch dieſe körnlein allezeit feuchte ſeyn, damit ſie dieſen wachsbarmachenden dampf deſto eher an ſich ziehen, ſind ſie genug beſchwängert, ſo muß man ſie hernach 12 ſtunden trucknen und alsdenn ausſäen. Nach der ausſaat treiben dieſe körner den 4 oder 5 tag den keim und behalten ihre ſtets grünende kraft unverſehrt. Dieſe zurichtung iſt in den mitternächtlichen landen darum nöthig, weil ſie nicht ſo viel zeit zu ihren erndten als wir haben, und eine ſpäte erndte iſt in Norden gefährlich. Die lauge wird alſo bereitet: Man nimmt eine menge wohlverfaulten ſchaaf-miſt, ſchüttet auf denſelben genugſames waſſer und weichet alsdenn, wenn die lauge von dem miſte abgelaſſen, die körner ein. Die zurichtung des geträydes geſchiehet folgender maſſen: Man nimmt ſo viel faſſe-lauge als man faſſe-ſaamen einzuweichen hat, in dieſelben muß man 10 pfund wohl geſtoſſenen ſalpeter werfen, gieſſet alsdenn die lauge über das geträyde, läſſet ſolches 12 ſtunden lang ſtehen, zapfet hernach dieſelbe wieder ab und verwahret ſie zu fernern gebrauche. Dieſe körner, wenn ſie noch naß ſind, bringet man alsdenn in die dampfbadſtube. Der auffriſchungsdampf wird dadurch gewircket: Nimm ſchindeln eines halben fingers dick, befeuchte ſie mit waſſer, darinnen ſalpeter aufgelöſet iſt, damit ſie das harnſaltz, das von oben herabfleußt, deſto beſſer an ſich ziehen möge, alsdenn lege man ſie unter die ſtreu der ſchaafſtälle oder zwiſchen die boden der pferde-ſtände. Diejenigen, ſo zuerſt verfaulet nehme man weg und hebe ſie bis zum nöthigen gebrauch auf. Auch kan man die verfaulten boden aus den pferde- und rindvieh-ſtällen eben ſo gut brauchen und eben dieſe wirckung haben. Der dampf davon iſt von unglaublicher kraft, alſo, daß die ſaamen-körnlein, welche damit geräuchert werden, weit luſtiger in die höhe als andere wachſen, auch die würmer von ſich treiben und tödten. Die urſache davon iſt das harnſaltz und der ſalpeter, welche gleichſam die ſeele der erdgewächſe ſind. Das ſaamen-körnlein, welches mit dieſem dampfe beſchwängert iſt, treibt keine glatte, ſondern

dern eine haarichte wurtzel, dahero zu ſchlieſſen, daß ſolche den nahrungs-ſaft, wie ein ſchwamm das waſſer nach ſich ziehe, weil der ſaft ſolchen kleinen und ſteifen behaltniſſen gar leicht anklebet. In der bähung muß man genau acht haben, daß die ſchindeln oder breter wohl vertheilet ſind, damit ſie nicht eine lohe machen, ſondern nur dampf geben. Dieſe räucherung iſt bey der einweichung des ſaamens ſo nothwendig, daß, wo ſie nicht ebenfalls ſo, wie dieſe, geſchiehet, die körnlein den eingeflößten anfriſchungs-ſaft nicht an ſich behalten, ſondern nach geſchehener ausſaat leichtlich etwas von der angenommenen ſtärcke in dem wachsthume verlieren, der ihnen beygebrachte dampf aber verwickelt den wachsbar machenden ſaft, daß er nicht ſo geſchwinde wieder verlaufen kan, maſſen durch den dampf die durchgänge verſtopfet, und die eingeſchöpfte wachsthumskraft darinnen verſchloſſen wird. Zu den körnern aber müſſen die ſchwereſten ausgeleſen werden, welches mit begieſſung des waſſers in fäſſer am beſten iſt, da die ſchweren zu boden fallen, und die leichten und nichtsnützigen oben aufſchwimmen. Dieſe ietzt beſchriebene einweichung iſt von ſolcher kraft, daß ein körnlein gemeiniglich 20 bis 30, ja wol mehr ſtengel bringet, und da man ſonſt etliche 20 faſſe zum ausſäen nöthig gehabt, braucht man deren nicht zehen. Es beweiſet auch die erfahrung, daß dergleichen fruchtbar gemachte körner auf einem magern lande weit reichlicher hervorkommen, als auf einem fetten boden, bevorab in naſſen Sommern. Auch Baco von Verulamio hat in ſeinem buche, *Sylva Sylvarum* genannt, in der 5ten Centurie, davon gehandelt. Die urſache dieſer wachsbar-machenden kraft iſt wol hauptſächlich dieſe: Der angebohrne ſaft derer ſaamen-körnlein wird durch einflieſſung eines wachsbar-machenden ſaftes vermehret, durch den rauch aber geſtärcket. Die durchgänge und werckzeuge der körnlein, welche von den theilchen des ſaltzes und rauches durchwircket ſind, werden in der guhre erweitert, und wenn ſie alſo eröfnet ſind, ſo ſchöpfen ſie den ſaft der erden häufig ein, und laſſen ſowol die kleineſten und leichten theilchen der erden, als auch die groſſen und ſchweren zu ſich, dahero reifen die körnlein geſchwinder, die ſtengel werden feſt und ſtarck, um dem regen und winde widerſtand zu thun, die wurtzeln breiten ſich aus, und treiben viele keimen. Dieſe ausbreitung der wurtzel iſt von groſſer wichtigkeit, denn eine weitläuftige wurtzel wird von der erde, in welcher ſie angewachſen iſt, beſchattet, hält einen häufigen ſaft in ſich; kälte und trockenheit kan ſie wohl vertragen; treibt groſſe halme, ähren und körner, im gegentheil hat ein unangefriſchtes körnlein, ob es gleich auf ein wohl gedüngtes und gut gepflügtes feld geſäet wird, eine ſchwache kraft, kleine durchgänge, ſchöpfet dahero auch nur die kleinen und leichten theilchen der erde, von welchen es einen zarten ſtengel bekommt, der hernach den geringſten regen und hitze nicht vertragen kan, ſondern niedergeſchlagen wird, oder verdorret, und wenn er lieget, verfaulet, andern die ſonne benimmt, und zu keiner reife kommt. Dieſe mängel aber werden durch die anfriſchung erſetzet.

Dantziger Waaren: Sind korn, weitzen, rocken u. ſ. w. viele Pohlniſche wolle, ſo theils die ſtadt ſelbſten giebet, vieles rohes und zubereitetes ochſen-leder 2c.

Dardanarii: Werden diejenigen genennet, welche die früchte und andere unentbehrliche lebens-mittel aufkaufen, und wucher damit treiben, dergleichen leute auch ſonſten korn-juden oder ſchinder heiſſen, welche einer Republick ſehr ſchädlich ſind. Wannenhero in verſchiedenen Reichs-Abſchieden dergleichen wucherern, wegen daraus erwachſender ſteigerung und theurung der früchte, des weins und anderer unentbehrlicher dinge, heilſam und erſprießlich verboten, und dargegen geordnet werden, daß ein ſolcher auf- und wieder-verkaufer vor einen öffentlichen wucherer ſolle gehalten, und ſowol von der Geiſtlich- als Obrigkeit ſeines unfugs wegen beſtrafet, und davon abzuſtehen ermahnet werden. In der Franckfurter verbeſſerten Policey-Ordnung von 1577 ſind ſolche auftäufer und ſteigerer nicht nur der haupt-ſumme verluſtig erkläret, ſondern auch noch über dieſes der gerichtsbarkeit, nach geſtalt der ſachen, an ehre und guth zur beſtrafung übergeben worden. Nicht beſſer iſt es mit den Monopoliſten als mit den *Dardanariis* beſchaffen, weil ſelbige dem gemeinen weſen eben ſo ſchädlich ſind, als dieſe, das *polypolium* iſt im gegentheil an zerrüttung einer Republick deswegen urſach, weil es die bürgerliche nahrung verdirbt, indem keine ordnung gehalten, ſondern iedem vorzunehmen, und zu thun vergönnet wird, was er nur will, und wo pfuſcher eben ſowol ihre nahrung treiben dürfen mit dem, was ſie nicht gelernet, als andere, die ſich von jugend an darauf befliſſen, und ſichs viel geld und mühe koſten laſſen.

Dardanellen: Alſo heiſſen die beyden meer-ſchlöſſer an der meer-enge des alten Helleſponts erbauet, Abydus und Seſtus mit namen, da jenes zu Aſia, dieſes aber zu Europa gehöret, denn es iſt allda das meer ſo enge, daß es mit einer ketten zugeſperret werden kan, dergleichen vorzeiten geſchehen. Dieſes ſind die alten Dardanellen, nicht weit davon ſind die

neuen,

Digitized by Google

neuen, allwo der Helleſpont kaum eine halbe meile breit iſt. Hier werden alle Chriſtliche nach Conſtantinopel wollende ſchiffe angehaltn, bis ſie 100 Goldgülden verzollet, doch dürfen nicht mehr als 5 auf einmal durchhin ſegeln. Im rückwege müſſen alle ſchiffe vor Abydus anländen, und 5 tage daſelbſt verharren, bis ſie viſitiret und unterſuchet worden, ob nicht etwa entlaufene ſclaven oder contrabande waaren darauf eingeſchiffet geweſen. Kurtz, es ſind die Dardanellen ein vortreflicher ſee-paß, an welchem dem Türckiſchen Reiche ſehr viel gelegen.

Darlehn: Iſt ein contract, vermöge deſſen man eine gewiſſe ſache einem andern leihet, der ſolches zur geſetzten zeit zurücke geben, auch ſo es unterdeſſen geſtohlen worden, davor ſtehen muß.

Darm-Gicht: Iſt ein ſehr harter ſchmertz, mit ſtarcker aufblähung des leibes, reiſſen, und einer harten verſtopfung in dem groben gedärme, daß auch gar der miſt zurücke tritt, und zum halſe hinaus gehet, bis er mit einer entzündung oder erſterbung ein ende nimmt. Wider dieſelbe hat man folgendes gutes haus-mittel: Nimm eine lerche, verbrenne dieſelbe mit federn und eingeweyde in einem neuen topfe zu pulver, dieſes pulvers ein oder zwey löffel in warmen waſſer eingenommen, iſt wider alle arten dieſer gicht ſehr dienlich. Ferner lerchen gekocht, und die brühe davon getruncken, vertreibet gleichfalls dieſe gicht. So iſt auch nachſtehendes ein bewährtes mittel wider dieſe heftige kranckheit: Rebhühner mit quitten gekocht und gegeſſen, ingleichen die brühe davon getruncken, machet nicht allein den magen friſch, ſondern hebet auch dieſes übel. Wer nachſtehendes in ſteter bereitſchaft ſtehen hat, iſt auch ſehr gut: Nimm 6 hände voll römiſche camillen, 4 hände voll pommerantzen-ſchalen, jedoch nur das äuſſerſte davon, die innerliche weiſſe weiche haut ſchneide aus, die taugt nichts, 1 handvoll wermuth, tauſendgülden-kraut, wohlgemuth, bittern klee, poley, jedes eine halbe handvoll, 4 loth dill-ſaamen, kümmel, fenchel und anis, jedes 2 loth, ein halb loth cardebenedicten-ſaamen, dieſes alles zerſtoſſe und ſchneide es, weiche dieſe ſpecies 8 tage in 6 kannen reinen branntewein, und ziehe es alsdenn in einer blaſe über. Wenn bey den pferden ſich ſolche äuſſert, welches geſchiehet, wenn ſie nach der ſeite, wo der ſchmertz iſt, ſtets hinſehen, wenn ſie traurig ſind, kalte ohren haben, und nicht freſſen, wenn ſie alle viere von ſich ſtrecken, ſich beſtändig wältzen, oder auch wie die hunde hinten ſitzen, und fornen ſtehen, aufſchwellen und über den gantzen leib ſchwitzen, pfleget man ſolches durch ein maaß linden-blüth-waſſer mit küh-miſt vermenget, oder mit einem nöſel baum-öhl, auch mit einer guten portion neſſelwaſſer, ſo man ihnen eingieſſet, zu heilen.

Darre oder Dörre: Bedeutet in den maltz-häuſern eine art von öfen, beſtehende aus einem länglichten gewölbe, über welches geflochtene hurden geleget ſind, darauf man das maltz vermittelſt untergemachten feuers trucknet. Man hat auch flachs-darren und obſt-darren, ſo unter ihrer benennung zu ſuchen. Eine neu-erfundene darre ſiehe in Fig. IV. Dieſe iſt erſtlich ſehr nützlich bey dem immer mehr und mehr zunehmenden holtz-mangel, zu erſparung vielen holtzes; zum andern, iſt ſie keiner feuers-gefahr ausgeſetzet, wegen ihrer feſtigkeit. Sie iſt 16 fuß lang, 8 fuß breit, 4 hoch bis an die horden, 2 fuß in der erde, und 2 auſſer derſelben bis an die horden, das feuer-loch oder der ſchlauch iſt ein guter ſchuh ins gevierte. Auf dergleichen darre können allezeit 8 Nordhäuſer ſcheffel, in 24 ſtunden bey unterhaltung des feuers 16 ſcheffel gedarret werden.

Darre: Wird auch eine kranckheit der bäume genennet, wenn er wurmſtichig und dürre wird, daß er leichte faulet, und die gipfel abbrechen. Die urſachen ſolcher ſeuche werden in verſchiedenen ſachen geſuchet, als böſen nebeln, groſſer dürre, ſtarcken fröſten, raupen-geſchmeiſſe, dem blitze, groſſen und ſchädlichen winden, ſo die wurtzeln der bäume los machen, dadurch ihnen die nöthige nahrung benommen wird, wie auch denen hitzigen und kalten mineraliſchen dünſten, die aus der erden aufſteigen, und den wurtzeln ſchaden thun. Sie greifen mehr das hartz- als laub-holtz an, und mag billig eine rechte peſt der bäume genennet werden.

Darre: Iſt auch ein zufall der pferde, dabey ſie nicht gedeyen können, ſondern gantz vertrucknen. Man nennet ihn auch das feuer und ſchwindſucht, weil ſie verſchwinden, als wenn ſie vom feuer ausgetrocknet wären. Man ſticht in dieſem fall den pferden an der bruſt auf jeder ſeiten ein löchlein durchs fell, ſteckt chriſt-wurtzel eines gliedes lang hinein, und läßt es von ſich ſelbſt wieder heraus ſchwären.

Darr-Haus: Iſt ein kleines und um feuers-gefahr willen von andern gebäuden abgeſondertes haus, worinnen entweder eine flachs-darre, oder aber eine obſt-darre geſchickt und bequem angebracht iſt, wovon am behörigen orte ein mehrers.

Darr-Horden: Sind viereckigte aus haſelnen ruthen oder gerten beſtehende geflechte, worauf das maltz auf den darren ausgebreitet wird. Solche aber müſſen nicht allzu weitlöcherigt geflochten ſeyn, ſonſt fället das maltz gar leicht durch. Damit dieſe

von

Digitized by Google

von mehrerer dauer, und um ſo viel bequemer ausgebeſſert werden mögen, wenn ſie durch öftern gebrauch eingetrocknet, oder ſchadhaft worden, pfleget man auch viereckigte höltzerne rahmen, durch deren mitte ein ſtarcker quer-biegel gehet, mit dergleichen gerten auszuflechten, und ſind ſolche, wenn ſie mit fleiß gemachet, allerdings den darr-bretern vorzuziehen. Weilen aber alles holtz durch ſo vielfältigen wechſel der näſſe und hitze unbeſtändig und mürbe gemacht wird, giebt es an dergleichen immer etwas zu beſſern. Und in dieſer abſicht haben einige die koſten nicht angeſehen, und horden aus drath verfertigen laſſen, welche zwar ohnſtreitig von beſſerer dauer, aber von dem mältzer eine genauere aufſicht, gleich den darr-blechen erfordern, indem ſonſt gar leicht das maltz zu harte gedörret werden kan.

Dartre: Ein geſchwür, faſt einer hand breit, es pfleget ſich gemeiniglich an der croupe des pferdes zu ereignen, zuweilen auch am kopf und hals. Weil es von einem gallichten geblüte entſtehet, welches die haut des pferdes angreifet, und ſelbigem ein groſſes jucken verurſachet, daß man auch kaum das pferd mit groſſer mühe abhalten kan, damit es ſich nicht reibet; ſo muß die galle und ſchärfe durch bekannte mittel abgeführet werden.

Darzwiſchenkommung: Dieſes geſchiehet in Rechten, wenn ein dritter mann ſich in den proceß, den zwey mit einander führen, miſchet, und entweder ſeine eigene nothdurft dabey beobachtet, oder ein oder ander parthey damit zu hülfe kommt.

Datarius: Iſt in Rom derjenige Päbſtliche bediente, oder vielmehr miniſter, der alle bittſchriften wegen erledigter beneficien annimmt, und dem Pabſte übergiebet; es iſt gemeiniglich ein Prälat oder gar ein Cardinal, welcher letztere alsdenn Probatarius genannt wird.

Dattel-Baum: Hat zu ſeinem vaterland Syrien, Arabien, Egypten, das gelobte Land, Africa, und die Indianiſchen länder. In Italien wird er in den vornehmſten gärten gefunden, allwo er zu einer anſehnlichen gröſſe gelanget. Es ſind derſelben zweyerley arten, der groſſe und der kleine dattel-baum. Der groſſe wächſet hoch, hat einen dicken ſchuppigen ſtamm, und ſtößt oben am ſtamme vielfältige äſte hervor, deren blätter den veil-wurtz-blättern gleichen. Man ſagt, daß er zweyerley geſchlechts ſey, und trage das weiblein keine frucht, wenn es nicht neben dem männlein gepflantzet werde. Die äſte und blätter ſollen eine zuſammen-ziehende kraft haben. Der kleine dattel-baum iſt auch in Deutſchland in vielen gärten bekannt, hat einen ſchuppigen ſtamm, gleich den groſſen, wächſet aber nicht hoch. Oben auf dem ſtamme erſcheinen im Sommer kleine blumen, dichte zuſammen, wie beerlein, geſetzet, ſo aber im Herbſte abfallen; wenn man ſolche von dattelkernen will erzeugen, ſo müſſen dieſe 14 tage eingeweichet, und in lockere holtz-erde geſteckt werden, ſo treiben ſie noch das erſte jahr ein lang geſpitztes blat. Denn müſſen ſie jährlich mit groſſer behutſamkeit verſetzet, und mit etwas gleichſam nur ausgehoben werden, weil ſie nur eine einige wurtzel ohne faſern haben. Sie erfordern ſonnenſchein und wärme, und werden mit warmen regen-waſſer beſprenget. Da ſie gar keine kälte vertragen können, müſſen ſie zeitig ins gewächs-haus und ſpät wieder heraus kommen.

Datteln: Sind länglicht runde früchte dieſes baums, an der gröſſe und äuſſerlichen geſtalt den eicheln nicht ungleich, jedoch etwas gröſſer; ſie haben auswendig ein dünnes röthlich-gelbes häutlein, darunter ein ſüſſes gleichſam ſchleimichtes marck enthalten, in deſſen mitte ein ſehr harter, länglicht-runder kern lieget, durch welchen der länge nach eine ritze gehet. Sie werden aus Indien, Syrien, Arabien, Africa und Italien zu uns gebracht. Es müſſen aber die datteln ſchön grob, vollkommen bey fleiſch, und gleichſam ſpeckigt ſeyn. Man braucht ſie wider die ſcharfſen flüſſe, rauhen hals, huſten, ſchwindſucht, nieren- und blaſen-beſchwerungen, ſo von ſcharfen urin entſtehen, in der rothen ruhr und andern bauchflüſſen. Sie ſtillen auch die leibes-ſchmertzen und den durchlauf, ſtärcken die frucht.

Dattel-Oehl: Ein öhl, welches ſo dicke iſt, als butter, von farbe gold-gelb, und von geruch wie veilgen-wurtzel. Es wird aus der frucht Aovara gezogen, und von den Africanern als butter gegeſſen. Aeuſſerlich mindert es die ſchmertzen des zipperleins, ſtärcket die nerven, und machet die kalten feuchtigkeiten dünner.

Datum: Iſt die bemerckung des tages, jahres und ortes, wo eine gewiſſe ſache ſich zugetragen oder vorgenommen worden.

Datura: Ein ſonderlich gewächſe; dieſe frucht hat unterſchiedene namen, als: Ægyptiaca, Solanum fœtidum, Stramonia, Poma ſpinoſa, rauch-äpfel, igelkolben, ſtachel-nuß. Die einfache kommt überall fort, und bringet eine runde mit vielen ſtacheln umgebene frucht, worinnen der ſaame liegt; die gefüllete aber mit weiſſen und viol-blauen blumen iſt rarer und zarter, und wenn ſie aufwachſen ſoll, brauchet ſie gute wartung. Ihre pflantzung geſchiehet im Mertz, da man ihren ſaamen auf ein gutes miſt-

beet

Digitized by Google

beet gantz dünne ſtecket, und weil zu dieſer zeit noch immer rauhes wetter iſt, bedecket man die jungen pflantzen mit glas-fenſtern oder glocken, auch wol gar, nachdem die umſtände des wetters ſind, mit ſtroh-matten, und begieſſet ſie fleißig. Wenn ſie erwachſen, ſetzet man ſelbige in einem geſchirre in eine gute, fette, ausgeſiebte erde, und an einen ſonnenreichen ort, da ſie denn an ihren zweigen lange grüne knöpfe mit groſſen wohlriechenden blumen in trompeten-geſtalt hervorbringet, und in gärten ein gutes anſehen machet. Die gefüllte bringt keine frucht, ſondern nur dick-gefüllte blumen, die auswendig violet, inwendig aber weiß ſind; in einem heiſſen Sommer tragen ſie zuweilen ſaamen, welcher dichte an einander hanget, dahero zum gebrauch fleiſſig aufbehalten werden ſoll. An ſich iſt dieſes gewächſes frucht oder deſſen ſaame eine ſchädliche ſache, und bedienen ſich ſonderlich die verliebten Indianiſchen weiber, allwo es häufig wächſet, bey verbotener liebe deſſelben, da ſie nemlich ihren männern ein daraus verfertigtes pulver beybringen, wovon ſie die ſinne verlieren, närriſch und tumm werden, ſchlafen, allerhand wunderliche ſtellungen machen, und währenden paroxiſmi, welcher 24 ſtunden anhält, nicht verſtehen oder wahrnehmen.

Dauben: Werden diejenigen ſtücken genennet, welche theils aus harten eichnen, theils aus weichen holtze geſpalten, und woraus groſſe und kleine fäſſer verfertiget werden.

Dauben-Kropf: Iſt ein kräutgen, welches viel-blätterige, zarte, purpurfarbene blüthen, auch eine zäſerichte wurtzel hat, ſie wächſet in weinbergen, und iſt wider die ſcorbutiſche und gallichte zufälle gut, treibet den urin, und purgiret.

Daum: Wird der zwölfte theil eines fuſſes, oder werckſchuhes genennet, der wieder hernach in 12 grana oder gerſten-körner getheilet wird.

Dauphin: Dieſen titul führet allezeit der Cron-Printz in Franckreich. Der letzte Hertzog in Dauphine Humbert hat anno 1343 ſolches Hertzogthum der Crone Franckreich mit dieſer bedingung geſchencket, daß allezeit der Cron-Printz den namen davon führen ſoll, welches auch jederzeit geſchehen. Seit Carl dem Erſten zählet man anitzo zwantzig Cron-Printzen, ſo dieſen titul: Par la grace de Dieu fils ainé de France & Dauphin de Viennois geführet.

Dauphine: Iſt eine art wollen zeug. Die wolle, die dazu genommen wird, wird, ehe man ſie kartätſchet, gefärbet und meliret, und alsdenn verarbeitet. Es hat ſeinen namen davon, weil ein werckmeiſter aus Dauphine ſolches zuerſt in Reims erfunden.

Dauung, Verdauung: Iſt eine arbeit des magens, durch welche alle genoſſene ſpeiſe und tranck, vermittelſt der natürlichen wärme und hülfe der nahe dabey gelegenen theile des eingeweydes, ſonderlich der leber, verzehret, und zur nahrung des leibes geſchickt gemacht werden. Wie einige dafür halten, ſo wird der anfang darzu im munde durch das kauen und vermiſchung mit dem ſpeichel gemacht, das mittel in dem magen fortgeſetzet, und das übrige in den kleinen gedärmen vollendet. Der dauungen werden insgemein dreye geſetzt: Die erſte in dem magen, der den chylum oder nahrungs-ſaft bereitet; die andere in dem eingeweyde, da der milch-ſaft von dem unrath abgeſchieden; und die dritte in der leber und den andern theilen, in welchen das blut und die übrigen natürlichen leibes-ſäfte zugerichtet oder abgeſondert werden.

Debbel oder Debel: Wird ein viereckigt ſtück holtz genennet, welches in ein loch getrieben wird, das man in eine mauer gemachet, einen haſpen, hacken, ſchraube, nagel, oder etwas anderes deſto beſſer daran befeſtigen zu können. Es muß trocken holtz dazu genommen werden, ſo nicht eindorret.

December: Iſt der letzte monat des jahres, hat ein und dreyßig tage, und iſt des Herbſtes ende, und des Winters anfang. Der Chriſt-monat wird er auch genennet, weil das H. Chriſt-Feſt darinnen gefeyret wird. Was ein haus-wirth darinnen zu verrichten, und vor anſtalten zu machen hat, kan er in den Calender finden, ſo zu anfang dieſes Lexici ſtehet.

Dechand: Iſt eine geiſtliche würde. Ein ſolcher Dechand iſt der Präſident des gantzen Collegii oder Capituls.

Decher: Iſt eine gemeine zahl, die man in verſchiedenen waaren braucht, doch werden meiſtentheils nur häute und felle damit gezählet, nemlich ein Decher bocks-felle ſind 10 ſtück. So verkaufen auch die gerber, täſchner und corduan-macher das gefärbte leder, die pergament-macher aber ihr pergament Decher-weiſe.

Decke: Iſt dasjenige, womit man etwas bedeckt; weil alſo ſolcher decken gar viele ſind, ſo thut man zum unterſcheid ein eigenes benennungs-wort hinzu, und ſagt: Eine pferde-decke, bett-decke, tiſch-decke, und ſo weiter.

Decke- oder Ober-Bette: Iſt in dem bette das oberſte groſſe bette, mit welchem man ſich zuzudecken pfleget, iſt entweder auf ein oder zwey perſonen gerichtet. Nach der jahrs-zeit wechſelt man wol damit ab, und braucht im Sommer nur matratzen.

Die

Digitized by Google

Die mit eitterthon geſtopfte deck-betten ſind ſehr leichte, und doch warm.

Decke im Weinberge: Iſt die andere arbeit nach der weinleſe, welche man an einem ſchönen hellen tage, da die ſonne ſcheinet, vornehmen ſoll, da nicht nur das holtz, ſondern auch der boden trucken iſt, damit die augen in der erde nicht anlaufen und verfaulen. Es geſchehe nun die decke um alt Martini, oder hernach, ſo thut es ihm nichts, wenn es nur trucken iſt. Man muß aber nicht zu tief, und auch nicht zu ſeichte decken, damit das holtz nicht erſticke, oder aber erkalte. Anfangs räumet man mit der breiten haue zum ſtocke, und machet gleichſam eine furche darzu, doch daß man vorher ſiehet, wohin ſich der ſtock zum decken richtet, und am füglichſten ſchicket; hernach muß man ihn recht in die furche nieder beugen, mit dem fuß ein wenig drauf treten, und alsdenn mit der haue das erdreich darauf ziehen, und recht gleich zudecken, doch alſo, daß in der mitten und oben am wippel ein paar augen ein wenig hervor ragen, welches bleck-decke genennet wird. Was oben aus iſt, wird ohnedem abgeſchnitten, und brauchet keiner decke.

Deck-Lehnen: Werden aus eiſen gemacht, woran federn mit ſtiften, die deckel ſind oben theils mit eiſernen, theils mit höltzernen nieden verſehen, und werden vor die räder eines wagens an die achſen geſtecket, damit die räder nicht ablaufen, auch der koth nicht ſo leichte in die ſchmiere kommen möge.

Deck-Netze: Werden vor die rebhühner, auch vor wachteln, und dergleichen vögel gemacht, die länge darf über 40 bis 45 ellen nicht ſeyn, auch nicht kürtzer, als 20 bis 24 ellen, 12 ellen breit, und 8 ellen ſchmal.

Deck-Stein: Iſt ein gevierter ſtein, der über das creutz der anzucht der ofen-herde geleget, und darauf erſtlich der leim-herd, hernach das geſtübe geſtoſſen wird.

Decoctum: Iſt ein von unterſchiedenen kräutern, wurtzeln oder ſaamen abgekochter tranck, welcher denen krancken als eine artzeney auf gewiſſe zeit und maaß verordnet iſt.

Decouper: Heißt bey den Frantzoſen ſo viel, als einen ſtoff, oder zeug, mit allerhand figuren auszieren, damit ſolcher beſſer ins geſichte fällt.

Decrepitiren: Iſt ein Chimiſcher terminus, und eine art der calcination, mit einem geräuſche, wenn man nemlich einige ſaltze bey mittelmäßigem feuer alſo glüet, daß ſie ohne ſchmeltzen in ein pulver zerfallen. Weil nun insgemein das küchen-ſaltz ſtarck knaſtert und praſſelt, ſo nennet man dieſe arbeit decrepitiren oder verplatzen.

Defect: Heiſſet nicht nur dasjenige, was an einem dinge fehlet, ſondern auch die ſache ſelbſten, welcher ein oder mehrere von ihren theilen ſo fehlen, daß ſie nicht mag vollkommen genennet werden. Dergleichen defecte oder unvollkommenheiten finden ſich an ſchriften, rechnungen, büchern, gold- und ſilber-arbeiten, geträyde und allerhand kaufmanns-gütern.

Deflagriren: Eine redens-art in der Chymie, ſo oft gebraucht wird, wenn nemlich bey calculation einiger cörper, deren theilchen ſich im feuer ſchwerlich ſepariren laſſen, ſchwefel und andere heftig brennende materien nehmen muß, als wie bey bereitung des croci martis oder ſolis.

Degen-Schwartz, Degen-Oehl: Iſt ein dickes öhl, und wird bey pferde-kranckheiten ſehr dienlich befunden.

Deichſel oder Deiſſel: Ein haupt-ſtück an dem vorder-theil einer kutſche, rüſt-wagens, oder andern fuhr-werckes, iſt ein 6 ellen langes, rundes, und an dem dicken ende etwas viereckigt-gehauenes ſtücke holtz oder baum, welches zwiſchen den armen an der vörder-achſe zu ſtecken kommt, und daſelbſt entweder feſt und unbeweglich eingemacht, oder aber nach belieben zurück geſchlagen, oder heraus genommen, und wieder eingeſchoben, denn mit einem an der ſeite durch die arme und deichſel durchgeſteckten eiſernen nagel befeſtiget werden kan. Die deichſel dienet nicht nur die vor den wagen geſpannten pferde etwas von einander, und dieſelben, indem ſie fornen mit den bruſt- und hals-ketten daran hängen, an dem wagen feſt und in ordnung zu halten; ſondern auch den wagen ſelbſt dadurch nach gefallen zu lencken, und wenn er in ſchnellem laufe, ſonderlich wo es berg herab gehet, damit vermittelſt der halt-ketten aufzuhalten.

Deichſel-Eiſen: Iſt ein gantzer, faſt über das knie gehender ſteig-bügel, oder eine vom knie bis untern fuß gehende, oben über dem knie etwas gebogene, unten aber wie ein ſteig-bügel formirte breite und ſtarcke eiſerne ſchiene, welche oben mit einem riemen an der rechten ſeite des ſattels feſtgemacht iſt, und verhindert, daß die deichſel des auf dem ſattel-pferd ſitzenden fuhrmanns bein nicht beſchinde, oder gar entzwey ſchmeiſſe.

Deichſel-Kette: Iſt eine ohngefehr fünf viertel ellen lange, an dem einen ende mit einem kloben, an dem andern aber mit dem ſo genannten deichſel-ring verſehene kette, welche vermittelſt erſtgedachten klobens an die bruſt-kette angehänget, mit dem ringe aber zwiſchen die beyden fornen an der deichſel befindliche haacken geſtecket wird, wodurch die pferde die deichſel nicht nur regieren, und vermittelſt dieſer dem gantzen wagen ſein gelencke geben, ſondern auch

Digitized by Google

den wagen, wenn er berg abwärts gehet, zurücke halten, damit er ihnen nicht auf den hals laufen, und ſie übern haufen rennen kan.

Deichſel-Nagel: Iſt der eiſerne nagel, womit die deichſel an die achſe befeſtiget wird.

Deichſel-Pferde, welche man auch Stangen-Pferde nennet: Sind diejenigen, ſo man gleich vor dem wagen an die deichſel zu ſpannen pfleget. Sie werden zum unterſcheid der Riem-Pferde alſo genennet, welche vor die deichſel- oder ſtangen-pferde geſpannet werden, wenn man drey- vier- fünf- ſechs- oder mehr ſpännig fahren will.

Delphin: Iſt ein ſee-fiſch, welcher artig ausſiehet, und die farbe, ſo oft er ſich wendet, verändert. Seine haut iſt glatt, der rücken, ſo etwas erhoben, ſchwartz, und der bauch weiß. Mitten auf dem rücken hat er eine floß-feder, und zwey mitten am bauche. Seine ſchnautze iſt rund und lang, der rachen ziemlich weit und voll kleiner ſpitzigen zähne. Die zunge, ſo dick und fleiſchicht, hänget ihm zum rachen heraus, und iſt unten wie ausgezackt. Sein fleiſch ſiehet faſt wie ochſen- oder ſchweine-fleiſch. Er wird in den meiſten orten des meers gefunden, und nähret ſich von fiſchen. Man ſagt, daß ſie vorboten eines ungewitters ſind, und daß daſſelbe von der ſeite, von welcher ſie ſich über dem waſſer ſehen laſſen, zu kommen pflege.

Demant: Dieſes iſt der allervornehmſte edelſtein, den man hat. Plinius und auch andere autores, die vor etlichen jahrhunderten geſchrieben, haben ihm viele eigenſchaften beygeleget, die hernach vor falſch befunden worden, nemlich der demant könte mit warmen bocks-blut erweichet werden; ſonſten ſey er ſo hart, daß er mit keinen hammer zu zerſchlagen, denn die erfahrung lehret, daß der demant ſo feſte und in einander geſchloſſene theile habe, daß er unmöglich durch ein menſtruum, es beſtehe auch, worinnen es wolle, könne erweichet werden, weil nicht das allergeringſte in die luft-löcher dringen kan. Doch iſt er keinesweges ſo hart, daß man ihn nicht ſchneiden oder ſchleiffen könne; davon mit mehrern in des Hrn. D. Börners Phyſica §. 340 zu ſehen. Schmiede und goldſchmiede können ſo viel demanten mit dem hammer entzwey ſchlagen, als ihr verlanget und bezahlen wollet. Je reiner und heller ein demant, je koſtbarer iſt er, der, ſo ſchöne eckigt geſchliffen, wird ein brillant genennet, iſt er platt, unten und oben dreyeckigt und ſpitzig geſchliffen, heiſſet es ein roſen-brillant, oben viereckigt mit vier flachen ecken, heiſſet es ein tafel-ſtein, dieſe, wenn ſie ſonſten dicke genung, werden unten, wie oben, geſchliffen.

Die ſchönheit des demants beſtehet in ſeinem waſſer-glantz und ſchwere. Seine fehler ſind ſchwartze und röthliche tippeln und ſand-ſtippen. In Europa unterſuchen die Jubeliers den werth der demanten bey tage; in Indien hingegen geſchiehet ſolches bey nachte, daſelbſt machen ſie ein viereckigt loch in die wand, einen fuß hoch und breit, ſetzen eine lampe mit einem dicken dochte hinein, an den ſchimmer derſelben lampe halten ſie den demant zwiſchen den fingern, und probiren ſolchen. Doch die beſte weiſe iſt, den demant unter dem ſchatten eines dick bewachſenen baumes zu probiren, weil das geſichte alsdenn ſchärfer, der demant aber an ſeinem glantze nichts verlieret. Der demant der recht gut iſt, muß rein, durchſichtig, ohne dem geringſten flecken oder ſtippen ſeyn. Der unreine wird zu pulver gemacht, und der gute damit poliret, denn weil er der härteſte unter allen edelgeſteinen, kan er mit keiner andern materie, als ſeinem eignen pulver poliret werden, worzu die Jubeliers verſchiedene inſtrumenten haben, als räder, oder auch mühlen, und dergleichen. Die gläſer und glasmacher brauchen auch demanten, die nach eines jeden profeßion gehörig eingefaſſet.

Man hat zwar auch demanten nachmachen wollen, alleine ſie kommen denen ächten lange nicht bey. Es werden auch demanten bey Alencon in Franckreich, ingleichen in Sachſen und in Böhmen gefunden, ſo aber lange nicht von der güte, als die ächten, doch werden ſelbige nebſt denen nachgemachten zu maſqueraden-kleidern und dergleichen genommen. Wir müſſen aber auch von denen örtern und gegenden hauptſächlich reden, wo die ächten demanten gefunden werden; deren ſind viere: 1) Der fluß Govel, der ſich in den Ganges ergeußt; 2) der fluß Saccadan auf der inſul Borneo; 3) die demant-grube zu Gani oder Coulour; und 4) die demant-grube zu Raolconda; von jeder gegend müſſen wir beſonders handeln.

1) Von denen demanten, die in dem fluſſe Govel gefunden werden. Dieſer fluß entſpringet auf hohen bergen, und ſtürtzet ſich hernach in den welt-berühmten fluß Ganges, aus dieſem fluſſe erhält man die beſten demante. Im anfang des Februarii verſammlen ſich daſelbſt über 8000 menſchen, männlichen und weiblichen geſchlechts, alt und jung. Die erfahrenſten darunter unterſuchen den ſand, darinne die demanten liegen, die andern ſuchen ſolche. Hier wieget man nach Ratis, ſo ein ſieben-achtel Carat, oder viertehalb gran machet, und bezahlet ſolches mit neuen Pagoden.

2) Von denen demanten, die im fluſſe Saccadano

auf der inſul Borneo gefunden werden. Man weiß keine ſonderliche nachricht, wo ſelbige anzutreffen, weil die daſelbſt regierende Königin keinem fremden erlaubet, welche zu ſuchen und auszuführen. Jedennoch bekommt man deren genung in Batavia zu ſehen, denn die unterthanen der Königin ſtehlen ſie weg, und tragen ſie nach Batavia zum verkauf.

3) Von der demant-grube zu Gani, die die Perſianer Coulour nennen. In dieſer grube arbeiten zuweilen auf einmal 60 tauſend perſonen, weiber und kinder unter einander. Wenn die minirer den ort, da eingegraben werden ſoll, abgeſtochen, ſo machen ſie die gegend daherum eben, und ſchlieſſen ſolche mit einer 2 ellen hohen mauer ein, doch laſſen ſie hier und dar ſcharten oder öfnungen, damit das waſſer abflieſſen könne. Nach verſchiedenen abergläubiſchen gebräuchen und vollbrachten ſchmauſen gehet jedermann an die arbeit. Die männer graben die erde aus, an dem orte, wo die minirer angewieſen, weiber und kinder tragen ſie in den raum innerhalb der mauer; man gräbet 12 bis 14 fuß tief, oder bis man waſſer findet, alsdenn höret man auf; mit dem gefundenen waſſer waſchen ſie die ausgegrabene erde 2- bis 3mal, und laſſen das waſſer durch obengedachte öfnungen ablaufen; alsdenn, wenn dieſe erde wohl gewaſchen, und wieder trucken worden, würfelt man ſie in einer art wannen, die denen Europäiſchen wannen, dariñen geträyde gewürfelt wird, ähnlich, hernach wird ſie geſtoſſen, und wieder einige mal gewürfelt, bis endlich die demanten gefunden werden. Die arbeiter werden genau beobachtet, daß ſie keinen unterſchleif machen; zu dem ende müſſen ſie alle nackend arbeiten. Der demant wird mit eben dem gewichte, und vor eben den preis, als zu Raolconda verkauft, doch ſind ſolche nicht recht reine, ſondern haben nach beſchaffenheit des erdreichs gemeiniglich, wenn es moraſtige gegend, ſchwartze, und wenn es leimichte, röthliche flecken; überdem auch öfters noch einen fehler, welcher darinnen beſtehet, daß, wenn der ſtein geſchnitten und geſchliffen, gleichſam ein fett darauf ſitzet, ſo ſeinen glantz verdunckelt. Doch werden in dieſer grube demanten in groſſer menge, und welche von 100 bis 400 Carat, gefunden; ja gar der groſſe demant, den der groſſe Mogul Aurengzeb gehabt, welcher, ehe er geſchliffen worden, 907 Ratis oder 793 und fünf achtel Carat gewogen, iſt daſelbſt gefunden worden.

4) Demanten, die in der grube zu Raolconda gegraben werden. Die arbeiter arbeiten daſelbſt gleichfalls nackend, wie in der vorhin beſchriebenen mine, nur daß ſie ein klein linnen vor die ſchaam gebunden haben, inſonderheit geben die aufſeher hier ſcharf achtung, alleine dieſes hindert dennoch nicht, daß ſie nicht betrogen werden, denn die gräber ſchlucken ziemlich groſſe ein, wenn die aufſeher ſich nur weg wenden. In dieſer grube wäget man die demanten nach Mangelins; ein Mangelin wäget ein und drey viertel Carat, alſo 7 gran. Die bezahlung geſchiehet im neuen Pago, ein Pago wäget zuweilen 3 Rupien, zuweilen viertehalb Rupien. Man muß bey dieſer demant-grube noch anmercken, daß der erdboden felſen, darinnen ſandichte adern, die zuweilen halben fingers, öfters gantzen fingers dicke; dieſe bohren die arbeiter mit einem krummen eiſen aus, weilen die demanten darinnen ſtecken. Wenn die ader ausgehet, ſchlagen ſie von friſchen ſo lange in den felſen ein, bis ſie eine andere friſche ader antreffen. Wenn ſie erde oder ſand genung vor einmal haben, waſchen ſie ſolchen, wie obbeſchrieben, aus. Auſſer dieſen 4 demant-gruben hatte man zwar noch 2 gruben, eine zwiſchen Colour und Raolconda, die andere in der provintz Carnalica entdecket; aber man hat bald nachgelaſſen, darinnen zu arbeiten. Die zu Carnalica waren gantz ſchwartz oder gelb, und nicht ein eintziger guter demant darunter; in der andern grube war der demant zu weich, wenn er geſchliffen und poliret wurde, zerrieb er ſich wie ſand.

Es iſt beſonders merckwürdig, daß die ächten demanten nur in Oſt-Indien, und zwar nur in den Königreichen Golconda, Viſapour, Bengala, und der inſul Borneo angetroffen werden. Uebrigens, ob man wol eine gewiſſe taxe der demanten haben will, ſo leidet ſolche doch gar zu viel ausnahme, wenn entweder der edelſtein nicht dicke noch breit genung und dergleichen, mithin kan man ſich keine ſichere rechnung darauf machen, weilen der preis ſich nach dem liebhaber richtet.

Demant-Board: Iſt ein zu geſchwinde erharteter demant-ſtein, welcher dunckel, ſchwartz und trübe ausſiehet, von weit gröſſerer härte, als die guten und reinen demanten ſelbſt haben, und daher zum ſchleifen derſelben gebraucht werden kan.

Demant-Folie: Deſſen bedienen ſich die Jubelirer und Goldſchmiede, um ihnen den rechten ſpiegel und farbe zu geben, und beſtehet darinne: Man nimmt reinen maſtix, und ein klein ſtückgen helfenbein, brennet es ſchwartz, macht ein ſubtiles pulver daraus, und vermiſcht es nach der kunſt; alsdenn breitet man ein wenig davon aus, und ſetzet davon etwas geſchickt unter den ſtein.

Demant poliren: Solches iſt die arbeit derer Jubelirer und Steinſchneider; es geſchiehet ſolches durch eine

Digitized by Google

mühle, die mit einem rade getrieben wird, oder durch ein anders denen künſtlern bekanntes inſtrument.

Demuth: Wenn ſolche ohne verſtellung, iſt ſie einem Chriſten wohl anſtändig, denn ſie erkennet die ſchwachheit ſeiner ſelbſt, und überſiehet die fehler ihres nächſten um ſo viel eher.

Demüthige Vorſtellung, ſiehe Supplic.

Dengeln oder **Denneln**: Heißt die ſchärfen an denen ſenſen und ſicheln, wenn ſolche nicht mehr ſchneiden wollen, und zu dicke worden ſind, erſtlich auf dem dengel-ſtock mit dem dengel-hammer wieder dünne ſchlagen, damit man ſie hernach deſto beſſer mit dem wetz-ſtein wieder ſcharf und ſchneidend machen könne.

Dengel-Zeug oder **Dennel-Zeug**: Beſtehet 1) aus einem höltzernen ſtöcklein, welches der dengel-ſtock genennet wird, und oben mit einem feſt eingemachten platten ſtücklein eiſen, gleich einem kleinen amboß, unten aber mit einer ſtarcken eiſernen ſpitze oder ſtachel, (den dengel-ſtock damit an die erde zu ſtecken und feſt zu ſtellen) verſehen, auch oben und unten herum mit eiſernen rincken beſchlagen iſt, damit das ſtöcklein nicht von einander reiſſen und zerſpringen möge; und 2) aus einem forne breiten und ſcharf zulaufenden hammer, mit welcher ſchärfe die ſchneide der ſenſe oder ſichel, ſo auf dem obern platten eiſen des dengel-ſtockes liegen muß, dünne geſchlagen oder gedengelt wird.

Denunciant: Iſt ein ſolcher, der eine begangene übelthat oder verbrechen anzeiget, und dadurch verurſachet, daß der verbrecher zur gebührenden ſtrafe gezogen wird.

Depeches: Heißt die abfertigung der poſten, bothen und briefe.

Deponiren: Heißt etwas bey einem in verwahrung ſetzen, oder auch gerichtlich niederlegen, welches von dem deponenten oder hinterleger nach gefallen wieder abgefordert, oder, nach austrag der ſache, dem einen von den ſtreitenden theilen zuerkannt wird.

Deputat: Iſt, wenn eine herrſchaft ihren bedienten oder geſinde, über die beſoldung und lohn, ein deputat an getrayde, bier, holtz, fleiſch, ſaltz und dergleichen victualien zu ihrem unterhalte giebt. Wo groſſe haushaltungen ſind, wird gemeiniglich auf einen knecht oder magd jährlich 6 ſcheffel korn gerechnet, ſie müſſen auch wol, wenn ſie es genau unterſuchen, mit 5 ſcheffeln zufrieden ſeyn. Man will aber dergleichen deputate weder vor die herrſchaft, noch vor die bediente vor rathſam halten.

Deputirte in Holland, ſiehe Staaten in Holland.

Deſſein, ſiehe Riß.

Deſtilliren, ſiehe Diſtilliren.

Deuvativum barbatum: Iſt ein garten-gewächſe, mit ſchönen citronen-farbigen blumen, ſo inwendig ſchwartze pünctlein haben; wird durch ſaamen erzeugt, ſo im frühling geſäet, und in töpfe verpflantzet wird.

Diaconus: Dieſes iſt ein Griechiſches wort, und bedeutet einen miniſter oder bedienten, deswegen gaben die Poeten dem Mercurio dieſen titul, weil ſie ihn vor der Götter boten hielten. Die Apoſtel Chriſti erwählten ſieben Diaconos, die da die allmoſen empfiengen und austheilten, hierdurch bekamen ſie groſſes anſehen, ſo gar, daß ſie nachmaliger zeit denen Prieſtern vorgezogen wurden, als hierauf andern der titel Diaconus gegeben wurde, befürchteten die erſtern, ihren rang und anſehen zu verlieren, und nenneten ſich, zum unterſcheid der geringern, Archidiaconos oder Cardinäle, und aus dieſem grunde wollen die jetzigen Cardinäle Printzen der Römiſchen Kirche ſeyn.

Diät: Heißt diejenige vernünftige ordnung, welche im genuß der ſpeiſe und des trancks, des ſchlafens und des wachens, der ruhe und bewegung, und anderer alſo genannten nicht-natürlichen dinge, zu erhaltung des lebens und der geſundheit, beobachtet wird oder beobachtet werden muß, wenn die geſundheit beſtehen ſoll. Jedoch haben eine andere diät von natur ſchwache, und wieder eine andere ſtarcke perſonen vonnöthen. Etliche der alten Medicorum curirten dadurch die kranckheiten weit glücklicher, als heutiges tages durch den gebrauch vieler artzeneyen nicht geſchiehet. Es kan alſo durch eine gute diät einer kranckheit vorgekommen, oder wenn ſie ſchon da, deren kraft gebrochen werden.

Diamant, ſiehe Demant.

Diametre, ſiehe Durchmeſſer.

Diaphoretica: Sind artzeneyen, welche den ſchweiß treiben, und dadurch ein übel aus dem leibe befördern, dergleichen aus allen vier reichen der materiæ medicæ pflegen bereitet zu werden.

Diaphragma, **Zwerg-Fell**: Heißt in der Anatomie diejenige haut, welche den unterleib von der höle der bruſt, oder dieſe von jenem, unterſcheidet. Sie iſt hinter dem bruſt-beine über die gantze inwendige leibes-höle ausgeſpannet, beuget ſich beym athemholen niederwärts, beym auslaſſen aber des athems ſteiget ſie in die höhe, und formiret einen bogen, läſſet durch ſich die ſpeiſe-röhre in den magen, und beweget im athem-holen denſelben ſtarck. Dieſes zwerg-fell iſt zum leben ſo nöthig, daß auch die geringſte verletzung deſſen abſolut den tod nach ſich ziehet.

Diapnoi-

Digitized by Google

Diapnoica: Sind gelindere mittel als diaphoretica, indem ſolche nur die ausdünſtungen befördern.

Dickigt: Nennen die jäger einen ort, der mit ſehr dicken ſträuchern bewachſen iſt, und dem wilde zur beſchützung vor jäger und hunde dienet.

Dick-Maaß: Nennen die jäger das rauche häutlein eines hirſch- oder rehbocks-gehörns, welches von dieſem in die höhe ſchieſſet.

Dickmachen, ſiehe Verdicken.

Dick-Thaler: Eine Spaniſche ſilber-müntze, gilt 5 kopf-ſtück, oder 25 batzen, oder 100 creutzer, oder 27 bis 30 gute groſchen.

Dictam, ſiehe Diptam.

Diebſtahl: Wird genennet, wenn einer einen andern um das ſeinige bringet, es ſey auf was art es wolle, daher ſind auch diejenigen wirckliche diebe, welche ſich in ämter ſchleichen, die andern von GOtt und rechtswegen gehören.

Dielenkopf, ſiehe Kragſtein.

Dielen: Iſt eine arbeit vor die zimmerleute, wenn ſie einen fuß-boden mit bretern oder pfoſten, welche in tafeln geſtoſſen, legen, und heiſſet man ein ſolches zugerichtetes bret, eine diele. Dergleichen boden muß allezeit einen, doch gar nicht mercklichen fall gegen den eingang bekommen. Ein ſolcher boden wird entweder auf die balcken genagelt, und müſſen aufgefüttert werden, wenn ſie nicht wagrecht liegen, oder, es muß hierzu ein beſonderes lager gemacht werden, zumal bey ſtuben, die unten auf der erde ſind. Wenn nun keine diele hohl liegen ſoll, muß man den zwiſchen-raum der balcken mit klaren und trucknen durchgeſiebten ſchutt ausfüllen. Da nun meiſtentheils eine ordentliche bret-länge gar ſelten des bodens-länge ausmachet, und dergleichen dielen nach der verlangten länge ſchneiden zu laſſen, ſich nicht allezeit ſchicken will, ſo werden die meiſten dielen ſtoßweiſe geleget. Und muß man hauptſächlich darauf ſehen, daß fuge auf fuge bey jedem ſtoſſe zutreffe.

Diener: Iſt ein ſolcher der einem andern vor gebührenden ſold aufwartet, und deſſen befehl nachlebet.

Dienſte: Zu den zeiten, da die leib-eigenſchaft faſt durchgehends eingeführet war, hatte man leib- und halb-eigene, eigen-behörige, holtz-eigene, GOttesleute, probſtings-leute, wachs-pflichtige, und auch ſchlechtweg-leute, welche man einem vor dem andern mit mehr oder weniger dienſtbarkeit belegete. Heut zu tage aber können alle dienſte, ſo man in der land-wirthſchaft gebrauchet, in beſtändige und unbeſtändige füglich getheilet werden. Zu den erſten rechnet man leib-eigene und fröhner, ſo ungemeſſene und gemeſſene dienſte thun, folglich ſtrenger und beſtändig bey einem gute dienen, zu denen andern aber unſer gemüthetes geſinde, wie auch andere freye arbeits-leute und tage-löhner, ſo veränderlich und frey dienen. Dergleichen dienſte nun ſind der land-wirthſchaft ungemein beförderlich, und gantz unentbehrlich, auch dem gemeinen weſen daran gelegen, damit zu leiſtung derer dienſte die güter vermögend bleiben, und andern land-gütern dadurch geholfen werden möge. Jedoch daß bey vereuſſerung eines guts, die ſchuldigen dienſte pro rata getheilet und mit übernommen, ſonſt aber auch keine ungleiche und zu groſſe beläſtigung derer dienſt- und frohn-güter verurſachet werden. Allzugroſſe beläſtigung des land-manns mit dienſten, iſt überhaupt dem flor der landwirthſchaft und der bevölckerung des landes ſehr nachtheilig. So iſt auch das alte herkommen unſerer heutigen landwirthſchafts-einrichtung, in dem, was bauren- und dienſt-güter, häuſer und leute betrift, ſehr zuwider, daher zu wünſchen, daß von der landes-obrigkeit hierinne billigere und vortheilhaftere einrichtungen gemacht würden. Ordentlicher weiſe ſoll der dienſtmann ſeinen dienſt, wenn ſolcher ihm zu rechter zeit angeſaget wird, ſo gut, als wenn er vor ſich ſelbſt arbeitet, verrichten, zu rechter zeit in die arbeit kommen, mittag und feyerabend machen, tüchtige perſonen, pferde und inſtrumenta ſchicken. Die veränderung der dienſte in geld, iſt nicht aller orten zuläßig, und ſind die unterthanen wider ihren willen dazu nicht zu zwingen, daferne aber gantze gemeinen vor ungemeſſene dienſte geld geben wollen, ſo muß ſolches ohne präjudiz und prägravation der andern mit-unterthanen geſchehen, noch weniger aber ſind die dienſt-güter wider das herkommen gäntzlich zu befreyen. Wenn über ungemeſſene dienſte ſtreit entſtehet, ſo ſind ſolche nach dem arbitrio boni viri zu entſcheiden, wenn ſonſt keine deutliche regel vorhanden. In Chur-Sachſen werden die ſtreitigkeiten derer gemeſſenen dienſte von denen juriſten-collegiis derer ungemeſſenen aber von der landes-regierung, oder appellations-gerichten abgethan. In anſehung des erb- oder gerichts-herren und dienſtmannes iſt die beſte richtſchnur, die dienſte nach den erb-regiſtern, ſaal- und lager-büchern zu finden, in deren ermangelung lehen-briefe, zinß-regiſter, verträge, obſervancen, landes-geſetze und andere nachrichten es ausweiſen müſſen. Die warheit kan auch durch abhörung der zeugen, und der älteſten der commun erlanget werden. Was im vorhergehenden von ungemeſſenen dienſten geſagt worden, iſt

Digitized by Google

alſo anzunehmen, daß denen dienſt-leuten doch ſo viel zeit müſſe übrig gelaſſen werden, damit ſie auch ihren lebens-unterhalt vor ſich erwerben können. Denn es wäre zu hart, wenn der arme menſch 6 tage fröhnen, und nur den ſontag vor ſich haben ſolte, wie doch an manchen orten mit denen land- und burg-frohnen geſchiehet.

Dienſt-Herren, und ihre pflicht: Gleichwie denen abgelebten oder verarmten dienſt-leuten oder alt-vätern, und alt-müttern, als brinckſitzern, ſchutz- und dienſt-geld gantz oder zum theil beſtändig oder auf eine zeitlang zu erlaſſen höchſt billig iſt: Alſo ſtehet auch bey ungemeſſenen dienſten dem guts-herren zu, daferne ſie durch unglucks-fälle in armuth gerathen, ſolche zu alimentiren, und ihnen wieder aufzuhelfen.

Dienſt-Leute: Dieſe beſtunden ehemals in caſatis ruſticis & vaſallis caſatis, oder caſatis & non caſatis, wovon die letzten gaſſindi, die erſten laſſi, lati, lazi, und liti genennet wurden. Die benennung derer caſatorum ruſticorum oder knechte, und leibeigenen war nicht einerley. Es entſtunden ſolche entweder von ihren verrichtungen oder art ihrer güter, oder vaterlande, oder auf andere weiſe, und wurden ſie ſehr hart und unwürdig gehalten, ja öfters bey ſchlechten vermuthungen eines verbrechens der tortur übergeben. Es waren alſo die ſtrengſten leibeigenen, und bey dieſen harten und ungemeſſenen dienſten hat es bis auf das 13 ſeculum gewähret, da an vielen orten, die gemeſſenen und leichtern, ja gar die unbeſtändigen dienſte aufkommen. Wie nun die dienſt-leute ſchuldig ſind, den dienſt bey ihrer koſt und mit eigenen inſtrumenten zu verrichten, ſo ſollen doch, wo es hergebracht, ihnen die pröben, eſſen und trincken oder gewiſſe fröhner-brode und käſe ordentlich gereichet, auch das wagen-geld und futter, wenn es hergebracht, unverkürtzt gegeben, bey denen geleiſteten bitt-dienſten aber, ein hinlänglicher revers ausgehändiget werden. Was die gemeſſene und ungemeſſene dienſte betrift; ſo werden jene zu gewiſſer zeit auf beſondere weiſe und durch gewiſſe arbeit verrichtet; dieſe hingegen ſind an keine gewiſſe tage, und zu keiner gewiſſen arbeit gebunden, ſondern müſſen allezeit, wenn es die noth erfordert, und der Herr es verlanget, dienen, und werden in zweifelhaften fällen allezeit präſumiret. Die ungemeſſene dienſte werden in abſolute und reſtringirte getheilet. Jene geſchehen noch zu aller hand- und ſpan-arbeit, und ſind in Weſtphalen, Mecklenburg ꝛc. im brauch, dieſe aber ſind nur auf gewiſſe arbeiten eingeſchräncket, und ſolche ungemeſſen zu leiſten. Man will ſolches hier durch ein exempel erläutern: In des Fürſtenthums Anhalt, Amte Ballenſtädt, haben die unterthanen, ratione ihrer häuſer, äcker und perſon gewiſſe äcker- und hof-dienſte und geſetzte tage, als ein coſſate 20 tage, ein ackermann aber 4, 6, 8 pflug-tage, heu- miſt- und korn-fuhren, alles nach proportion ſeiner acker-zahl zu leiſten, und dieſes ſind gemeſſene dienſte; er hat aber auch ungemeſſene, der hand-dienſter muß bothſchaft laufen in alle amts-dörfer, in alle übrige Fürſtliche ämter und nach der reſidentz; auſſer denen herrſchaftlichen örtern aber gehet er nicht; ferner bey der flachs-arbeit hat jedes dorf einen ungemeſſenen dienſt, ſo lange ſolche arbeit dauret; das eine dorf im ſchwingen, das andere im brechen, das dritte mit behnen; hingegen greifet keines dem andern in ſeine ſchuldige arbeit, das dorf, ſo ſchwinget, will nicht behnen, & vice verſa. Der ſpan-dienſter muß ſteine und holtz zur burg-feſte fahren, er fähret aber den ſchutt nicht weg, holet auch weder ſand noch lehmen. Ein kärner muß lehmen und ſand fahren, er fähret aber keine ſteine, der auſpänner fähret küchen-holtz, der kärner aber nicht, hingegen muß er wildpret-fuhren mit verrichten. Wenn die unterthanen zu dem dienſte weit gehen müſſen, wird ihnen ſolches nicht gerechnet, vielmehr müſſen ſie dennoch zu rechter zeit erſcheinen; hingegen ſind die dienſte nicht aufzuſchieben und anzuhäufen, noch unverrichteter ſache wieder nach haus zu ſchicken. Ja es ſoll überhaupt die natürliche billigkeit das ſtrenge recht des dienſt-herrn, noch mehr aber die chriſtliche Liebe mäßigen. Iſt demnach billig, daß man die fuhren und dienſte dergeſtalt anſtelle, damit dieſelbe in einem tage geleiſtet werden können, oder es muß der Herr bey deſſen entſtehung dem dienſtmanne futter und koſt oder ein gewiſſes geld geben: An einigen orten iſt der dienſtmann, wenn er ſeinen dienſt abgethan, dem gerichts- und erb- herren um das lohn, was ein fremder giebet, annoch zu arbeiten ſchuldig. Dahingegen, und weil die bosheit und interpretation derer dienſt-leute ofte ſehr nachtheilig fället, ſo iſt über die connexion der dienſte ſteif zu halten, und die widerſpänſtige herrn dienſter zu ihrer ſchuldigkeit anzuſtrengen; über die dienſte aber müſſen richtige kerb-höltzer und regiſter geführet werden.

Dierlein-Baum, ſiehe Cornel-Baum.

Dietrich: Iſt ein werck-zeug die ſchlöſſer zu eröfnen, wenn der ſchlüſſel verlohren. An einigen orten iſt verbothen, einem andern einen dietrich zu machen, wenn er nicht als ein ehrlicher mann bekannt iſt, weilen es auch ein diebes inſtrument, und wenn es

bey

Digitized by Google

bey einer verdächtigen perſon gefunden, als ein indicium furti angeſehen wird.

Digerirung, ſiehe Maceration.

Digeſta: Dieſes iſt ein geſetz-buch ſo Tribonius, auf befehl Kayſers Juſtiniani, mit zuziehung 16 rechtsgelehrten, aus denen damals vorhandenen 2000 rechts-büchern ausgezogen und in eines gebracht, und welchen Kayſer Juſtinianus in gerichten nachzuleben anbefohlen.

Dille: Dieſes iſt dem fenchel ſehr ähnlich, und ein recht nützliches geſäme, und kan im frühling unter allerhand wurtzel-ſaamen mit untergeſtreuet werden. Wenn man ihn recht reif werden läßt, ſo beſaamet er ſich ſo ſtarck, daß man auf das andere jahr deſto mehr findet. Das kraut dieſes gewächſes, wenn es noch grün und jung iſt, wird ſowol an rind- als kalb-fleiſch mit untermengten kerbel gekochet, ingleichen an das ſauerkraut und ſuppen gebraucht. Der ſaame deſſelben, ſowol grün als trucken, giebt den eingelegten gurcken einen angenehmen geſchmack und der truckene iſt gut in die käſe, wie auch vor das vieh nützlich zu gebrauchen. Er treibt die winde und urin, bringet den ammen milch und hilft zur verdauung. Er gehöret unter die 4 geringen warmen ſaamen.

Dinckel, Dinckelkorn, Spelt: Kömmt mit den ähren dem weitzen ſehr nahe, nur daß die ſpeltzen einen ſo langen barth haben, als wie die gerſte: Es wird im herbſte geſäet, wie andere winter-ſaat. Es giebet beſſere nahrung als die gerſte, hat einen angenehmen geſchmack, und iſt dem magen dienlich. In der Schweitz und Italien wird es gar häuffig gebauet, in Deutſchland aber deſto weniger. Er giebt ein ſchönes weiſſes mehl und wird zum weiß-bier mit nutzen gebrauchet.

Dinte: Iſt eine zuſammengeſetzte flüßige materie, die da ſchwartz, auch roth, gelb, grün, blau und dergleichen ausſiehet, und zum ſchreiben gebrauchet wird. Schwartze dinte zu verfertigen: Nehmet 6 loth kleine galläpfel, ſtoſſet ſolche gröblich klein, ſchüttet ſie in einen neuen topf mit 1 kanne waſſer, laſſet es 24 ſtunden weichen, und kochet es zu einem drittheil ein; darauf miſchet 4 untzen zu pulver geſtoſſenen römiſchen vitriol, desgleichen eine halbe untze in weineßig aufgelöſeten gummi arabicum darunter.

Eine andere art dinte ohne feuer zu machen: Nehmet erſtlich 12 loth von den beſten gall-äpfeln, 2) 2 loth von dem beſten gummi arabicum. 3) Ein halb pfund Ungariſchen vitriol, ſtoſſet alles klein, ſchüttet es in einen irdenen topf, gieſſet 2 maaß fluß- oder regen-waſſer, oder auch weiſſen wein darauf, rühret es 3 bis 4 tage lang mit einem ſpahne des tags 4 bis 5 mal um, ohne es zu kochen, oder an die ſonne zu ſetzen. Soll die dinte ſchön glänzend ſeyn, ſo thut zwey untzen alaune und drey untzen cremon tartari, beydes wohl geſtoſſen, dazu, und rühret es wieder 3 bis 4 tage lang um. Ihr könnet auch zucker-canth darunter thun.

Die gewöhnliche art dinte zu machen iſt folgende: Nehmet 2 pfund gall-äpfel, ſtoſſet ſolche und kochet ſie in 5 bis 6 pfund waſſer, bis ſolche weich worden, und es bis zu 2 bis drittehalb pfund eingeſotten, alsdenn gieſſet dieſen gelblichen ſaft ab, trucket die gall-äpfel aus, und thut 24 bis 26 loth grünen oder weißlichen vitriol dazu, desgleichen 2 loth klein geſtoſſenen gummi arabicum, laſſet alles zuſammen ſich ſetzen, alsdenn gieſſet das klare von dem dicken ab und verwahret ſolches zum gebrauch in einer gläſernen flaſche, oder in hart gebrannten und nicht glaſurten gefäſſen: Denn von der glätte, womit die gefäſſe glaſurt ſeyn, verdirbet ſie am erſten. Hierdurch bekommt ihr eine gute dinte. Das gummi machet den glantz und verhindert das erſchieſſen der diente.

Auf folgende art wird auch eine gute ſchwartze dinte gemacht: Geuß auf ein halb pfund gallus, welcher vorher ein wenig zerſtoſſen iſt, 1 und eine viertel kanne waſſer in einen irdenen topf, ſetze es 3 tage an die wärme. Denn thue geſtoſſene alaune dazu, und laſſe es wieder 3 tage ſtehen. Ferner geuß in einen andern reinen topf auf 6 loth Ungariſchen vitriol, nebſt 4 loth gummi arabicum 1 kanne waſſer, laß dieſes 2 tage ſtehen, endlich geuß beydes zuſammen, laß es durch eine doppelte leinewand laufen, miſche etwas mehr als vor einen dreyer branntewein, und wenn es nöthig, annoch etwas gummi-waſſer darunter. Der branntewein hindert den ſchimmel. Wenn binnen 8 tagen der branntewein wieder davon gepflogen, ſo iſt etwas weniges wiederum nachzugieſſen.

Oder: Man kan 6 loth gall-äpfel, 4 loth vitriol, 2 loth gummi arabicum, 2 loth alaun und eine hand voll ſaltz nehmen, darauf 2 Leipziger kannen regen-waſſer gieſſen, und in den ſommer in der ſonne, zu winters-zeit auf den feuer-heerde, jedoch etwas vom feuer entfernet, ſtehen laſſen. Man rühret ſie täglich ein paar mal um, und ſchüttet ſie endlich in ein wohlverwahrtes gefäſſe.

Eine immerwährende dinte zu machen: Nehmet 3 nöſel wein, vitriol, alaune, gummi arabicum von jedem 6 untzen, zucker-canth 3 untzen, galläpfel von

von den beſten 3 pfund, die galläpfel werden geſtoſſen, ſchüttet alles in eine flaſche mit einem weiten halſe, rühret es 4 bis 5 tage lang täglich 3 bis 4 mal um, ohne es aufs feuer noch an die ſonne zu ſetzen; ſo viel als ihr hernach von dieſer dinte abgieſſet, ſo viel wein gieſſet jederzeit wieder hinzu. Auf einmal muß man nicht mehr als ein halb viertel maaß und zwar die woche nur einmal abgieſſen, und 3 bis 4 tage hernach eben ſo viel wein zugieſſen, damit es genugſam gähren könne. Solte die dinte ſchwach werden, thue man von obigen ſpeciebus etwas hinzu. Iſt ſie nicht ſchwartz genug, thut mehr galläpfel oder vitriol hinein. Iſt ſie nicht flüßig genug, ſchüttet mehr alaune dazu, flieſſet ſie aber zu ſtarck, mehr gummi darein.

Dinte, womit man eine ſchrift nicht allein auslöſchen, ſondern auch hernach, wenn man will, ſolche wieder herſtellen und ſcheinbar machen kan, zu verfertigen: Zerlaſſet 1 pfund weinſtein in 4 pfund gemeinen und zuvor filtrirten brunnenwaſſer. Wollet ihr eine ſchrift auslöſchen, ſo nehmet ein wenig baumwolle, tuncket ſolche in das waſſer, beſtreichet die ſchrift damit, ſobald wird die ſchrift verlöſchen. Soll die ſchrift aber wieder ſicht- und ſcheinbar werden, ſo zerlaſſe man eine untze weiſſen vitriol in einem pfund waſſer, filtrire es, tuncke ein wenig baumwolle darein, und beſtreiche die ſchrift damit, ſo kan man ſie gleich wieder leſen.

Zur grünen dinte: Nimmt man reinen grünſpan und rothen weinſtein, eins ſo viel als das andere, ſtößt jedes beſonders klar, und thut es in ein enghälſigtes glas. Hierauf gieſſet man waſſer und ſchüttelt es des tages etliche mal um. Nach etlichen tagen gieſſet man ſolche von dem ſatze ſachte ab, und ſetzet ſie an die ſonne oder an die wärme. Nach ein paar tagen wird ſie nochmals von dem ſatze abgegoſſen, und etwas in waſſer aufgelöſeter gummi hinzugethan.

Rothe dinte zu machen: Nimmt man 2 loth preſill-holtz, und den dritten theil von einem maas weiſſen bier oder wein, thut es in ein glas und läßt es über nacht ſtehen. Hierauf ſetzet man es in einen topf oder pfanne kochend waſſer, und läßt es ſieden, bis die farbe hoch genug erſcheinet. Denn wird einer bohnen groß zartgeſtoſſenen alaun hinein gerühret und man läßt es noch einmal aufſieden und denn erkalten. Endlich ſeihet man ſolche durch ein tuch, und bringt ſie in ein wohlverwahrt gefäſſe. Eine andre art rothe dinte zu machen ſiedet man anderthalb loth geſtoſſene curcume, nebſt ein loth alaune im waſſer, daß es gelb färbe, über dieſes geußt man in ein ander gefäſſe auf 4 loth fernabock 3 quer finger hoch weiſſen weineßig, läßts über nachts ſtehen, ſchüttet alles zuſammen in einen neuen topf, läßt es kochen, wenn ſichs am ſtärckſten überwirft, thut man annoch ein halb loth geſtoſſene alaune und 1 quentlein concinill darzu, läßt es annoch ſo lange kochen, bis der oben ſtehende ſchaum ſchön licht roth wird, geußt ſolches durch ein tuch, thut, weil es noch warm, gummi arabicum und weiſſen zucker-canth hinein.

Dinten-Flecken von ſchwartzer Dinte: Bringt man aus wäſche und leinen-geräthe mit citronen-ſaft, indem man ſolchen auf einen teller oder in einen löffel auf einen kohlfeuer läßt erwärmen, die flecke darein tütſchet und ausreibet. Da aber die citronen zu gewiſſen zeiten theuer, auch mancher orten gar nicht zu erlangen, können ſolche durch vitriol-öhl heraus gebracht werden, indem ſie darein getütſcht, und gerieben werden. Solches wird wiederholet bis ſie reine heraus. Jedoch muß das geräthe hierauf ins waſſer getaucht, oder ausgewaſchen werden, weil es ſonſt von den vitriol-öhl angegriffen wird. Noch beſſer aber geſchiehet es mit ſauerklee-ſaltz, welches zu pulver geſtoſſen und auf das naßgemachte gewand geſtreuet, ſogleich ſeinen effect thut.

Man kan auch ſchwartze ſchrift von pappiere wegbringen, wenn man 1 loth gelben oder weiſen agtſtein mit 2 loth ſcheide-waſſer vermiſcht und mit einem pinſelgen darüber fährt. Man muß aber mit einen in waſſer angefeuchteten ſchwamm nachwiſchen, ſonſt wird das pappier gelbe. Endlich feuchtet man das pappier mit waſſer an, worinnen viel alaun zergangen, ſo ſchlägt es nicht durch, wenn man wieder darauf ſchreibet.

Dinten-Fiſch, Blackfiſch: Iſt ein meer-fiſch, ſo in der küche wenig gebraucht werden kan, weil ſie ſchwer zu verdauen. Wenn er in gefahr ſtehet, macht er mit ſeiner galle, ſo er durch ein beſonder loch heraus bläſet, das waſſer dunckel und trübe, und entgehet dadurch ſeinem feinde. Das von ihm kommende os ſepiæ trucknet, abſtergiret, treibet den ſtein und harn, und iſt zu zahn-pulver dienlich.

Diptam cretiſcher, Dictamnus creticus: Ein kraut, welches vortreflich vor gift, würmer der kleinen kinder, und kalten kranckheiten der bähr-mutter. Einen abgekochten tranck davon getruncken, oder das pulver davon in weiſſen wein eingenommen, oder aufgelegt, und damit geräuchert, befördert die monatliche reinigung der weiber. Ein quentlein ſchwer davon mit frantzoſen-holtz, wie man will, eingenommen, ſoll vortreflich vor peſt und anſteckende

daß

Digitized by Google

franckheiten ſeyn. Es liebet luckere und ſandigte erde und wird durch zerreiſſung der wurtzeln fortgepflantzet.

Diptam weiſſer, Eſchen-Wurtz: Dieſe pflantze wächſet in warmen ländern, die wurtzel iſt hertz- und magenſtärckend, eröfnet, und iſt gut vor den gift, ſtiche und biſſe giftiger thiere. Sie wird in peſt-zeiten, auch vor die fallende ſucht gebrauchet, ſie ſtärcket den magen und vertreibet die engbrüſtigkeit, befördert die monatliche zeit und geburt. Das davon diſtillirte waſſer durch die naſenlöcher in den kopf gezogen, vertreibet auch die kopfſchmertzen, die ſchon lange zeit angehalten und durch kalte flüſſe entſtanden. Deſſen vermehrung geſchiehet durch zerreiſſung der wurtzeln, ſo in guten grund gepflantzt ſeyn wollen.

Diſpenſiren: Wird in einem doppelten verſtande genommen. Einmal medice, das andere mal aber politice oder œconomice. Jenes heißt, wenn aus vielen einfachen ſpecereyen ein dienliches artzeney-mittel bereitet wird, dieſes aber betrift den eheſtand, wenn in weltlichen rechten verbotene grade, einander freundſchaft wegen nicht zu heyrathen, von einem landesherrn vergönnet und zugelaſſen werden. Denn gegen göttliche rechte kan keine diſpenſation ſtatt haben.

Diſtel: Iſt ein bekanntes ſtachlichtes gewächſe, ſo in denen feldern als unkraut wächſet, weil verſchiedene garten-gewächſe ſelbigem in einigen ſtücken ähnlich, nennet man ſolche diſtel-gewächſe. Sie ſeyn verſchiedener art und verſchiedener eigenſchaften und würckungen.

Diſtel-Fincke, ſiehe Stieglitz.

Diſtel-Kartätſche, lat. Dipſacus ſ. carduus fullonum: Dieſes iſt ein beſonders diſtel-gewächſe, welches ſehr ſtarcke köpfe hat, ſo die tuch- und zeugmacher zum kartätſchen wohl gebrauchen können.

Diſtillirung: Dieſes iſt eine chymiſche wiſſenſchaft, welche lehret, wie die ſchwefelichten, ſpirituöſen und wäſſerichten feuchtigkeiten, aus einer gewiſſen materie, durch gewalt des feuers, oder der hitze, von einander abzuſondern. Die chymiſten behaupten, daß ein cörper aus 4 haupt-materien oder principiis beſtehe, nemlich ſaltz, ſchwefel oder öhl, waſſer oder phlegma, und erde. Einige fügen dieſem noch das fünfte principium, nemlich den ſpiritum bey, jedoch, wenn man es genau bey dem lichte beſiehet, ſo kan man leicht erkennen, daß der ſpiritus, ſo aus denen pflantzen gezogen wird, nichts anders als ein im waſſer aufgelöſeter ſchwefel, und der aus den thieren gezogene ſpiritus ein im waſſer aufgelöſetes ſaltz ſey. Die ſaltze, ſchwefel und phlegma werden durch die hitze des feuers in die höhe getrieben, die erde allein bleibet in deſtillir-geſchirre auf dem boden liegen, denn kein feuer, es ſey ſo ſtarck und heftig als es wolle, kan ſolche in die höhe heben. Die chymiſten verrichten dasjenige durch das deſtilliren, was die natur, vermöge ihrer kraft alle tage würcket; denn die dünſte der erden werden durch die hitze der ſonnen, oder des unterirdiſchen feuers, bis auf eine gewiſſe höhe in die luft erhaben, allwo ſie ſich hernachmals durch die ihnen entgegen kommende kühle himmels-luft verdicken, und in regentropfen auf die erde zurück fallen. Eben dieſes geſchiehet in der deſtillirung, die deſtillirende materien werden als dünſte, durch die hitze des feuers bis an den deckel des helms und der daran befeſtigten röhre getrieben, allwo ſie ſich verſamnlen, und tropfenweiſe in das deſtillier-glaß fallen, zuweilen wird ſolches durch ein kühlfaß befördert. Das feuer iſt die vornehmſte würckende kraft, dadurch man die unterſchiedenen haupt-materien oder principia einer ſubſtantz oder cörpers von einander ſondert; iedennoch hat die deſtillirung ein weites feld vor ſich, denn es kan ohne dem feuer geſchehen, wie wir bey dem durchſeihen gewahr werden, wenn nemlich der reineſte theil der materie durch einen filtrir-hut, ein leinewand, ſand, grieß, thon, aus epheu-holtz gemachten gefäſſe, deſtilliret wird. Zuweilen deſtillirt man auch kalt, wenn nemlich die zu deſtillirende ſachen in feuchte örter geſetzet werden, als weinſtein-öhl, myrrhen-öhl, drachen-blut, fiſchotter-öhl und dergleichen, doch iſt dieſes deſtillatio impropria, und heißt beſſer und eigentlicher per deliquium etwas verfertigen, als: oleum tartari per deliquium Jedoch iſt es nicht nöthig, ſich bey denen verſchiedenen arten der deſtillirung aufzuhalten, es iſt genug, daß man diejenige verſtehet, die durchs feuer geſchiehet; Bey dieſer letztern aber muß man ſchlechterdings die verſchiedene grade der hitze verſtehen, damit man einer jeden materie die ihr zukommende wärme geben könne; denn einige materien werden mit hellen feuer, von kohlen, ſonnenhitze, aſche, heiſſen ſand, feil-ſpähne, oder oliven-öhl, andere hingen mit heiſſen pferde-miſt, ſiedenden waſſer, oder dem brodem oder dunſt der ſiedenden waſſer, mit brauſenden wein im keller, ungelöſchten kalck, einer art rinden oder einer andern verfaulten materie deſtilliret. Deswegen muß man 4 grade der hitze in acht nehmen. Der erſte grad iſt laulicht, als zum exempel ein halb warm gemachtes waſſer, oder der brodem oder dunſt eines ſiedenden waſſers, bey welchem man ſich nicht verbrennen kan.

Digitized by Google

Der andere grad iſt ein wenig wärme, doch daß die hitze noch leidlich, als zum exempel die hitze der aſche.

Der dritte grad iſt noch heiſſer, alſo, daß man ſich ſtarck verbrennen kan, wenn man mit der hand daran kommt, wie man ſolches bey dem heißgemachten ſande gewahr wird.

Der vierte grad iſt der heiſſeſte, da man ohne ſtarcke verbrennung der hitze nicht zu nahe kommen darf, als die feil- oder eiſen-ſpähne.

Der erſte grad dienet zum deſtilliren der zarten und feuchten materien, als blumen, und denen einfachen kalten gewächſen, als endivien, lactucken, und dergleichen. Der andere grad, dienet zur deſtillirung der zarten trucknen ſachen, als denen ſachen, die wohl riechen, wie pfeffer, zimmet, ingwer, gewürtz-negelein, und vielen einfachen, als wermuth, ſalbey und dergleichen. Der dritte grad, wird gebraucht zu dicken ſubſtantien und materien die voller ſaft ſind, als viele wurtzeln u. d. g. Mit dem vierten grade aber, werden nur metalle und mineralien deſtilliret, als alaune, ſchwefel, vitriol, ſalpeter und dergleichen. Durch dieſe 4 grade kan man demnach aus jeder materie, wenn man ſonſten die rechte hitze trift, die wäſſerichten feuchtigkeiten ausziehen, und klare und helle waſſer deſtilliren.

Alle materien müſſen zur rechten zeit deſtillirt werden, nemlich wurtzeln, kräuter, blumen, ſaamen, wenn ſie ihre gehörige reife erlanget; thiere oder deren theile aber, wenn ſie mittelmäßig alt. Wenn man truckene pflantzen zu deſtilliren genöthiget iſt, muß man ſolche zuvor in dazu dienliche ſäfte oder abgekochte waſſer maceriren und einweichen, damit die pflantzen einigermaſſen wieder erfriſchet, und geſchickt gemacht werden, ihre natürlichen feuchtigkeiten von ſich zu geben.

Wenn der deſtillir-kolben in heiſſes waſſer geſetzet wird, welches die chymiſten Balneum mariæ auch Balneum vaporis, Balneum maris nennen, ſo iſt gewiß, daß die abgezogenen waſſer der pflantzen ihre ſäfte, geruch und eigenſchaften beſſer behalten; denn dieſe waſſer haben nicht allein eine gleichmäſſige kraft als ihre materien, ſondern haben auch einen weit angenehmern geſchmack, und fallen beſſer in die augen, als die ausgepreßten ſäfte und abgekochten träncke ihrer materien. Es iſt wahr, daß die waſſer, die auf gewöhnliche art, mit einem deſtillir-kolben vom bley, zinn, kupfer, ertz oder andere dergleichen materien, ihre beſte und ſubtileſte theile der ſubſtantz ihrer materien verliehren, weil ſolche während dem deſtilliren in die luft gehen, mithin nicht gleiche ſtärcke mit ihren pflantzen haben; Allein dieſe deſtillirte waſſer ſind denen krancken angenehmern und lieblichern geſchmacks, können leichter verfertiget werden, ſind beſſer vor augen-kranckheiten, beſſer zu überſchlägen auf hertz und leber, ſchmincke zu verfertigen, wohlriechende waſſer, ſowol zur artzeney als anriechen daraus zu machen, wie die abgekochten träncke und ſäfte der pflantzen: Deswegen man auf deren deſtillirung billig fleiß anwenden muß. Es iſt auch an dem, daß die waſſer, ſo im Balneo mariæ abgezogen, ſich nicht länger als ein jahr lang halten, deswegen müſſen ſie alle jahr entweder durch deſtilliren, oder filtriren erfriſchet werden.

Zwey gefäſſe ſind vor andern zum deſtilliren nöthig, eines kan man die deſtillir- oder brenn-kolbe, das andere den helm nennen. Die kolbe hat einen weiten bauch, und der helm zuweilen einen vogelſchnabel, wodurch das waſſer tropfenweiſe, an ein daran befeſtigtes glas fället: Zuweilen hat der helm keinen ſchnabel, wenn man nemlich circuliren will. Dieſe gefäſſe ſind aber unterſchiedlicher gröſſe, geſtalt und materie. Die materien erfordern eine zurichtung, ehe ſie in die deſtillir-blaſe oder kolben gethan werden. Dieſe zurichtung aber geſchiehet auf dreyerley weiſe, nemlich durchs einweichen, fäulung und gährung. Das einweichen iſt nichts anders als die maceration einer ſache oder materie, daraus man waſſer oder ſaft ziehen will, damit die materie nicht allein deſto geſchickter werde, geſchwinder deſtilliret zu werden, ſondern daß ſie auch mehr ſaft bekomme, entweder damit ſie ihren geruch erhalte, oder eine neue eigenſchaft annehme, oder mehr ſtärcke bekomme, oder auch aus andern endzweck. Es iſt wahr, alle materien haben ſolches nicht nöthig, denn einige müſſen wegen ihrer ſtarcken feuchtigkeit eher getrucknet, als eingeweichet oder maceriret werden. Andere dürfen nur mit einem gewiſſen ſafte beſprenget werden, als roſen und getrucknete camillen, die nur mit ſchlechten waſſer angefeuchtet, und im ſommer eine nacht lang, auf ein linnen tuch bey heitern wetter ausgebreitet werden, daß der thau darauf falle, alsdenn ſind ſie genugſam maceriret. Dieſe eingeweichten materien müſſen hernach nach ihren beſondern eigenſchaften und nach der art der artzeney, die daraus gemacht werden ſoll, zuweilen nur eine halbe ſtunde an der ſonne oder übers feuer deſtilliren, welche mehrere ſtunden, andere eine gantze nacht, wieder andere 2 bis 3 gantze tage, noch andere einige monate; zuweilen wird nur der ſaft der eingeweichten ſachen, zuweilen aber die gantze maſſe deſtillirt.

Digitized by Google

Deswegen muß man vor allen dingen bey der einweichung oder maceration zwey ſtücke beobachten, nemlich die zeit, die dazu nöthig, und mit was vor ſaft ſolches geſchehen müſſe. Die zeit richtet ſich nach denen verſchiedenen eigenſchaften der materie, denn die harten, feſten, trucknen oder gantzen materien müſſen länger weichen, als die friſchen, zarten oder geſtoſſenen. Daher kommt es, daß die wurtzeln und ſaamen zweymal ſo lange weichen müſſen als blätter und blüthe, dieſes muß man bey allen materien in acht nehmen.

Die ſäfte, darinnen eingeweichet wird, müſſen auch mit denen materien übereinkommen, die man deſtilliren will, alſo weichet man die hitzigen in kalte ſäfte ein, auch muß man auf den zweck und wirckung, die man von dem deſtilliren erwartet, ſehen, ſolches iſt die eintzige urſache der in verſchiedenen ſäften eingeweichten materien, dergleichen das mehreſte regenwaſſer, brunnen-waſſer, thau, ſowol friſches als deſtillirtes, deſtillirte oder rohe ſäfte, deſtillirte waſſer, branntewein, deſtillirter oder roher weineßig, wein, friſcher oder deſtillirter urin, friſche oder deſtillirte milch, deſtillirt oder friſches menſchen- ſchwein- oder bocks-blut.

Was die materien anlanget, die wenig ſaft haben, als ſalbey, betonien, meliſſe, wermuth, oder die ſehr ſtarcken geruch haben, als allerhand arten gewürtze, alle arten kräuter, rinden und wohlriechend holtz, als zimmet, wollen in wein eingeweichet ſeyn, damit diejenigen, die wenig ſaft haben, deſſen mehr bekommen, und die wohlriechenden ihren geruch behalten, welches beydes ſonſten wegen ihrer zarten theile verlohren gienge. Es wäre zwar in der that beſſer, gewürtze und ſpezereyen, an ſtatt des weins oder branntweins, lieber in ſchlecht waſſer einzuweichen, weilen im deſtilliren, wie man aus der erfahrung hat, die dünſte zu geſchwinde aufſteigen, und den gehörigen balſamiſchen geruch nicht an ſich ziehen die dünſte des waſſers aber nehmen ſolche ſchlechterdings an, und ſteigen nicht eher bis ſolches geſchehen. Die metalle und harten materien, als perlen, corallen, eyer-ſchaalen, criſtallen, emerauden, hiacynthen und dergleichen werden gemeiniglich in rohen oder deſtillirten weineßig, rohen oder deſtillirten urin eingeweichet, dergleichen davon abgezogene waſſer werden aber nicht innerlich ſondern nur äuſſerlich gebrauchet. Will man eröfnende und durchdringende waſſer haben, ſo weiche man die materie in rohen oder deſtillirten wein-eßig ein, dergleichen ſind die waſſer, die zur artzeney vor den ſtein, vor den lenden-grieß, vor groſſe verſtopfung der leber, niltz, und mutter-beſchwerung deſtilliret werden. Weichet man die materie in ihren eigenen ſafte ein, ſo bekommt ſolche mehr ſtärcke. Zuweilen wird auch in menſchen- bocks- oder ſchweine-blut eingeweichet, damit die materie kräftiger werde, dergleichen ſind die waſſer zu zermalmung des ſteins, ſowol in der niere als in der blaſe; vor die geſchwüre der nieren und blaſe weichet oder maceriret man auch wol in jung ziegenblut. Ueberhaupt muß man in acht nehmen, daß ein dergleichen ſaft zum einweichen genommen werde, der die kraft der materie verſtärcket, letztere muß man auch nach befinden einkerben oder klein ſtoſſen. Zuweilen wird auch zu denen ſehr feuchten materien als fleiſch, menſchen- oder thier-blut, der zwölfte theil ſaltz hinzu gethan, ſowol ſolche vors verderben zu verwahren, als auch damit ſichs beſſer deſtilliren laſſe. Zuweilen läſſet man die materie erſt faul werden und deſtilliret ſie alsdenn erſt. Das gähren oder fermentiren muß entweder in hundestagen in der heiſſen ſonnen, oder auf einen heiſſen ofen geſchehen, oder auch in pferde-miſt, letzteres erfordert aber mehr tage zeit; je beſſer die materie gegohren, je beſſer läſſet ſie ſich deſtilliren.

Vor allen dingen müſſen die deſtillir-ofen wegen feuers-gefahr an einem ſolchen orte im hauſe angeleget werden, da ſie keinen ſchaden thun können. Desgleichen ſehe man zu, daß nichts auf den ofen falle. Deſtillirt oder vielmehr ſublimirt man queckſilber oder dergleichen materie, die eine giftige eigenſchaft haben, ſo entferne man ſich die zeit über, da ſolche deſtilliren, davon, denn dergleichen giftiger dampf verurſachet entweder gicht, oder ſchlag, ſtecket die lunge an, man verliehret das gedächtniß dadurch, ja er ziehet zuweilen einen plötzlichen todt nach ſich. Nehmet ihr zum deſtilliren gläſerne gefäſſe, ſo müſſen ſelbige recht gar gebrannt, und keine ſtein-löcher noch dergleichen fehler haben, ſondern ſehr reine ſeyn.

Die kohlen müſſen bereits halb ausgebrannt ſeyn, ehe die materien aufgeſetzt werden, damit der üble, giftige oder ſchwefelichte geruch bereits vergangen; wenigſtens muß man zwiſchen die brenn-kolbe und den ofen ein wenig aſche oder klaren ſand ſtreuen, damit die materie nicht den kolben-geruch annehme. Man darf auch kein halb faules holtz, kein übelriechendes, keine in einer grube gelegene und verdorbene kohlen, desgleichen keine ſtein-kohlen zum deſtilliren nehmen, damit die materie keinen üblen ſtinckenden geſchmack annehme. Das feuer muß im anfange nicht zu heftig ſeyn, ſowol damit die deſtillir-

ſtillir-gefäſſe, wenn die hitze auf einmal zu ſtarck daran ſchlüge, nicht ſpringen, und auch damit die materie nach gerade erſt erwärmet werde, doch kan man das feuer nach und nach ſo gar bis zum dritten grad, ſo es anders nöthig, verſtärcken.

Das waſſer im Balneo mariæ muß nicht heiſſer ſeyn, als daß man den finger darinne leiden kan, ſolte ſichs zuweilen zutragen, daß die hitze des waſſers zum deſtilliren nicht ſtarck genug, ſo vermehre man ſolche mit heiſſen ſande. Es muß nicht allzuviel materie auf einmal in den brenn-kolben oder deſtillir-blaſe gethan werden, ſonſten möchte ſolche in die höhe ſteigen und überlaufen, oder das oberſte würde ſich öfnen und das unterſte liegen bleiben. Es iſt beſſer, nur ein wenig auf einmal hinein gethan, ſo erhält man auch mehr waſſer. Springet der gläſerne deſtillir-kolben währenden deſtilliren entzwey, ſo nehmet geſchwinde leinewand-tücher, benetzet ſie mit geſchlagenen eyweiß und leget ſie auf die borſte, damit der ſpiritus nicht verfliege; iſt ein tuch trucken, ſo ſchlaget gleich ein ander naſſes davon wieder warm darüber. Deſtillirt ihr mit heiſſer aſche, oder heiſſen ſande feilſpähne und dergleichen, welches ofte geſchiehet, ſo muß um das deſtillir-gefäß, es ſey von glaß, zinn, oder anderer materie, wohl ausgeſiebte aſche, ſand oder hammerſchlag, geſchüttet werden, ſo, daß ſolche einen halben fuß höher als die materie, die deſtilliret werden ſoll, liege. Die aſche kan oben auf den ofen geſchüttet, oder in ein irden gefäß gethan, und durch die hitze des ofens erwärmet werden. Die alſo deſtillirten waſſer halten ſich länger, als die im Balneo mariæ abgezogen worden, ob ſie gleich nur einerley kraft haben. Habet ihr keine gelegenheit, mit der brenn-kolbe zu deſtilliren, und gleichwol wollet ihr gerne einige ſäfte oder waſſer abziehen, ſo kochet vorhero den ſaft in einem geſchirr, ſetzet ein glaß darauf, ſo werden die dünſte ſich in waſſer verwandeln. Wein-eßig, auf die weiſe abgezogen, iſt ſehr gut vor augen-felle, inſonderheit, wenn man vor dem deſtilliren etwas raute in wein-eßig gekochet. Sollen die hitzigen materien ihre völlige ſtärcke haben, ſo müſſen ſie wol 3 bis 4 mal wieder mit anderer materie abgezogen, oder wenigſtens rectificirt werden. Aber die kalten, als roſen, werden nur einmal deſtillirt, weil die ſtärcke des feuers denen materien eine hitze und ſchärfe mittheilet.

Wollet ihr ein waſſer drey bis vier mal abziehen, ſo muß die hitze bey jeder deſtillirung um einen halben grad vermindert werden, die urſache iſt, die materie wird bey jeder deſtillirung immer ſubtiler und dünner, erfordert demnach nicht mehr ſo viel hitze als im anfange, da ſie noch grob und dicke. Hingegen geſchiehet das gegentheil, wenn man die quint-eſſentz einer ſache ausziehen will, da freylich immer ſtärckere und ſtärckere hitze erfordert wird. Bey dieſer waſſer-deſtillation muß man das phlegma, das iſt, die grobe, dicke und wäſſerichte feuchtigkeit abſondern, zu dem ende muß man genau unterſuchen, ob ſolches phlegma bey einer materie zu erſt oder zuletzt kommt, denn bey einigen kommt es zu erſt, bey andern zuletzt; als zum exempel bey dem branntewein, wenn ſolcher gleich einigemal abgezogen wird, kommt das phlegma zuletzt. Bey denen mehreſten andern, als wein-eßig, honig und dergleichen, kommt es zu erſt. Dieſes kan man erkennen, wenn man die deſtillirten waſſer im anfang und zuletzt koſtet. Im fall nun das phlegma nicht abzuſondern, denn bey einigen materien ſcheidet es ſich nicht, ſo muß man ſolche waſſer einige tage in einer flaſche an die ſonne ſetzen, und ſolche mit einen linnen oder ſonſtigen löcherichten zeuge verbinden, damit alles, was ausgeworfen werden muß, ſich verzehre. Im Winter kan man das glas in ein gefäß mit ſiedenden waſſer ſetzen, und ſo lange ſieden laſſen, bis der dritte theil eingeſotten. Man urtheilet, daß man viel waſſer bekommen werde, wenn bis 10 tropfen nach einander können gezehlet werden, wie man denn auch daraus die ſtärcke des feuers ſchlüſſet. Will man, daß die waſſer, den geſchmack, ſaft, oder andere eigenſchaft einer ſache annehmen ſollen, als honig, zimmet, campfer, biſam, oder andern geruch, oder die waſſer ſo keinen geruch haben, ſolchen dadurch bekommen ſollen, oder man einen garſtigen geruch in einen guten verwandeln will, wie wir hernach von menſchen- oder einiger thiere koth-waſſer ſagen wollen, ſo muß man den helm mit wohlriechenden materien beſtreichen, oder dergleichen in einen kleinen linnen beutel binden, und ſolchen in die röhre des helmes legen.

Weilen die waſſer, ſo durch die größte hitze deſtilliret, immer etwas davon an ſich behalten, ſo thut man am beſten, daß man gleich nach der deſtillirung die flaſche offen läſſet, doch muß man auch acht haben, daß geruch und ſtärcke ſich nicht verlieret. Am ſicherſten iſt, wenn man die flaſche wohl zuſtopfet, und ſolche an einen kühlen ort in naſſen ſand ſetzet, damit die hitze ſich breche. Hingegen hat man ſolches bey kalten waſſern nicht nöthig, dieſe müſſen vielmehr an die ſonnen-hitze, oder in heiſſen ſand geſetzet werden, damit das phlegma ſich verzehre. Werden die deſtillirten waſſer trübe, gieſſet

Digitized by Google

ſet 1 oder 2 tropfen wein-eßig auf jedes pfund waſſer, ſo werden ſolche bald klar werden.

Man hat bey dem deſtilliren folgende handgriffe überhaupt zu mercken: 1) Die macerirte, digerirte, fermentirte materie ſchüttet man in den brenntopf oder blaſe, alſo, daß ein drittel oder viertheil davon leer bleibet. 2) Den hut oder mohrenkopf verklebet man mit papier und kleiſter. 3) Stelle die blaſe in den ofen. 4) Stecke den ſchnabel des mohrenkopfs, recht bequem oben in die röhre des kühlfaſſes, verklebet die fugen mit papier und kleiſter. 5) Unten an die gedachte röhre machet man die vorlage an, etwa eine groſſe flaſche, und zwar alſo: Nehmet eine gantz feucht gemachte rinds-blaſe und bindet mit derſelben feſt um den hals oben die mündung der flaſche zu, ſtechet denn in das die mündung des recipienten bedeckende theil der blaſe ein loch, daß der ſchnabel der röhre des kühlfaſſes durchgehen, und bis in die flaſche gelangen kan, ſchlaget denn die übrigen enden der blaſe zurück, und bindet ſie feſt mit bindfaden um die röhre an, verklebet noch zum überfluß die fugen mit papier und mehl-kleiſter. 6) Gieſſet das kühlfaß voll kalt waſſer, welches ihr, wenn es warm wird, mit friſchen verwechſeln könnet. 7) Machet, wenn alles dieſes geſchehen, das feuer im ofen an, haltet aber dabey dieſe maaß, daß ihr es anfangs nicht zu ſtarck treibet, ſondern es mäßig vermehret, bis ein tropfen den andern gleichſam ſchläget, iſt etwan die materie gegen die helfte übergangen, ſo kan die hitze etwas verſtärcket werden, doch um die letzte machet es wieder ſchwächer, damit der reſt in der blaſe nicht anbrenne. 8) Wenn ihr euch mit dem feuer übereilet, ſo ſtehet ihr in gefahr, daß die materie in der blaſe ſo hoch ſteiget, daß ſie übergehet, wodurch ihr gezwungen werdet, eure arbeit zu wiederholen, ja die ſolchergeſtalt ſehr heftig brauſende materie ſtöſſet wol gar den hut herab, und ihr könnet euch dabey übel verbrennen, und verlieret noch dazu die materie, die ihr zu deſtilliren vorgehabt. 9) Meinet ihr etwa, daß die übertropfende feuchtigkeit zu ſtarck gehet, oder die materie im brenntopf unter dem kochen zu hoch ſteigen will, ſo dürfet ihr nur ein läpgen in kalt waſſer tuncken, und oben auf den hut oder mohrenkopf legen, falls er oben kein refrigeratorium hat, und dieſes etliche mal wiederholen. 10) Wenn ihr ohngefähr halb ſo viel, oder etwas mehr bey waſſern deſtilirt habt als ihr eingeſetzet, ſo laſſet das feuer allmählich ausgehen.

Die waſſer, die man deſtilliret, ſind von verſchiedener art und kraft. Einige ſind artzeney-mittel als roſen, ſalbey, majoran und dergleichen waſſer. Andere nähren und ſtärcken. Andere ſind zugleich artzeney-mittel, nähren und ſtärcken auch, Andere laxiren, als rhebarber-waſſer, wenn ſie noch friſch und grün. Andere dienen zur ſchmincke; noch andere ſind wohlriechend, als die von gewürtzen und andern wohlriechenden ſachen verfertiget werden, damit man ſich die hände, geſicht und cörper wäſchet. Alle dieſe unterſchiedene waſſer werden in 2 gattungen eingetheilet, nemlich in einfache und zuſammengeſetzte. Wir wollen zuförderſt von denen einfachen waſſern, die zur artzeney gebraucht werden, reden. Wermuth, ſolcher muß im Balneo mariæ abgezogen werden, dadurch erhält man ein waſſer vom geruch und geſchmack als wermuth. Es muß dieſes kraut, wenn es deſtillirt werden ſoll, nicht gantz friſch, ſondern ein wenig trucken ſeyn, und zuvor in wein maceriret werden, es wird auch in heiſſer aſche abgezogen. Auf eben dieſe weiſe wird beyfuß, ackermennig, ſauerampfer und dergleichen abgezogen, desgleichen jüdenkirſchen-waſſer gemacht, welches zur zermalmung des ſteins und lenden-grieſſes, ſowol der nieren als blaſe dienet.

Die gemeine grüne nuß-ſchaale, ſie mag ſich von der nuß ablöſen oder nicht, kan im monat September deſtillirt werden, dieſes waſſer mit einem drittheil wein eßig vermiſchet, und fleißig getruncken, iſt gut vor peſt und anſteckende kranckheiten, ehe man ſolches gebrauchet, läſſet man zur ader. Es iſt auch ein vortreflich gurgel-waſſer, wenn der halß geſchworen: Die podagriſten machen einen überſchlag davon, doch werden von verſtändigen medicis die äuſſerlichen mittel als unſicher beym podagra gemißbilliget, wenigſtens iſt groſſe behutſamkeit darneben vonnöthen. Wie in Herrn Doct. Börners Med. ſui ipſ. part II. pag. 502 und pag. 540 zu ſehen, und die haare färbet man ſchwartz damit. Das waſſer, ſo aus den nuß-blättern zu ende des monats May deſtilliret wird, trucknet und heilet die geſchwüre, wenn man ſolche mit einem in dieſem waſſer eingetunckten linnen abends und morgens auswäſchet.

Will man erdbeeren deſtilliren, läſſet man ſolche in einem gläſern gefäß faulen, thut ein wenig ſaltz oder zucker dazu und ziehet ſie ab. Dieſes waſſer iſt vortreflich vor gift, als auch ſommerſproſſen zu vertreiben, die monatliche reinigung der weiber zu befördern, thränende augen abzutrucknen, dieſe wirckung wird gedachtes waſſer noch beſſer thun, wenn man branntewein darunter gieſſet.

 Die

Digitized by Google

Die innere Eſchen-Rinde giebt, wenn ſie deſtillirt wird, ein vortreflich waſſer vor die peſt, man miſchet 3 untzen branntewein unter 3 untzen eſchen-waſſer und trincket ſolches aus. Es iſt gut, wenn man dieſes alle 3 ſtunden wiederholet. Dieſes waſſer iſt auch gut vor ſauſen und klingen der ohren, wenn man was davon ins ohr treufelt. Die ſchwartzen kirſchkern geſtoſſen, oder nur die kirſche an ſich deſtillirt, giebt ein vortreflich waſſer vor das böſe weſen oder ſchwere noth der kinder, es höret dieſe kranckheit ſogleich auf, wenn man ihnen eine halbe untze davon eingiebt. In colicken trincke man 2 quentlein friſch haſelnuß-waſſer, ſolches iſt ein öfters bewährt befundenes artzeney-mittel davor, und vor alles ſchneiden im leibe. Deſtillirt attich oder hollunderwaſſer öfters getruncken befreyet die waſſerſüchtigen von dem waſſer.

Das Betonien-Waſſer wird alſo abgezogen: Man ſtöſſet die blätter, weichet ſie einige zeit in wein ein, hernach deſtillirt man ſolche. Meliſſen- und ſalbey-waſſer wird auf eben die weiſe gemacht. Betonien-waſſer iſt vortreflich vor kopf- nieren- und blaſen-ſchmertzen. Meliſſen-waſſer machet ein frölich hertz, befreyet vom ſchlag und fallenden ſucht, ſtärcket das gedächtniß, ſtillet die zahn-ſchmertzen, heilet die waſſerſucht, es widerſtehet dem gift, im fall man eine ſpinne eingeſchlucket, und gleich von dieſem waſſer eintrincket.

Entzian-Waſſer zu machen: Nehmet 4 pfund friſche entzian-wurtzel, oder beſſer getrucknete, ſchneidet ſolche ſehr klein, weichet ſolche in wein ein, oder beſprenget ſie wenigſtens mit wein, hernach deſtillirt ſie. Dieſes waſſer iſt vortreflich vor die peſt, allerley gift, zermalmet den nieren- und blaſenſtein, heilet die inwendigen und äuſſerlichen geſchwüre.

Bertram-Wurtzel-Waſſer: Nehmet davon friſche oder truckene wurtzeln, hacket ſie klein, weichet ſie in wein ein, und deſtillirt ſie, dieſes waſſer iſt gut vor zahnſchmertzen, das zahnfleiſch zu befeſtigen, zu ſtärcken, und ſie reine zu halten, man ſpület des morgens den mund damit aus.

Das Tobacks-Waſſer wird aus blättern und blüthen deſtillirt. Solches iſt vortreflich vor die kranckheit noli me tangere, welches ein böſes geſchwür im geſichte, ſo durch heilen ſchlimmer wird, chancre, krebs, flechten, krätze, Engbrüſtigkeit und waſſerſucht. Ehrenpreiß-waſſer wird auf dieſe weiſe gleichfalls deſtillirt, ſolches heilet alle wunden, krätze und ausſchlag des cörpers. Es iſt beſonders vor den ausſatz, anſteckende fieber, verſtopfung der leber und miltz und lungen-geſchwüre gut. Rauch leinkraut-waſſer wird auch ſo gemacht.

Iſop-Waſſer muß auf heiſſer aſche deſtillirt werden, ſolches iſt ſehr gut vor zahnſchmertzen, die monatliche reinigung zu treiben, vor den huſten und lungen-kranckheiten.

Rüben-Waſſer: Nehmet gantze ungeſcheelte rüben oder nur die ſchaale davon, deſtillirt ſie, dieſes waſſer, inſonderheit von der ſchaale, iſt vortreflich, den harn oder urin und ſchweiß zu treiben. Limonien-waſſer oder ſaft zermalmet den ſtein.

Fenchel-Waſſer: Nehmet wurtzeln und blätter und deſtillirt ſie, oder kochet ſolche ſtarck in waſſer, gieſſet ſie in eine zinnerne oder kupferne ſchüſſel, wenn ſie noch ſiedend, decket geſchwinde eine andere dergleichen ſchüſſel darüber, und ſammlet das waſſer, ſo ſich durch den dunſt oder qualm an die ledige ſchüſſel geleget, verwahret es in einer gläſern flaſche, und in augen-kranckheiten laſſet 1 bis 2 tropfen in die augenwinckel fallen.

Peterſilgen-Waſſer: Stoſſet die peterſilge im mörſel, hernach deſtillirt ſie, dieſes waſſer ſtärcket magen und nieren. Auf eben dieſe weiſe deſtillirt das waſſer folgende kräuter, als: Eppich, baſilicum, ochſen-zungen-kraut, mintze, camillen, ringel-blumen, cardobenedicten, ſchwalben-wurtzel, hindläuft, zäferichte kräuter, ziegen- oder geiß-blatt, endivien, alant, erdrauch, pfriemkraut, epheu, ſchachtel-heu oder roßſchwantz, lavendel, majoran, ſtein-klee, pappeln, ibiſch oder heilwurtz, waſſer-lilien, römiſcher kümmel, wohlgemuth, pörnien, mohn, mauerbrech, pimpernelle oder bibernelle, wegerich, portulack, poley, raute, roßmarin, krap oder graß, ſalbey, ſaturey, ſcabioſen, hirſch-zunge, miltz-kraut, nachtſchatten, hauswurtz oder dachwurtz, weiden-blätter, creutzwurtz, thymian, weißwull-kraut, reinfarn, baldrian, eiſen-kraut, von tauben und brenn-neſſeln blüthe und blätter und von mehrern kräutern und pflantzen, nur daß man dasjenige in acht nimmt, was wir oben bey denen allgemeinen regeln angemercket.

Das Zimt-Waſſer wird folgender geſtalt deſtillirt: Nehmet 1 pfund recht guten zimmet, ſtoſſet ſolches gröblich, weicht es in vier pfund abgezogen roſenwaſſer und ein halb pfund rechten guten weiſſen wein. Alsdenn ziehet es in einer gläſern deſtillirkolbe, entweder im Balneo mariæ oder auf heiſſer aſche, ab. Dieſes iſt ein vortreflich waſſer, ſonderlich vor kranckheiten, die von erkältung herkommen, als auch vor den magen, miltz, leber, gehirn, bährmutter, nerven, ja ſo gar in ohnmachten und dergleichen

Digitized by Google

gleichen. Es befördert die monatliche reinigung der frauensleute, treibet den urin, ſtillet das brechen, und hemmet alle ſchädliche eigenſchaften des kalten gifts.

Das Roſen-Waſſer wird entweder aus friſchen oder aus trucknen roſen, die incarnatfärbig oder weiß ausſehen, folgendergeſtalt deſtilliret. Die beſte art dazu iſt das Balneum mariæ, zuweilen aber werden ſie per deſcenſum, zuweilen durch die inſolution, wie es die chymiſten nennen, abgezogen. Sind die roſen trucken, thut man wohl, ſie mit andern roſen-waſſer oder ſiedenden waſſer zuvor anzufeuchten, das deſtillirte waſſer der rothen roſen iſt weit hertzſtärckender und kräftiger, das von weiſſen roſen iſt erfriſchender. Will man das roſen-waſſer recht gut haben, ſo weiche man die roſen 2 bis 3 tage in abgezogen roſen-waſſer oder roſen-ſaft, in einer wohlverſtopften flaſche ein, hernach ziehe man ſie in einem gläſern brenn-kolben ab, und ſetze es ins Balneum mariæ. Das waſſer von wilden äpfeln, und unreifen eicheln, caſtanien, unreifen weinbeeren iſt ſehr gut vor die hitz-blattern im geſichte. Wie das roſen-waſſer abgezogen wird, werden auch die andern waſſer als roßmarien-waſſer, das das hertz erfreuet, hollunder-blüth-waſſer, ſo die ſchönheit des geſichts erhält, ringel-blumen-waſſer, ſo die augen ſtärcket, und dergleichen deſtilliret.

Flüßige materien werden auf folgende art abgezogen: Flüßige materien werden genannt, was flüßig, es ſey ſaft, waſſer oder dergleichen, als wein, weineßig, honig, urin, ſaft der kräuter oder früchte, ſo an ſich beſſer als das deſtillirte waſſer der kräuter oder pflantzen iſt.

Obgleich aller wein, wenn er nur nicht ſauer oder verlegen, zum branntewein dienet, ſo iſt jedennoch der ſtärckſte und kläreſte dazu am beſten, er mag weiß oder roth ſeyn. Füllet demnach die blaſe ſo weit an, daß der dritte theil ledig bleibe, ſetzet den helm darauf und verküttet ihn wohl, und deſtillirt im Balneo mariæ oder auf heiſſer aſche oder heiſſem ſand, nach gewöhnlicher art, vermehret die hitze, doch daß der wein nicht anfange zu ſieden. Dieſer branntewein kan zu verſchiedenen malen wieder deſtilliret werden, je mehr ſolches geſchiehet, je ſtärcker wird er. Das erſte mal aber ziehet man nur den 10ten theil ohngefehr ab. Das andere mal die helfte des 10ten theils, das dritte mal wieder nur die helfte von der helfte, ſo daß allezeit, je öfter er abgezogen wird, die helfte des vorigen maaſſes abgehet, das vierte mal aber, wenn man ſonſten alles gehörig beobachtet, bekommt man ſo viel, als es im drittenmale geweſen; deswegen, weil es zuletzt ſo wenig giebt, muß man im anfange wein die menge nehmen. Wenn er das viertemal abgezogen, kan man wol aufhören, denn es koſtet ohnedem genug. Daß man bey jeder wiederhohlten deſtillirung das feuer um einen halben grad verringern müſſe, iſt oben angezeiget, übrigens wäre gut, wenn man das erſtemal den wein über heiſſe aſche, das andere mal im Balneo mariæ abzöge. Die öftere deſtillirung verzehret das phlegma. Bey der vierten deſtillirung kan man wiſſen, ob es genug, wenn man eben ſo viel als bey der dritten erhält, und wenn der branntewein angeſtellet wird, völlig wegbrennt, ohne eine feuchtigkeit oder phlegma zu hinterlaſſen; wenn die darein getunckte leinewand zwar brennet, aber die leinewand nicht beſchädiget; wenn man einen tropfen öhl darein gieſſet, und ſolcher ſogleich zu boden fällt, wenn man einen tropfen davon auf den ballen fallen läſſet, und ſolcher ſogleich gleichſam in der luft verſchwindet. Wenn angezündet bernſtein in den branntewein brennet, und endlich, wenn man campfer hinein ſchmeiſſet, und ſolcher ſogleich ſchmeltzet. Wenn dieſer branntewein abgezogen, muß man ihn in die ſonne ſetzen, daß er noch beſſer werde, oder ſich ſubtiliſire. Auf dieſe art können alle ſäfte und waſſer abgezogen werden, als menſchen-blut, urin, wein-eßig, thau, weiſſe milch und gelbes von eyern, menſchen- und kuh-koth. Man ziehet auch von guten weinhefen, branntewein ab, der zuweilen ſo gut als der vom weine. Die kraft dieſes branntewein iſt vortreflich. Er befreyet vom ſchlagfluß und fallenden ſucht, deswegen ſollen billig diejenigen, ſo damit behaftet, des morgens einen löffel voll davon trincken, ſolches zuckern und brod dazu eſſen. Er treibet den gift, erhält den wein gut, daß er nicht verdirbet noch trübe wird, heilet alle kalte flüſſe und zucken der nerven, muſkeln, und erfrornen glieder, wenn ein umſchlag davon darüber geleget wird. Endlich tödtet er die würmer und ſtillet zahnſchmertzen.

Der ſpiritus vini oder wein-geiſt wird alſo bereitet: Füllet den deſtillir-kolben halb voll wein, ſetzet den helm auf, thut den recipienten an die röhre, und verkleiſtert die fugen recht dichte, alsdenn ziehet bey gelindem feuer ohngefehr ſo viel ab, als der vierte theil des weins in der blaſe austräget, oder bis dasjenige, ſo aus der blaſe tröpfelt, nicht mehr brennet, wenn man feuer daran hält. Man kan aus allen weinen ſpiritum vini ziehen, doch iſt immer ein wein geſchickter dazu, als der andere.

Auf eine andere art: Nehmet das deſtillir-gefäß,

Digitized by Google

fäß, matras genannt, füllet ſolches halb mit bereits abgezogenen weine, ſetzet den helm auf und den recipienten an, verkleiſtert alles wohl, ziehet über den dunſt oder qualm des heiſſen waſſers ab, ſolches wird das phlegma von dem ſpiritu abſondern, ziehet ſo lange ab, als was flieſſet, hierdurch bekommt ihr durch eine einzige deſtillirung einen vortreflichen ſpiritum vini. Dieſer wird zu vielen auflöſungen und ſcheidungen in der chymie gebrauchet. In ſchlagflüſſen und ſchlafſucht giebt man einen halben löffel voll hievon ein, man beſtreicht auch dem krancken ballen, bruſt und geſichte damit. Hat man ſich am feuer verbrannt, ſo beſtreiche man ſich gleich damit, weil er ſehr gut davor. Er iſt auch gut in fluß-kranckheiten, gicht und dergleichen.

Spiritum vini ohne feuer abzuziehen: Nimmt man 2 bis 3 pfund calcinirt weinſtein-ſaltz, ſo recht trucken, thut ſie in ein gläſern gefäß, cucurbita genannt, und gieſſet recht guten abgezogenen wein darauf, daß ſolcher 4 bis 6 finger hoch darüber ſtehe, rühret es mit einem ſpahn wohl um, und läſſet es ſich hernach eine ſtunde lang wieder ſetzen; in dieſer zeit ziehet das weinſtein-ſaltz alles phlegma an ſich, ſo in dem deſtillirten weine vorhanden war, und der ſpiritus vini bleibet reine, alsdenn gieſſet man das klare ſachte ab, oder filtrirt es, wenn gleich ein wenig weinſtein-ſaltz mit darunter gekommen, hindert ſolches doch nichts, denn es läſſet ſich niemals gantz reine abſondern, man könte es zwar wohl ins werck richten, wenn man ſich die mühe nehmen wolte, und es in dem Balneo mariæ abziehen, allein der ſpiritus vini würde auch viel kraft verlieren. Das weinſtein-ſaltz wird hernach wieder über dem feuer getrucknet, und iſt zu allen chymiſchen operationen eben ſo kräftig als zuvor.

Wein-eßig zu deſtilliren: Es iſt ein groſſer unterſchied zwiſchen dem abziehen des weins und des eßigs. Die kraft des weins wird gleich im erſten male in den recipienten gezogen, ſo daß das, was in der blaſe bleibet, nichts mehr als waſſer iſt, und weder geſchmack noch geruch hat. Hingegen bey wein-eßig wird das phlegma nur allein in den recipienten gezogen, und der kern bleibet in der blaſe, man ziehet oder deſtillirt demnach den wein-eßig ſo lange, bis alles phlegma heraus, und was zuletzt kommt, ſauren geſchmack hat. Man fähret auch wol mit dem deſtilliren fort, bis der eßig ſo dicke in der blaſe als honig wird; dieſes iſt zwar nicht zur artzeney aber doch zu verſchiedenen chymiſchen operationen als ſcheidung der metalle zu gebrauchen, deswegen es die ſanguiniſche materie des wein-eßigs genannt wird. Noch iſt zu mercken, daß zum deſtilliren des wein-geiſtes guter wein, zu dem wein-eßig aber ſaurer und ſchaler genommen wird. Der wein-eßig wird in eben den gefäſſen bequemlich abgezogen, darinnen das roſen-waſſer gebrannt wird, beſſer auf heiſſer aſche oder ſand als im Balneo mariæ. Man macht roſen- hollunder- gewürtznegelein und andern eßig auf eben dieſe weiſe. Der deſtillirte wein-eßig löſet die harten und metalliſchen ſachen, als perlen, corallen, eyer-ſchaalen, emerauden auf; gold und ſilber aber nicht; die urſache iſt, wenn die chymiſten aus metallen oder ſteinen das öhl ziehen wollen, ſo löſen ſie ſolche materien zuvor mit eßig oder deſtillirten urin auf.

Saltz- oder meer-waſſer kan folgender geſtalt ſüſſe gemacht werden: Füllet einen topf mit saltzwaſſer, koches es, ziehet es hernach in einem deſtillir-kolben ab, als roſen-waſſer, ſo bleibet das ſaltz auf dem boden liegen; auf dieſe weiſe kan man die mineraliſchen waſſer probiren, ob ſie ſaltz bey ſich haben.

Honig zu deſtilliren: Wenn der honig zuvor wohl gereiniget, ſo thut ein klein wenig davon in den brenn-kolben, denn thut man viel hinein, ſo fängt er ſofort in die höhe zu ſteigen an, ſobald er hitze bekommt; ziehet ihn in Balneo mariæ bey gelinder wärme ab, das phlegma gehet zu erſt ab, ſolches kan beſonders, den bart damit zu färben, und die haare wachſend zu machen, aufgehoben werden. Hernach, wenn die hitze etwas verſtärcket wird, ſo kommt ein citron- und faſt goldgelbes waſſer heraus, ſolches muß man wieder beſonders aufheben, dieſes reiniget auch die tiefſten wunden; nach dieſem kommt ein waſſer, ſo weit röthlicher als das andere ausſiehet, und alsdenn wäre gut, wenn man dem deſtillir-kolben in heiſſe aſche oder ſand gleichſam verſcharrete bis 2 oder 3 zoll breit von helm; zwiſchen dem feuer und brenn-kolben muß auch ſo viel raum bleiben; hier muß man die hitze vermehren, dadurch erhält man ein zähes waſſer, ſo man honigöhl nennen könte. Auf dieſe art deſtillirt man auch terpentin und andere fette materien, doch wäre beſſer, ſie in der retorte als im Balneo mariæ zu deſtilliren.

Bocks-blut zu deſtilliren: Nehmet blut von einem jungen wohl gefütterten ziegen-bocke, aber nicht das blut, ſo bey dem ſchlachten zu erſt ausſpritzet, noch das gantz letzte, ſondern das blut, das, wenn es ſchon etwas gelaufen, aufgefangen wird, laſſet es eine weile ſtehen, das waſſer, ſo ſich darauf ſetzet, gieſſet ab, hernach thut den 10ten oder 12ten

theil

theil ſaltz dazu, rühret es eine ziemliche weile wohl und ſtarck um, alsdenn ſchüttet es in ein gefäß, verkleiſtert ſolches ſehr wohl, vergrabet es 40 tage lang in pferde-miſt, alsdenn deſtilliret es einige mal, und ſchüttet das abgezogene allezeit wieder auf das blut, wenn ſolches 4 bis 5 mal geſchehen, bekommt ihr ein vortreflich waſſer, ſo noch beſſer wird, wenn ihr es alsdenn noch 40 tage in pferde-miſt grabet, dieſes waſſer ſoll blaſen- und nieren-ſtein zermalmen. Auf eben die art wird die milch deſtillirt, ſolche ſoll nach der meinung einiger ärtzte gut vor die gelbeſucht ſeyn, und wenn ſie mit wein deſtillirt, wird ſie vor das 4tägige fieber gerühmet.

Menſchen-Koth wird in einem gläſern deſtillirkolben abgezogen wie branntewein. Dieſes waſſer ſoll vor alte und neue, auch vor die gefährlichſten geſchwüre und felle der augen gut ſeyn. Wenn man es trincket, ſoll es vor die fallende ſucht oder ſchwerenoth helfen, man beſtreichet auch denen mit dieſer kranckheit beladenen den kopf damit, es zermalmet den ſtein, heilet die waſſerſucht; es iſt auch gut, wenn man denen, ſo von tollen hunden gebiſſen, oder giftigen thieren geſtochen, davon eingiebt. Weil es aber, wenn es ohne zuſatz abgezogen wird, den geſtanck behält, ſo thut man wohl, den helm mit biſam, oder ſonſtigen wohlrüchenden ſachen zu beſtreichen, oder einen beutel voll davon in die röhre zu legen. Auf eben die weiſe ziehet man kuh- und tauben-miſt ab, ſo vor den ſtein gut ſeyn ſoll.

Will man ein thier deſtilliren, ſo muß man ſolches erwürgen, daß das blut nicht davon komme, hernach alles fett, wenn es welches hat und eingeweide wegwerfen, das fleiſch aber klein hacken, den zwölften theil ſaltz dazu thun, und wie das roſenwaſſer im Balneo mariæ oder heiſſer aſche deſtilliren.

Auf dieſe weiſe ziehet man die jungen ſtörche ab, die noch nicht flicke, folglich noch im neſte ſitzen, doch nimmt man ſolche zuvor aus und füllet ſie mit einer untze campfer und 1 quentlein ambra. Ein ſolches waſſer iſt vortreflich zu umſchlägen, in ſchlag, gift und convulſionen. Eben alſo werden auch waſſer von älſtern, fröſche, ſchnecken, ameiſen, leber und lunge, vom kalbe, fuchſe und andern dergleichen thieren deſtillirt, doch kan man ſolche ohne weitere umſtände, wie andere waſſer, abziehen.

Schwalben-Waſſer: Nehmet ſo viel ſchwalben als 6 untzen wiegen, biebergeil, eine untze, weichet es eine nacht lang im waſſer ein, hernach ſchüttet es in den brenn-kolben und ziehet es ab. Dieſes waſſer verwahret vor die fallende ſucht, wenn man alle monat des morgens nüchtern einmal 2 löffel voll davon einnimmt.

Das thierfleiſch wird folgender geſtalt deſtilliret: Man hacket ſolches klein, miſchet den zehnten theil ſaltz darunter, ſchüttet es in ein rund wohl verſtopft glas, vergräbet ſolches in die erde, ſchüttet ungelöſchten kalck und halb verfaulten pferde-miſt darum, und läſſet es alſo einen monat digeriren. Währender zeit begieſſet den ungelöſchten kalck und pferde-miſt öfters mit laulichtem waſſer, damit die hitze ſich verſtärcke, ihr müſſet alle wochen friſchen kalck und miſt 3 bis 4 mal darum ſtreuen, denn ſonſten, wenn das fleiſch nicht hitze genug bekommt, ſo verfault es, an ſtatt daß es nun digeriren ſolte. Wenn es genugſam digeriret, welches man daran erkennet, wenn das dicke ſich von dem ſubtilen ſondert, ſo ziehet man es in einem wohlverkleiſterten kolben im Balneo mariæ ab, dieſes wird auf fünfmal wiederholet, und dasjenige, was abgezogen worden, allezeit wieder zur maſſa gegoſſen, nach dem fünften male hebet man das waſſer auf, wenn man es anders nicht noch circuliren laſſen will, damit es noch kräftiger werde. Sowol das weiſſe als gelbe der eyer werden eben auf dieſe art deſtillirt, nur mit dem unterſchied, daß man ſolche 5 bis 6 tage aufs höchſte im miſte digeriren läſſet. Solche waſſer ſind mehr als zu kräftig, indem ſie ſo gut als wircklich fleiſch den krancken nahrung geben.

Man deſtillirt die waſſer nicht immer nur von einer pflantze auf einmal alleine, ſondern man miſchet auch andere darunter, und dieſes nennen wir, weil verſchiedene arten oder ſpecies auf einmal deſtillirt werden, zuſammengeſezte oder vermiſchte waſſer.

Vermiſcht Salbey-Waſſer: Nehmet gleichviel ſalbey und poley, ſtoſſet es in mörſel und deſtillirt es. Dieſes waſſer vertreibet bauchſchmertzen, und ſtillet die kalten flüſſe, wenn man ein wenig biſam darunter thut, und es eintrincket.

Vermiſcht Rüben-Waſſer: Nehmet rüben, eppichwurtzeln, peterſilge und anis, weichet es zuſammen in weiſſen wein, oder wein-eßig ein, hernach ziehet es ab. Dieſes waſſer iſt gut vor den ſtein.

Angeliken-Waſſer: Nehmet gleichviel angelikenwurtzel und blätter (inſonderheit aber) wurtzel und lavendel-blüthe, weichet es in weiſſen wein ein, hernach ziehet es ab. Dieſes iſt ein bewährt waſſer vor die fallende ſucht, auf einmal werden 2 bis 3 löffel voll davon eingegeben. Mehrere waſſer ſind bey dem artickel Waſſer angeführet. Desgleichen findet man unter dem artickel Oehl, wie allerhand öhle deſtilliret werden müſſen.

Digitized by Google

Die kräfte der deſtillirten waſſer zu wiſſen, ſo dienen 1) zum haupte: Quendel, nußlaub, meliſſe, myrrhen. 2) Zum augen: Augen-troſt, fenchel-kraut, ſchell-kraut, roſen. 3) Zur bruſt: Fenchel-ſaamen, huflattig, ehrenpreiß, iſop. 4) Zum magen: Wermuth, tauſendgülden-kraut, pfirſchen-laub, krauſemüntze. 5) Zur mutter: Poley, ſtab-wurtzel, Adorn, metter. 6) Zur beförderung der menſium: Roßmarin, erdreich, beyfuß. 7) Den harn zu treiben: Juden-kirſchen, peterſilien. 8) Wider gift: Raute, liebſtöckel, ſalbey. 9) Bey fiebern: Cardobenedicten, lachen-knoblauch, fieberklee. 10) Wider ſtarcke hitze: Erdbeeren, buchampfer. Bey ohnmachten und entkräftungen: Schwartz vogel-kirſchen- borragen- benedicten-wurtzel, zimmt. 12) Bey blehungen: Wacholder-beer, kümmel, anis-ſaamen, pommerantzen-blüth. 13) Aeuſſerlich zum waſchen wider finnen und flecken des angeſichts: Weiß-wurtzel, allerley-blume, bohnen-blüthe, weiß-lilien. Alle von dieſen kräutern deſtillirte waſſer kan man bey angeregten zufällen etliche löffel voll auf einmal gantz ſicher brauchen, und die verordnete artzeneyen darinne eingeben, oder auch einen julep daraus bereiten, nach beygehenden vorſchriften. Fenchel-waſſer, huflatig-waſſer, meyran-waſſer, jedes 2 loth. Syrup von wilden mohn und violen, jedes 1 loth, miſchet es unter einander zu julep; und gebrauchet es laulicht alle 3 ſtunden, ein mäßig thee-ſchälchen voll beym huſten, heiſerkeit, rohen hälß und andern bruſt-beſchwerniſſen. Noch einen andern julep in hitzigen fiebern, wo man blattern, maſern, oder einen andern dergleichen giftigen ausſchlag vermuthet: Nehmet liebſtöckel-wurtzel, cardobenedicten-wurtzel, lachen-knoblauch-wurtzel, hollunderblüth-wurtzel, jedes 2 loth. Syrup von ackeley und erdrauch, jedes anderthalb loth, miſchet es zum julep. Alle 3 ſtunden 2 löffel voll. Kühlenden julep in abwechſelnden und andern fiebern bey der hitze zu brauchen. Nehmet buchampfer-wurtzel, ſchwartz-kirch-wurtzel, ſalbey-wurtzel, linden-blüth-wurtzel, jedes 2 loth. Syrup von donner-nelcken, citron-ſaft, jedes 1 loth. Vitriol-geiſt 30 tropfen, miſchets zum julep, bisweilen einen löffel voll zu gebrauchen. Hertzſtärckender julep bey groſſen entkräftungen, oder ohnmachten: Nehmet roſen-waſſer, ſchwartz kirſch-wurtzel, borragen-wurtzel, pomerantzen-blüth-wurtzel, fenchel-ſaamen-wurtzel, jedes 2 loth, zimmet-wurtzel, 2 löffel voll. Gemeinen alkermes-ſyrup, pommerantzen-blüth-ſyrup, jedes 1 loth. Miſchet es zum julep, gebet es ſtündlich einen oder 2 löffel voll. Julep, wenn ſich die wind-colicka, insbeſondere bey ſtein-ſchmertzen einfindet. Nehmet roßmarin-wurtzel, metter-wurtzel, krauſemüntz-wurtzel, kümmel-wurtzel, anis-ſaamen-wurtzel, jüden-kirſch-wurtzel, jedes anderthalb loth. D. Aquins, colicken-ſyrup, 2 loth, pomerantzen-blüth-ſyrup 1 loth, miſchet es zum julep. Gebet bisweilen ein thee-ſchälchen voll warm. Julep zu beförderung der monatlichen zeit. Nehmet ſadelbaum-wurtzel, roßmarin-wurtzel, beyfuß-wurtzel, erdrauch-wurtzel, wermuth-wurtzel, tauſendgülden-kraut-wurtzel. D. Querceran nießwurtzel-ſyrup, jedes 2 loth. Wegwart-ſyrup mit rehbart, frauenhaar-ſyrup, jedes 1 loth, machet es zum julep. Gebrauchet ihn drey abend beym ſchlafengehen hinter einander, nemlich jedesmal den dritten theil, kurtz vor der zeit, wenn ſich ſonſt die monatliche reinigung zu zeigen gewohnt geweſen; doch muß der leib zuvor durch ein gelindes laxans gereiniget, und am fuß zur ader gelaſſen werden. Man kan die deſtillirten waſſer auf zweyerley art machen, nemlich auf die gemeine weiſe, wie es in den apothecken geſchiehet, oder durch beytritt einer gelinden gährung, wo ſie weit kräftiger werden. Sie laſſen ſich auch durch die cohobation dergeſtalt kräftig machen, daß ein löffel voll mehr verrichtet, als ein gantzes quart nach der gemeinen weiſe bereitet. Wer dieſer vorſchrift folget, wird nicht übel dabey fahren.

Die chymiſten haben ſich befliſſen, die pflantzen, in ſo weit ſie zur artzeney gehören, zu unterſuchen, und etwa ihre vornehmſten beſtand-theile auszumachen, welche den grund ihrer wirckung abgeben. Und hierzu rechnen ſie 1) ſonderlich folgende wurtzeln: Zittwer, groß- und klein-galgant, ingwer, angelicken, meiſter-wurtzel, florentiniſche weil-wurtzel, gelben ingwer, baldrian, coſt-wurtzel, langen zittwer, kalmus, aland-fenchel-wurtzel, peterſilien-wurtzel, paſtornack, waſſer-eppich. 2) Von kräutern: Türckiſche und gemeine meliſſen, roßmarin, doſte, meyran, demuth, quendel, berg- und garten-poley, gundermann, erd-kiefer, marumverum oder katzenkraut, ſaterey, garten-ſalbey, krauſe-müntze, waſſer-müntze, roß-müntze, hirſch-klee, iſop, baſilium, meter-kraut, beyfuß, garten-raute, ſtab-wurtz oder kampfer-kraut, ſadel-baum, reniſarn, weiſſer adorn, wermuth, lorbeer-blätter, ſcharlach-kraut. 3) Von blüthen und blumen: Gemeine und römiſche camillen, roßmarin-blüthe, lavendel- und ſalbey-blüthe, roſen, donner-nelcke, blaue violen, linden-blüthe, ſpring-auf, honig-klee, hollunder-blüthe, gelbe nelcken, ringel-blumen, ſafran. 4) Von holtze: Fenchel-holtz, frantzoſen-holtz, aloe-holtz, roſen-holtz, gelber und

weiſſer

weiſſer ſandel. 5) Von ſchaalen und rinden: Citron- und pommerantzen-ſchaalen, zimmt-rinde, zimmt- und nelcken-caßia, weiſſer zimmt. 6) Von hartze und gumui: Kampfer, allerhand arten, weyrauch, allerley ſorten, teufels-dreck, benzoes, myrrhen. 7) Von flüßigen hartzen, und balſamen: Terpentin, balſam von Peru, von Copay, von Thocu, von Mecca, liquidamber, flüßigen ſtorax. 8) Von ſaamen und früchten: Kramel-kümmel, korbe, äthiopiſcher- oder mohren-kümmel, coriander, gemeiner- und ſtern-anis, oder badian, fenchel-ſaamen, peterſilien- waſſer- eppich- liebſtöckel- raute- und reinfarn-ſaamen, ſchwartzer kümmel, mehren-ſaamen, jochandel-beeren, lorbeern, kermes-körner, muſcaten-nuß, muſcaten-blüthe, kortemumme, würtz-nelcken, weiſſen- ſchwartzen- und langen pfeffer, cubeben, engliſch-gewürtze, paradieß-körner. Dieſe haben nach der chymiſten meynung, ein flüchtiges, ſaltzigtes, und ſchwefelhaftes- öhligtes weſen. Zur andern claſſe, rechnet man diejenigen, welche neben den ſchweflichten, auch mehr fixe, alcaliſche ſaltz-theilgen, in mercklicher menge beſitzen: 1) Von wurtzeln: Roth- und weiſſen entzian, weiſſen diptam, fieber-klee-wurtzel, wegwart, ketten-wurtzel, manns-treu-wurtzel. 2) Von kräutern: tauſend-gülden-kraut, erd-rauch, cordebenedicten, lachen, knoblauch, waſſer oder fieber-klee. 3) Von rinden, ſchackarille, oder diſam-rinde, weil ſie, auf kohlen geworfen, einem diſam-geruch ausdampfet. 4) Von ſaamen: erdrauch- cardebenedicten- marien- diſtel- tauſendgülden-kraut- lachen- knoblauch- wurm-ſaamen. Zur dritten claſſe gehören, welche mit flüchtigen alcaliſchen, ſehr ſcharfen ſaltz-theilchen angefüllet ſind: 1) Von wurtzeln: Aron, weiſſe binelle, meer-zwiebel und baldrian. 2) Von kräutern: Löffel-kraut, bachbungen, und garten-kreſſe, hederich, pflaumen, ſpiegel, pfeffer-kraut, flachs-ſeide, frauen-haar, mauer-pfeffer. 3) Von ſaamen: Hederich- garten-kreſſe- und löffel-kraut-ſaamen. Zur vierten rechnet man, welche mit einem gelinden balſamiſchen alcaliſchen ſaltze begabet, und gleichſam ſeifenhafter art ſind: 1) Von wurtzeln: China-wurtzel, ſaſſeparille, ſcorzanera, knaben-kraut, ſpargel, mäuſe-dorn, rothe-hauechel, färber-röthe. 2) Die kräuter: Thee, betonien, ehrenpreiß, odermännig, bibenell, augentroſt, johannis-kraut. 3) Saamen und früchte: Juden-kirſchen, ſtechender-geniſt, meer-herſe, mäuſe-dorn-ſaamen, ſpargel-ſaamen, gerſte, baumwoll-ſaamen, hanf. Die fünfte claſſe beſtehet aus pflantzen, welche vornemlich etwas zähe und ſchleimichte ſüſſe theilchen beſitzen als: 1) Wurtzeln: Süſſe holtz, engelſüſſe, gemſen-wurtzel. 2) Kräuter: Zucker-rieth. 3) Früchte: Datteln, friſche feigen, bruſt-beerlein, groſſe und kleine roſinen, johannis-brod. Die ſechſte claſſe enthält diejenigen, welche ein ſaures, erdhaftes, herbes weſen vorzeigen. 1) wurtzeln: rothe ochſen-zungen-wurtzel, ſchlangen-wurtzel, tormentille, fünf-finger-kraut-wurtzel, ſee-blumen-wurtzel, benedicten-wurtzel, gift-heyl. 2) Kräuter: Katzen-zahl, heydniſch-wund-kraut, gülden-guntzel, eiſen-kraut, beer-winckel, täſchel-kraut, winter-grün, ſanickel, gülden günſerig, wegebreit, oder rippen-kraut, tann-graß, mäuſe-öhrlein, klein miltz-kraut, mauer-raute, frauen-haar, wiederthon, eichen-mooß. 3) Blumen: Granat-blüthe, ſee-blumen, oder waſſer-lilien, rothe und weiſſe roſen, wilde mohn, pöonien. 4) Höltzer: Rother ſandel, roth braſilien-holtz, eichen-holtz. 5) Schwämme: Eichen-miſtel, hollunder-ſchwamm, boviſt. 6) Rinden: Fieber-rund, kinkime, granat-ſchaalen, caſtanien-ſchaalen. 7) Gummiche: Drachenblut. 8) Früchte: Galläpfel, miſpeln, holtzäpfel, cypreſſen-nüſſe, myrrthen-beeren, ſchleen, heydelbeeren. Die ſiebende claſſe enthält pflantzen eines ſchleimigten, öhlichten, wäſſerigen weſens. 1) Wurtzeln: Eibiſch, weiſſe lilien- zwiebel- huflattich-wurtzel. 2) Kräuter: Neben den kräutern angeführten wurtzeln, gehöret auch beſonders her: Pappel-kraut, wull-kraut, oder königs-kertze. 3) Blumen: Wull-kraut, borragen, ochſen-zungen, korn-blumen, oder ziegen-bein. 4) Gummiche: Arabiſch-gummi, dragant, kirſch-hartz, mandel-hartz, pflaum-hartz. 5) Saamen: Quitten-kerne, flöh-kraut-ſaamen, äpfel-kern, blockhorn-ſaamen, lein-ſaamen. Zur achten claſſe bringet man die, welche ein gemäßigtes, ſanftes, öhlichtes, und etwas wäſſerigtes weſen an ſich haben. In dieſer claſſe finden ſich nur früchte, oder vielmehr ſaamen, deren die meiſten, wenn ſie mit waſſer geſtoſſen werden, einen milchichten ſaft geben, als: Süſſe mandeln, pinell, piſtortzen, elephanten-laus, kakau, bittere mandeln, die 4 groſſen kühlenden ſaamen, als: Citrullen- kürbis- melonen- und gurcken-ſaamen, glocken-ſaamen, linſen- kichern, wolfs- bohnen- eybiſch- und pappel- ſaamen. Zur neundten claſſe kommen die, welche vornemlich ein dunſtiges, betäubendes, ſchweflichtes weſen in ſich mercken laſſen und im menſchlichen cörper leicht zu gift werden. 1) Wurtzeln: Pöonien-wurtzel, waſſer-wüttſcherlich, hunds-zunge. 2) Kräuter: Wüttſcherlich, wütterich, bilſen-kraut, don-kraut, belladonna, toback, eiſen-hüttgen, eine beer. 4) Saamen: Pöonien, ſchwartzer- weiſſer- und wilder mohn-ſaamen, kokels-körner, datura- oder toll-kraut. 5) Säfte:

Digitized by Google

Säfte: Maßlach, oder türckiſcher mohn-ſaamen, (Opium). Zur zehenden claſſe rechnet man die, welche ein ſcharfes, gleichſam ätzendes-ſaltzigtes hartz in ſich haben, und daher eine brechenmachende, und den leib eröfnende, oder purgierende kraft haben. Hieher gehören: 1) Von wurtzeln: Rhabarber, rhapanticka, ſchwartze nieſe-wurtzel, weiſſe nieſe-wurtzel, jallappen-wurtzel, zaun-rüben. 2) Von kräutern: Senes-blätter, haaſen-öhrchen, gottes-gnade. 3) Von blumen: Pferſing- und ſchleen-blüth. 4) Früchte: mirablamen, deren man fünferley arten zehlt, caßien, pflaumen, eſels-kürbis, coloquinten. 5) Von ſaamen: Spring-körner, purgier-körner, wunderbaum-ſaamen. 6) Von hartze ſäfte und gummiche: Elaterium Reſina Gialappæ, Scammonei Aloes, Gummi-Guttæ.

Diſtillir-Kolben, ſiehe Diſtillirung.

Diſtillir-Gläſer, ſiehe Diſtillirung.

Diſtillir-Ofen, ſiehe Diſtillirung.

Diuretica: Werden in der medicin diejenigen artzeneyen genennet, welche eine kraft haben den urin zu treiben. Derſelben ſind zwar eine groſſe anzahl, allein es iſt davon zugedencken, daß viele mit groſſer behutſamkeit und vorſicht müſſen gebrauchet und angewendet werden, ſonſt können ſie gar leicht zum ſtein anlas geben.

Doctor: Heißt dem worte nach, ein lehrer, oder ein hochgelehrter mann: Hier wird dadurch ein ſolcher verſtanden, welcher nach vollbrachten ſtudien, auf Univerſitäten ſich gehörig examiniren läſſet: Und wenn er nun im examine tüchtig und geſchickt befunden wird, daß er zur promotion gelangen kan, ſo erhält er die doctor-würde, mithin den gradum, entweder Doctor Theologiæ, Juris, oder Medicinæ zu ſeyn, oder genennet zu werden, mit welchen allezeit gewiſſe privilegia, und vorrechte verknüpfet ſind, die niemand kräncken ſoll, weil ſie von Kayſern und andern hohen Monarchen verliehen worden. Wie denn ein gradus academicus in obigen ſeculis ſehr viel zu bedeuten hatte, und diejenigen in groſſes anſehen ſetzte, welchem er mitgetheilet wurde, wie aus einem diplomate Kayſers Wenceslai in 14 ſeculo, und verſchiedenen Reichs-Abſchieden im 10ten jahrhundert erhellet. Daß aber allerhand lumpen-kerle, ſonderlich jeden verwegenen und ungewiſſenhaften pfuſcher in die medicin, oder einem jeden ignoranten, der ſo wenig von künſten und wiſſenſchaften zur medicin gehörig, verſtehet, wie der hund vom mittage, ob er gleich ſeine ungewaſchenen hände unverantwortlicher weiſe darein ſteckt, ja man möcht ſagen, jedem freveln menſchen-mörder von gemeinen leuten der Doctor-titul gegeben wird, iſt ein ſchändlicher aus unverſtande herrührender misbrauch dieſes durch mühe, fleiß, koſten und gelehrſamkeit erworbenen ehren-ſtand-wortes. Es werden auch Magiſtri Doctores Philoſophiæ genennet.

Döſe, oder Deſe: Iſt ein gefäſſe von böttger-arbeit, unten am boden weit und oben etwas enger, wie ein entzweygeſchnittenes und umgekehrtes ſtück-faß, auf dreyen verlängten dauben, und alſo hohl ſtehend. Sie ſind von verſchiedener gröſſe, und werden dergleichen ſowol zum waſchen als backen gebraucht, da man denn in denen letztern, nemlich in denen backdöſen anderthalben, oder 2 und mehr ſcheffel mehl auf einmal einteigen, oder einmachen kan. Man hat auch kühldöſen in brau-häuſern, welche von ziemlicher gröſſe, und oben weiter als unten ſind, auch auf keinen füſſen, ſondern gleich denen bottichen auf dem rand, den die dauben rings herum machen, ſtehen.

Dötter: Es iſt dieſes faſt eben eine ſolche frucht als der rübe-ſaamen, nur daß dieſer etwas kleiner und gelb iſt, an ſtatt daß jener braun und ſchwartz ſiehet und runde, der dötter aber knotigte körner hat. Er wird um unſere Leipziger gegenden gar nicht, im Braunſchweigiſchen, Brandenburgiſchen, an der ſaale, in Francken und im Reiche aber deſto häufiger gebauet, der boden darzu wird wie zum Sommer-rübſen zugerichtet und die beſtellung deſſelben geſchiehet gleichfalls wie mit dem rübſen. Und ob er gleich nicht ſo reichlich als jener ſcheffelt, ſo giebt er doch gutes öhl und hat noch zum voraus, daß ihn die erdflöhe nicht ſo leichte als den rüben-ſaamen wegfreſſen, dahero der hauswirth mit demſelben in ſo einer ängſtlichen ſorge nicht ſeyn darf, und da, wenn die erdflöhe den rübſaamen wegfreſſen, der landwirth wenig bekommt, und eine ſchlechte erndte hat, ſo iſt doch der dötter dieſem zufalle, ob er gleich nicht ſo reich ausfället, nicht unterworfen, und der hauswirth genüſſet doch die frucht, und in anſehung einer mislichen reichen rübſen-erndte, doch eine mittelmäßige und gewiſſe dötter-erndte.

Doge: Dieſes iſt eine obrigkeitliche perſon die als Präſident dem Senate zu Venedig, und zu Genua vorgeſetzet. Zu Venedig bleibt der, ſo darzu erwählet wird, es zeitlebens, er trägt zum zeichen ſeiner Hoheit eine beſondere mütze, ſo ſie cornua nennen. Der zu Genua regieret nur 2 jahr, und hernach kan er erſt nach verfluß 12 jahren zu dieſer würde wieder gelangen; ſie geben ihm den titul Hoheit; ein König von Spanien, der durch Genua gereiſet, hat ihm den titul Durchlaucht gegeben. Er hat allezeit 8 Raths-Herren oder Senatores, und 4 Procura-

Digitized by Google

curatores um ſich, davon 2 wechſelsweiſe 4 monat lang im jahre in dem Fürſtlichen pallaſte wohnen. Dieſe obgedachte Senatores machen die Regierung aus. Der Venetianiſche Doge iſt, wenn man recht ſagen ſoll, nur ein ſchatten einer Fürſtlichen Hoheit, denn die Republique hat die macht in den händen, obgleich die beſcheide in ſeinem namen gegeben werden. Will der Doge ſelbſt ein urtheil ſprechen, ſo muß er ſolches vorher genau überlegt haben, wenn er anders nicht einen derben ausputzer davor hinnehmen will.

Dohlen: Sind winter-vögel, hecken jährlich zweymal, jedesmal 4 oder 5 junge, und werden an theils orten gegeſſen, ohngeachtet ſie eine art der krähen zu ſeyn ſcheinen. Sie nähren ſich ordentlicher weiſe von vegetabilibus.

Dohm: Wird die kirche genannt, welche denen dohmherren zu ihrem gottesdienſte eingeräumet.

Dohmherren: Dieſes ſind vornehme geiſtliche Herren, die an einigen orten viel, an andern wenig zu ſagen haben.

Dohn: Iſt eine art weißlichten, fetten und ungemein feſten erdreichs, woraus die töpfer, allerhand gefäſſe formiren, und vermittelſt des feuers ſteinhart brennen, ſo zu verwahrung derjenigen dinge, welche waſſer halten ſollen, dienlich iſt. Die mit dohn vermengte felder, (welche, weil ſie viel näſſe an ſich ziehen, und langſam trucken werden, meiſtentheils ſauer ſind) bringen unter dem korn viel treſpen; weitzen und gerſten aber will gar nicht drinnen fortkommen; wenn ſie auch gleich ofte gedünget werden, ſo ziehet doch der dohn durch ſeine näſſe den dünger dergeſtalt wieder aus, daß kaum einmal etwas korn und haber drinnen wächſet. Dergleichen äcker wollen ſowol mit pflügen und egen, als auch überhaupt mit der gantzen beſtell-zeit wohl getroffen ſeyn, wenn man ſeine drauf gewandte mühe und arbeit in etwas bezahlet haben will.

Dolch: Iſt ein ſehr kurtzes ſeiten-gewehr, deſſen ſich voriezo mehrentheils nur die fechter, und heimliche mörder bedienen.

Dollkraut, ſiehe Bilſen-Kraut.

Dollmetſcher: Einen ſolchen brauchen die Europäiſchen Abgeſandten an der Ottomanniſchen Pforte und andern Orientaliſchen höfen, es iſt demnach ein ſolcher mann, der ſowol die ſprache des Abgeſandten, als auch des daſigen landes genau inne hat, und dasjenige, was der Abgeſandte in ſeiner ſprache vorträget, in der lands-ſprache dem landsherrn eröfnet; weilen ein ſolcher dollmetſcher nicht allein hinter die geheimniſſe des abgeſandten kommt, ſondern es ſich auch zutragen kan, daß er falſche vorſtellung thut, ſo hat König Ludewig der XIV. in Franckreich die verfügung getroffen, daß ſeine landes-kinder die Orientaliſchen ſprachen erlernen, und alsden ſeinem Abgeſandten zum dollmetſcher dienen müſſen.

Domainen: Wegen dieſes wortes beſchaffenheit iſt unter denen rechts-lehrern jederzeit vieler zwieſpalt geweſen; einige haben gemeinet, die deutſchen Fürſten hätten gar keine dergleichen güter; andere hingegen haben geglaubet, es gehöreten die Fürſtl. tafel-güter unter dieſen titul, weil ſonſt das land wenig oder gar nichts behalten würde; noch andere ſind auf die gedancken gerathen, daß nur die biſchöffe oder geiſtliche fürſten tafel-güter haben könten. Franckreich hat ſeine domainen ſo weit erweitert, daß kein geringer ſchade für land und leute daraus erwachſen. Der eigentliche urſprung aber dieſer domainen- oder tafel-güter iſt aus denen mittlern zeiten, da alle urkunden und nachrichten in lateiniſcher ſprache aufgeſetzet worden, zu ſuchen, da man nicht auf das deutſche wort tafel, ſondern vielmehr auf das lateiniſche menſa zu ſehen hat. Denn da das latein im verfall gerathen war, hieß menſa nichts anders als alles dasjenige, was einer im beſitze hatte, und begrif nicht nur die leibes-nahrung und übrige nothdurft, ſondern das gantze väterliche ererbte vermögen. Hernach hat man dieſes wort auch bey den geiſtlichen gütern und mönchen beybehalten, und dieſes daher, weil alle kirch-bedienten, da ihr dienſt nur in einem bloſſen amte und in keiner würde beſtand, an einem tiſche zuſammen ſpeiſeten, bis endlich die Biſchöffe übermüthig, und die kirchen-güter in 4 theile getheilet wurden, da die armen, denen doch zu gefallen anfänglich alles geſammlet war, nur einen, der Biſchof einen, und die übrigen geiſtlichen einen theil bekamen, der vierte aber ward zur erhaltung der kirchen-gebäude angewendet. Gleiche bewandniß hat es mit dem wort domainen, und iſt nichts anders als das eigenthum überhaupt, und inſonderheit eines jeden ſein haus, hof und acker, nur iſt ein unterſcheid unter dem eigenthum und vermögen einer privat-perſon, und dem, das dem Fürſten als landesherrn zuſtehet, und nicht ſo ſchlechthin veräuſſert werden kan, weil der nachfolger, wenn einem gütigen Herrn leicht etwas abzuſchwatzen, ſehr groſſen ſchaden leiden und diejenige ausgabe, welche von dergleichen gütern zu nehmen iſt, dem lande zur laſt fallen würde. Es ſind aber die ausgaben des landes zweyerley, einige gehören zum civil- andere zum militarſtaat. Die letztern nemlich zu aufbring- und erhaltung einer anſehnlichen armee, ſowol zu ſchutz des lan-

landes, beſatzung der veſtung, als auch zu ſtellung einer armee ins feld, und daß man ſich formidable machet, daß der nachbar allezeit auf dergleichen ſtaat ſein augenmerck mit ſeyn laſſen muß. Darzu nun werden acciſe, contribution, ſteuern und andere landübliche gaben angewendet, und iſt eine ſondere gnade des landsherrn, wenn er von ſeinem civil-ſtaat etwas erübriget und zu obigen und erleichterung des landes hergiebt. Dieſe militar-einkünfte ſind ſonderlich in den mittlern zeiten zweyerley geweſen, nemlich ſie ſind entweder von des landes einkommen genommen worden, welche güter man ſteuerbar nennet, oder es haben ſich einige entſchloſſen, ihre güter mit pferden zu verdienen, und dieſes ſind die ritter-dienſte, dabey aber doch in denen immerwährenden kriegen und trublen ein ſchlechter unterſcheid war, ſo daß ein vaſall, wenn er auch die hälfte der einkünfte von ſeinem ritter-gute hergeben wolte, ſich nicht davon losmachen konte, welches in nachfolgenden zeiten aber bey hofe angenommen worden; dem aber das lehn als einen bloſen ſoldaten gegeben war, der mußte es als ſein ſalarium anſehen, und im alten ſachſen-ſpiegel ſtehet ausdrücklich: Das lehn iſt des Ritters beſoldung, bis endlich die ritter-pferde aufgekommen. Die domainen hingegen kommen aus einem gantz andern fond, haben auch eine gantz andere anwendung, und werden cammer- tafel- herrſchafts- oder eigene einkünfte und güter genennet. Dieſe domainen-einkünfte nun kommen entweder von gedachten eigenen landesherrlichen gütern ein, als ämtern, vorwercken u. d. g. oder von den regalien. Dieſe einkünfte kan ein Fürſt anwenden entweder zu ſeinem ſtaat, und damit er ſich als ein Fürſt zeigen könne, zu hofſtaat, zur tafel, küche und keller, oder auch zur kleidung des gantzen hofes aller Fürſtl. perſonen, liverey der bedienten, ſilber-geſchirr, bibliothecken, erhaltung der gebäude, ſalarirung vornehmer und geringer bedienten ꝛc. Die unter Biſchöflichen und Fürſtlichen domainen einen unterſcheid machen und jenen tafel-güter zuſchreiben, dieſen aber nicht, weil es Reichslehen ſeyn, verſtoſſen darinnen, erſtlich, daß ſie nicht betrachten, welcher geſtalt ein Reichs-lehen die Landes-Hoheit beyſammen habe, vors andere, daß ſie nicht erkennen, daß die Biſchöffe von Deutſchland, ſowol vor geiſtliche perſonen, als auch Fürſten des Reichs angeſehen werden müſſen. Dahero beſitzen ſie dieſe groſſe domainen nicht als geiſtliche, ſondern als Fürſten des Reichs. Es iſt dahero gantz gewiß, daß zwiſchen cammer- und tafel-gütern nicht der geringſte unterſcheid ſey, und damit ſtimmen auch alle diplomate und nachrichten in den archiven überein, und ſind dieſe mißhelligkeiten derer lehrer nichts als neu erfundene eigene juriſtiſche einſchränckungen, die ſich bald durch das geiſtliche bald durch andere rechte dazu haben verleiten laſſen; dem anſehen nach ſind ſie auch wol durch verſchiedener Fürſten ankauf privat-güter, welche wiederum veräuſſert werden können, darzu veranlaſſet worden. Nun iſt die frage: Ob denn die domainen- cammer- und tafel-güter können veräuſſert werden? Hierauf iſt die antwort, daß der verkauf dergleichen güter in keinem ſtücke gültig und in rechten gegründet ſey, wenn nemlich die revenüen von dergleichen gütern zum landes-gebrauch und anwendung gehören, und in öffentlichen regiſtern u. cammer-ſtaat berechnet worden. Und wenn auch dergleichen güter verkaufet oder einem zur lehn gegeben worden, dafür die lehndienſte gereichet würden, ſo bleibet doch der jährliche nutz und die mit daher kommenden ausgaben auſſen, welche der Fürſt und das land gar nicht entbehren kan, daß alſo auch ſo gar die präſcription bey dergleichen gütern, wenn auch gleich der revocation mit einem cörperl. eyde von einem renunciiret worden, nicht die geringſte ſtatt findet, wie aus allen rechten bekannt, und ſich auch ſogar der ſatz gantze ämter und cammer-güter können zu keiner zeit verjähret werden, auf ſtadtgüter gründet, wie in denen alten Celliſchen rechten, der ſtadt gemeene nach nicht verjähren, zu erſehen. Und wenn dergleichen veräuſſerungen ſtatt haben ſolten, ſo würde endlich nach und nach alles darauf gehen und verlohren werden. Die eintzige Præſcriptio immemorialis hat auch einigermaſſen ſtatt, und zwar nicht als eine ausnahme von der regel, ſondern darum, weil man nicht weiß, daß das veräuſſerte ſtück ein domain geweſen, und kan dieſe präſcription mit keinen document bewieſen werden, auſſer nur durch zeugen und dieſes von hören ſagen, daß ſie keine andere nachricht hätten, hätten es auch von ihren vorfahren und alten leuten nicht anders gehöret, ſobald nun das gedächtniß des erſten anfangs erwieſen werden kan, fället auch die Præſcriptio immemorialis hinweg. Und iſt der grund dieſer präſcription nichts anders als das entſtehende und wegfallende gedächtniß.

Dombac: Iſt ein nachgemachtes und zuſammengeſetztes metall, woraus tobaquiers, etvües, knöpfe, ſchnallen, löffel, uhr-ketten und andere galanterien, ja ſo gar treſſen und ſpitzen gemacht werden. Es wird aus alten oft im feuer geweſenen kupfer und galmey oder auch zinck gemacht.

Donation: Iſt eine ſchenckung, vermöge deſſen einer einem

Digitized by Google

einem andern aus guten willen etwas vermacht; ſie iſt zweyerley art, nemlich donatio mortis cauſa, und donatio inter vivos. Bey der erſtern gelanget einer erſt nach dem tode des andern zur hebung. Bey der letztern aber wird das geſchenckte gut bey dem leben noch übergeben, wiewolen allerhand bedingungen vorbehalten werden können.

Donen: Sind klein höltzerne bügel, welche mit 2 oder 3 geſottenen pferde-haaren gemachten ſchleifen verſehen, in welche man ebiſch- und vogel-beere einbeeret, oder einhänget, damit die droſſeln, amſeln, oder ziemer, ſich darinnen fangen: Man leget im holtze in einem ſtriche etliche ſchock ſolcher donen hinter einander an. Die donen ſind von denen ſprenckeln vornemlich alſo unterſchieden, daß jene nicht ſo leicht, wie dieſe durch ſtarcken regen oder wind u. d. g. eingeriſſen werden können. Wenn der weidemann die donen beſucht, muß er die gefreſſenen beere wieder erſetzen, die krummen ſchlingen einrichten, und die zerriſſenen ausbeſſern. Wo der vieh-trieb hingehet, ſeyn die donen nichts nütze, auch pfleget man ſie im Herbſt an die bäume, aber im Frühlinge beym wiederfluge auf die erde zu ſtellen.

Donner: Solcher läſſet ſich in heiſſen Sommer-tagen öfters durch ſein getöſe in der luft hören; er entſtehet aber in der untern und mittlern region derſelben, wenn die mit aus der erde aufgeſtiegenen ſchweflichten, ſalpeteriſchen und alcaliſchen ſaltz-theilen oder dünſten geſchwängerte wolcken an einander ſtoſſen, oder mit gewalt aus einander geriſſen werden, dabey es denn blitzet, und gar zuweilen durch einſchlagen groſſer ſchaden geſchiehet. Man vermuthet gewittere, wenn die ſonne im Sommer morgens oder abends ſehr ſticht, oder heiſſer als gewöhnlich ſcheinet, und dicke trübe wolcken am himmel ſtehen und geſchwüle, wie man redet, iſt. Auch wenn ein wirbelwind und ſturm entſtehet: Wenn die tage im Sommer und Herbſte heiſſer als gewöhnlich, und wenn ſich zuweilen beym untergange der ſonnen in der abendgegend ein regen-bogen, welches ungewöhnlich iſt, ſehen läſſet.

Wie man ſich vor dem donnerwetter, ſo weit menſchliche vorſicht hierinnen reichet, in acht zu nehmen hat, und ſolches vertreiben kan: 1) Es gehet ohne aberglauben zu; wenn man bey aufſteigenden gewittern die glocken läutet, und canonen abfeuret, denn dadurch wird die luft erſchüttert, die dünſte aus einander, und ſogar in die höhe bis in die dritte himmels-luft getrieben. 2) Diejenigen, ſo ſich mit einem gürtel von ſee-pferd-haut gegürtet haben, ſollen vom donner nicht können gerühret werden. Archibius ſchrieb dem König Antiocho, daß die gewitter keinen ſchaden thun könten, wenn man mitten in einem garten oder felde, eine kröte in einem neuen irdenen topf vergrübe. Einigen pflantzen lorbeer-bäume rings um den garten herum, weil ſie ſich einbilden, daß ſolches gut davor. 3) Noch andere hängen adlers-federn, oder ſee-kalbs-haut mitten im garten, und in denen 4 ecken deſſelben, davor auf. 4) Eine zwiebel, nicht aus der urſache weil ſie klein, ſondern wegen ihrer natur und eigenſchaften, ſoll auch gut vor den donnerſtrahl ſeyn. Doch ſind dieſe drey letzten keinesweges alſo beſchaffen, daß man davon phyſicaliſche urſachen angeben könte. Wer hiervon mehr gründliches nachleſen will, der ſehe Herr Doct. Börners phyſicam § 246 in dieſem buche aber alles, was von pag. 267 bis auf pag. 288 abgehandelt worden.

Donner-Beſem: Dieſes kurtz verwirrte ſtraubichte gewächſe ſiehet wie ein neſt aus, und wird ſolches ſonderlich auf dem tangel-holtze, oder äſten des baumes gefunden. Der gemeine mann nennet es deswegen ſo, weil ſie ſich einbilden, es rühre ſolches von dem blitz des gewitters, oder ſtrahlen her. Viele halten es vor eine mißgeburt am baume, ſo von unreinen und verdorbenen nahrungs-ſafte herrühret.

Donner-Keil, Strahl-Stein: Damit hat es, wider die einfältige meinung einiger in der phyſic unwiſſenden, folgende bewandniß: Es ergreift der feurige aus der luft mit groſſer gewalt herabfahrende ſtrahl des blitzes einen gemeinen ſtein in der erden, und treibet durch die heftigkeit der hitze die noch bey ihm vorhandenen feuchten oder wäſſerichten theile hinweg, die feſten aber drückt er zuſammen, und verändert dadurch, vermöge ſeiner groſſen gewalt, das äuſſerliche anſehen und die farbe. Wiewol auch die gewalt der hitze, welche vom blitz entſtehet, gar leicht viel kleine ſand-körner oder ſteine in der erden ſchnell zuſammen ſchmeltzen und einen ſogenannten donnerkeil daraus formiren kan. Viele halten auch diejenigen ſteine, ſo manchmal in der erden noch heutiges tages gefunden werden, und in der mitten ein loch haben, deren ſich die alten im kriege zu ſtreit-hämmern auch wol zu einer gewiſſen art wander-ſtäben bedienet, fälſchlich vor donner-keile. Weitläuftiger und gründlich hat von dieſer materie der in phyſicis geübte und berühmte medicus Herr Doct. Börner in vernünftiger abhandlung natürlicher wiſſenſchaften §. 245 nachricht gegeben, wohin der leſer verwieſen wird.

Donner-Kraut: Wächſet an ſteinigten orten auf den mauern, blühet im Julio und Auguſto. Die blätter ſau-

ſaubern, zeitigen, ziehen an, ſtillen die ſchmertzen, dienen zu den wunden und derſelben bluten. Die wurtzel wird vor die blinde güldene ader angehangen. Das aus den blättern und blumen gebrannte waſſer macht klare haut.

Doppelgen: Iſt eine Holländiſche ſilberne ſcheide-müntze, welche 2 ſtüver, oder nach unſerm gelde bey nahe 16 pf. gilt.

Doppelhacke, Muskete: Iſt ein ſchieß-gewehr ſo in alten zeiten gebräuchlich geweſen, nachdem man aber beſſere und bequemere ſchieß-gewehre erfunden, werden ſie nicht ſonderlich mehr geachtet.

Doppia: Iſt eine Italiäniſche und Spaniſche goldene müntze, die nicht aller orten gleich, noch im gleichen werthe iſt. 1) Eine Italieniſche Doppia gilt zu Florentz 30 Paoli, 2) Der Genueſer doppelte doppia macht unſers geldes 7 Reichs-thaler und 4 gute groſchen. 3) Die Italieniſche Doppia gilt 23 Lire. 4) Zu Meiland gilt eine Doppia di Spagna 21 Lire. 5) Doppia di Spagna, Doublon d'Eſpagne golte vormals 32 Realen, oder 4 Reichs-thaler, anietzo macht ſie 40 Realen, oder 5 Reichs-thaler. 6) Doppia di Venezia gilt 23 Lire, unſers geldes 4 Thaler 18 bis 20 gute groſchen, auch wol gar 5 Thaler. Die Spaniſche Doppia ſoll 129, die Italieniſche 123 bis 125 Ducaten-eschen wiegen.

Dorant: Iſt ein kraut, welches von ſeiner blume, die einem kalbs-rachen gleichen ſoll, alſo benamet wird. Es finden ſich deſſelben zweyerley arten, als Antirrhinum, ſo eigentlich Dorant genennet wird; und Ptarmica, weiſſer Dorant. Der erſte wird um der blume willen, welche weiß, gelb und roth, doch alzeit mit fleckigen rachen blühet, in den luſt-gärten gehalten und aus dem ſaamen gezogen. Beyde werden in den apothecken nicht ſonderlich gebraucht; das gemeine volck hält das erſte gut zu ſeyn vor die zauberey; das andere aber wird vor die zahn-ſchmertzen, und vor blaue flecken vom ſtoſſen, oder fallen nützlich gebrauchet.

Doreas: Eine art neſſeltuch, oder weiſſer cattun, welcher aus Oſt-Indien, ſonderlich aus Bengala gebracht wird. Die ſorten ſind unterſchiedlich, als grober, und feiner, geſtreifter, und würflichter, und hält ein ſtück hiervon gemeiniglich in die länge 16 ellen, und in die breite 7 achttheil.

Dor-Emul: Iſt eine art neſſeltuch mit blumen, welches die Engeländer aus Oſt-Indien bringen. Das ſtück hält meiſtens in der länge 16 ellen, und in der breite 3 viertel.

Dorf, Dörfer: Unſer vorhaben leidet nicht, weitläuftig zu unterſuchen, woher der name dieſes wortes komme, noch auch was urſache geweſen ſey, daß dörfer erbauet worden, ſondern wir laſſen itzo nur unſer augenmerck ſeyn, was in anſehung der dörfer überhaupt deren erhaltung und gerechtſamen zu beobachten iſt. Es iſt dannenhero ein dorf nichts anders als eine aus vielen landwirthſchaftlichen nahrungen zuſammengeſetzte hauswirthſchaftliche policey-anſtalt, vermöge, welcher ſich verſchiedene familien zuſammen begeben, den ackerbau, die viehzucht und andere in die wirthſchaft einſchlagende gewerbe, an bequemen und wohl liegenden orten, zu treiben, eine gewiſſe glaubens-lehre, zucht und ordnung unter einer gewiſſen gerichtsbarkeit bey ſich unter einander anzunehmen und zu führen, übrigens aber zu aufnahme der ſtädte durch herbeyſchaffung allerley lebens-mittel und nahrungs-arten nicht ein geringes beytragen. In denen alten zeiten waren die einwohner Deutſchlandes weit und breit zerſtreuet, und ein gewiſſer weitläuftiger bezirck derſelben wurde pagus (dorf) genennet. Nach dieſer zeit haben die Ingenui, oder Freygebohrnen, ihre ruricolas, d. i. diejenigen, welche das feld bauen mußten, nach unſer mundart die bauern, in engere grentzen zuſammen gezogen, wozu auch bey mehrerer cultivirung wol die geiſtlichkeit vieles beygetragen haben mag, und dadurch ſind die nunmehrigen dorfſchaften entſtanden. Es werden aber dieſe dörfer in landes-herrſchafts- und in landſaſſen-dörfer eingetheilet. Landes-herrſchaftliche dörfer ſind ſolche, welche unter der gerichtsbarkeit gewiſſer zu ämtern oder cammer-gütern von der hohen obrigkeit beſtellten perſonen, als amtleuten, rentmeiſtern, amtſchöſſern, ſtehen. An manchen orten heiſſen dieſe bedienten oberamtleute, amtsverwaltere, amts-cammerräthe, amts-voigte, amtſchreiber, commiſſarien u. d. g. Einiger orten haben auch etliche dieſer ämter amtleute noch amtshauptleute, landdroſten ꝛc. über ſich, und müſſen jene dieſen rechnung ablegen; an andern orten ſtehen dergleichen amtsverwalter unmittelbar unter der cammer. Landſaſſen oder nach unſerer itzigen art adeliche dörfer, die entweder allodial- oder feudal-güter ſind; jene ſind ererbte oder erkaufte und eigene, dieſe aber wurden vor die treugeleiſtete dienſte als ein ſold gegeben, und endlich ſind es gar wegen nur berührter dienſte eine vergeltung, und zu Carls des groſſen zeiten, da die Hunnen von den Deutſchen verjaget worden, gleichſam eine austheilung der beute geweſen, landſaſſen-dörfer, ſage ich, ſind ſolche, die unter ihren eigenthümern von der hohen Landes Obrigkeit ihnen verliehenen und durch hülfe eines geſchickten gerichtshalters zu verwaltenden gerichtsbarkeit ſtehen.

Digitized by Google

Die Einwohner dergleichen dörfer ſind meiſtens bauerleute, deren einige leibeigen, andere aber freygelaſſene, aber doch ſo eingeſchräncket ſind, daß noch hie und da etwas von der leibeigenſchaft ſich ereignet. Doch trift man auch unter denen dorf-einwohnern kirchen- und ſchul-lehrer, bürgerliche landleute, handwercks-verwandte, und andere landwirthſchaftliche profeſſionen, als müller, ſchäfer, an. So gehören auch obrigkeitliche perſonen, als richter, ſchöpfen ꝛc. die wieder unter der niedern gerichtsbarkeit der landes-obrigkeit ſtehen, dahin. Die güter aber überhaupt ſind adeliche oder unadeliche güter, dazu die tagelöhners häuſer oder die häusler gerechnet werden. Die merckmahle geweſener leibeigenſchaft ſind noch die hie und da zurückgebliebenen ungemeſſenen dienſte mit der hand und pflug, wiewol ſelbige nunmehro an vielen orten gäntzlich aufgehoben ſind. Dieſe einwohner oder bauren nun werden überhaupt nach ihren gütern und häuſern angeſehen, und ſind ihnen auch nach derſelben zubehörungen die dienſte und anlagen oder abgaben zugetheilet. Die benennung dieſer leute ſind anſpänner, pferdner, hüfner, gantze und halbe bauren, ackerleute, coſſaten, hinterſättler, handfröhner u. d. g. und zu den letzten werden auch die haus- oder miethleute gezählet, und werden dieſe letztern nach beſchaffenheit ihrer umſtände angeſehen. Dieſe unterthanen, und was vornemlich ſo genannte eigentliche bauren heiſſen ſollen, werden nicht ohne unterſcheid, ſondern nach vorher geſchehener eingezogenen kundſchaft an und eingenommen; ſo will auch das ſtadtweſen nicht geſtatten, daß man in die dörfer alle profeſſions-verwandten, weil dieſe ſonſt der ſtadt-nahrung groſſen eintrag thäten, aufnehme, vielmehr ſoll man dahin ſehen, um die ſtädte in ihrem flor zu erhalten, daß in denen dorfſchaften gar keine handwercker geduldet werden, wie denn auch einiger ſtädte handwercker dergleichen rechte erhalten, daß auf einen gewiſſen bezirck, z. E. eine meile weges von der ſtadt, kein von ihrem handwerck ausgelerneter ſich niederlaſſen darf.

Die Dorf-Gemein-Güter, als höltzer, fiſchwaſſer, äcker, wieſen, gemeinde-gebäude, als backhäuſer, mühlen, brunnen, teiche, triften, weide, ſchmiede, kirchhöfe, ſoll ein jeder Gerichts-Herr ſein ſtetes augenmerck ſeyn laſſen, daß nichts davon veräuſſert werde, auch ſorgfältig daran ſeyn, daß jährlich richtige rechnungen von denen einnahmen abgeleget werden, maſſen dem gemeinen weſen ein groſſer vortheil dadurch zuwächſet. Auch ſollen die dorfgrentzen auf obrigkeitliche verordnung mit grentz- und mahl-ſteinen oder marck-zeichen wohl verſehen, jährliche fluhr-züge, viſitationen und umgänge gehalten werden, und einem jeden unterthan, vermöge ſeiner pflicht auferleget ſeyn, daß, wo er ſiehet, daß in dergleichen ein ſchade oder turbirung geſchehen, er ſolches der obrigkeit ſeines ortes alſobald anzeige. Uebrigens ſind auch noch die dörfer mit ſchlagbäumen, gräben, zäunen, wänden, ſchritt-ſteinen, tüchtigen ſtegen u. d. g. zu verſorgen, und wo möglich auch auf die reinlichkeit und deren erhaltung zu ſehen.

Was die Gerichtsbarkeit anbetrift, ſo giebt es dörfer, die entweder unter oberherrſchaftlichen ämtern ſtehen, oder die von landſtändiſchen gerichtshaltern angeſtellet und gehandhabet werden. Zu denen letztern nun gehören Univerſitäten, ſtädte, klöſter, adeliche häuſer u. d. g. dieſe aber insgeſamt ſollen mehr auf die policey, und wie ſie alle vorfallende zwiſtigkeiten kurtz abthun mögen, als auf weit auslaufende proceſſe und ihre eigene intereſſe, an vielen ſporteln und geld-ſtrafen, ſehen. Dieſe gerichte beſtehen gleichfalls auf dem lande in ober- und unter-gerichten, dazu gewiſſenhaften gerichts-herren, und tüchtige und die gerechtigkeit liebende gerichthalter zu beſtellen ſind, dahin auch richter und ſchöppen gehören, daß die gerichts-herren keine blinde, taube oder gar zu alte leute dazu beſtellen. Dieſe beſtellte richter und ſchöppen, welche, nach beſchaffenheit der landesart, auch ſchultzen, heimbürgen, erbrichter, bauermeiſter, geſchworne, genennet werden, und deren amt bisweilen gar mit einem lehn, als in der Nieder-Lauſitz die 12 erbrichter, an ihre güter, und davon ſie wichtige freyheiten und nutzungen genieſſen, verbunden iſt, dieſe richter ſollen vermöge ihrer pflicht am allermeiſten darauf ſehen, daß der ſabbath recht geheiliget und die öffentlichen laſter und verbrechen gehörigen orts angegeben werden. Auch ſollen ſie die höchſtnöthigen haus-ſuchungen anſtellen, auf gewichte, elle, maaß und alle policey-anſtalten, ingleichen ſchenck-wirthe und gaſt-höfe genaue aufſicht halten, über ihre untergebende nachbaren eine richtige liſte führen, deren dienſt-beſtellung ſich treulich laſſen anbefohlen ſeyn, und auf ihre gute und ſchlechte wirthſchaft ein wachſames auge haben, ſie ſollen ferner öftere feuer-beſchauungen, und ob das zu feuers-gefahr angeſchafte geräthe im guten ſtande und bereitſchaft ſey, anſetzen, brunnen und waſſerleitungen, dazu auch die in dörfern gelegene teiche zu rechnen, in acht nehmen, keine ordentlich angeſtellten ſauf-gelage, verbotene zuſammenkünfte, mißbräuche bey kind-taufen, hochzeiten und grabmah-

Digitized by Google

len geſtatten, auch keine fremde verdächtige leute dulden, ledigen perſonen, auf ihre hand zu ſitzen, nicht nachſehen, unzüchtige weibes-perſonen, bettler, landſtreicher und anderes liederliches geſindel nicht hegen, nacht- und tage-wache beſorgen, auch wegen anſteckender und einſchleichender ſeuchen bey zeiten anzeige thun, und die verſorgung der armen, wie auch ſchul-kinder-anſtalten befördern helfen, bey ſterbens-fällen darauf ſehen, daß den unmündigen ſichere und treue vormünder beſtellet, und denen wittwen keine eigennützige kriegeriſche vormünder oder Curatores geſetzet, und richtige inventaria gemachet werden, auf kirchen- und ſchul-gebäude wachſam ſeyn, und alles, was zu des gemeinen weſens ſchaden gereichen könte, verhindern. Zu der gerichtsbarkeit wird überdies auch noch das Jus Patronatus, welches entweder dem Landes-Herrn, oder der unter-obrigkeit, auch bisweilen denen eingepfarrten insgemein zuſtehet, gerechnet, vermöge deſſelben die pfarrer, ſchulmeiſter, küſter, cantores, auf denen filialen die ſchulhalter berufen und eingeſetzet werden. So werden auch die kirchen, ingleichen die geiſtlichen aus denen geſtifteten kirchen-gütern, an theils orten aber von denen gemeinden erhalten und die reparirung derer geiſtlichen gebäude beſtritten, wiewol an einigen orten die reparirung nach dem den neuen geiſtlichen oder ſchulmeiſtern übergebenen inventario oblieget, und bey ſeiner inſtallirung dazu verbunden wird. Was aber das aufnehmen der kirchen-güter betrift, ſo ſoll die obrigkeit des ortes jedesmal gewiſſenhafte und ſorgfältige vorſteher beſtellen, kirchen-bücher anſchaffen, viſitationen anſtellen, kirch-rechnungen abnehmen, vor die capitalien, daß ſie ſicher ſtehen, und die zinſen davon gewiß einlaufen, u. d. g. ſorge tragen.

So viel der nutzen der Dörfer in anſehung der Städte anlanget, ſo beruhet derſelbe darinnen, daß er entweder mehr oder weniger zu dem aufnehmen und ſtadt-nahrung beytrage. Dieſes zu erkennen, muß das verhältniß der dörfer zu denen ſtädten betrachtet werden. Daß nun eine ſtadt ein ſolcher ort ſey, der mit beſſern häuſern, reinlicher, und alſo nicht zum ackerbau und viehzucht zubereiteter wohnung, ſondern zu andern handthierungen bequemer angebauet und mit mauren verwahrter ſey, als ein dorf, eine beſondere ſtadt-obrigkeit und marck-recht u. d. g. habe, iſt jedermann bekannt. Zu dem aufbau der ſtädte nun hat bald dieſes, bald jenes, und abſonderlich die ſicherheit vor feindlichen anfällen, u. d. g. welches wir künftig unter dem worte Stadt ausführlicher beſchreiben wollen, gelegenheit gegeben. In denenſelben nun iſt nach und nach die kunſt und wiſſenſchaft, die rohen natürlichen waaren, die auf dem lande erzeuget werden, vollkommener zuzubereiten, zu verarbeiten und wiederum mit nutzen abzuſetzen, immer beſſer getrieben, höher erwachſen, und zu ſeiner vollkommenheit gelanget, und beſtehen hauptſächlich dieſe ſtadt-beſchäftigungen in guten lehr- und zucht-anſtalten, und in ausübung der gelernten arbeit, künſte und wiſſenſchaften. Dieſe geſchäfte aber erfordern ihre eigene leute, örter, beſſere bequemlichkeit, reinlichkeit und ſicherheit, als auf dem lande, und aus dieſem allem iſt die handelſchaft, die die rohen und verarbeiteten waaren wiederum unter die leute und andere orte und länder geſchaffet hat, entſtanden. Es dienen dahero die dörfer hauptſächlich, daß ſie denen ſtädten die rohen und bey ihnen erzeugten waaren, ja auch ſelbſt die leute, zur verbeſſerung und verkehr liefern; dahingegen die ſtädte denen dörfern mit auszahlung des geldes vor ihre rohe materien und zu bequemlichkeit die verbeſſerten waaren und leute zurück zu liefern dienen, und dieſes iſt der erſte grund der verhältniſſe der dörfer zu den ſtädten. So iſt ferner in anſehung dieſer verhältniß zu mercken, daß keine ſtadt angeleget und in aufnahme kommen könne, wo nicht land-wirthſchafte und dörfer um ſie herum liegen. Denn es liefern die dörfer denen ſtädten leute zu geringen dienſten, rohe leute, um dieſelben zu verbeſſern, allerhand victualien, rohe oder nur halb zubereitete waaren, und endlich auch geld. Wenn dörfer ſo eingerichtet ſind, ſo ſind ſie dem lande zuträglich. Nun iſt auch zu zeigen, wie die dörfer denen ſtädten ſchädlich ſind. Schädlich ſind ſie den ſtädten, wenn in denenſelben die ſtadt-gewerbe getrieben werden, denn dadurch leidet nicht nur ſelbſt die dorf-nahrung, maſſen eine jede verrichtung ſeine gantzen leute haben will, und wird dadurch eines mit dem andern verdorben, ſondern auch die ſtädte werden auſſer ſtand geſetzet, ihre in beſſern ſtand geſetzte materialien und waaren zu vertreiben und ins geld zu bringen, und müſſen endlich darüber, wo nicht alle, doch die meiſten handwercker zu grunde gehen. Siehe Bauer.

Dornreiche: Iſt eine art kleiner vögel, deren man insgemein ſechſerley geſchlechte zählet. Der erſte, als der ſo genannte gemeine dornreich, deſſen geſang nicht ſonderlich ſchön iſt, und der im ſingen in die höhe fliegt, iſt über und über am gantzen leibe bräunlicht, auſſer daß er am bauche hinab etwas weißgraulicht iſt, und an den flügeln, ſonderlich um die achſeln herum, hellbräunlichter ausſiehet, als an denen

nen

Digitized by Google

nen übrigen theilen des leibes. Seiner gröſſe nach kömmt er den braunellen gleich. Der andere iſt der ſchwartz-köpfichte dornreich, welchen man an etlichen orten meiſen-könig oder meiſen-mönch nennet. Seine farbe iſt oben am kopfe kohlſchwartz, und die backen um die augen weiß, wie der meiſenkopf auf beyden ſeiten iſt, der rücken aber aſchfarbe. An der gröſſe iſt er faſt wie eine blau-meiſe, nur daß er in etwas länger und hochbeinigter ſeyn mag. Der dritte dornreich iſt dem erſtbeſchriebenen andern dornreich oder meiſen-könig in allen gleich, auſſer daß, wie jener eine ſchwartze, dieſer eine hellbraune kappe oder kopf hat, um weswillen er auch nicht unbillig der braun-köpfichte mönch genennet wird. Der vierte iſt der ſchilf-dornreich, der noch kleiner als die letzten zwey, im übrigen aber gäntzlich ausſiehet, wie der zuerſt beſchriebene gemeine dornreich. Der fünfte iſt derjenige vogel, der an gröſſe dem ſchwartz-köpfichten dornreich oder ſo genannten meiſen-mönch gantz gleich kömmt, aber auf dem kopfe nur ein weiſſes bläslein oder plättlein hat, mit dem er ſich unterſcheidet, wiewol er auch nicht ſo gar dicke am leibe iſt, als der gemeine, ob er ſelbigem ſchon an der länge nichts nachgiebet. Dieſer hat den ſchönſten geſang unter allen dornreichen, iſt aber ſchwer zu fangen. Der ſechſte dornreich iſt das weich-bauchigte vögelein, welches etliche tage vor der nachtigall kömmt, und in dem gebüſche, aus welchem er öfters ſingend in die höhe fliegt, und wieder in ein anderes niederfällt, einen gantz kurtzen traurigen geſang von ſich hören läßt. Dieſer iſt an der gröſſe wie ein ſchilf-dornreich, aber am bauche ſehr weiß, und dadurch von allen andern zu unterſcheiden. Die übrige farbe iſt gäntzlich wie die farbe des gemeinen dornreichs. Sie nehren ſich mit würmern, welche ſie nicht auf der erde, ſondern meiſtentheils an dem laube ſuchen, und wegſchlucken. Ihr ſtrich gehet um oder bald nach Jacobi an, nur der ſchwartz-köpfichte dornreich hält ſich etwas länger auf, und bleibet im herbſte, nachdem das wetter iſt, faſt bis mitten im October, um die zeitigen hollunder-beeren zu genieſſen, mit welchen er wider die natur der andern dornreiche, als die auch deswegen ſo lange nicht bleiben können, gerne vorlieb nimmt. Hingegen iſt er auch im wieder-ſtrich zur frühlings-zeit einer von den ſpäteſten.

Dorn: Nennet man überhaupt die ſcharfen ſpitzen, das ſtachlichte weſen, ſo ſich an vielen gewächſen befindet.

Dorn-Schwämmgen, Greißlinge: Sind weiſſe ſchwämmgen, eines Groſchens groß, ſo gerne an mit moos bewachſenen rainen wachſen. Sie werden an der luft abgetrocknet, und ſtatt der morgeln oder mit ſolchen gemengt, an fleiſch gekocht. Sie können wegen ihren guten geſchmacks an ſtatt der champignons genommen werden.

Dorn-Strauch: Ein ſtrauch, der voller ſtacheln ſitzet. Sind ſehr gut zu zäunen und lebendigen hecken, weil über und durch dieſelben niemand leichtlich kommen kan.

Dorſch: Iſt einer von den zarteſten meer-fiſchen, und wird in der Oſt-See gefangen. Er ſcheinet nichts anders, als eine kleine oder vielleicht die kleinſte art Cabliau zu ſeyn. In Preuſſen werden ſie Pomucheln genennet. Die zurichtung iſt wie bey dem Cabliau, doch kan man ſolche auch backen, da die butter etwas heiſſer als gewöhnlich ſeyn muß. Man richtet ſie auch in torten, paſteten und potagen wie hechte an.

Doſe: Iſt eine von holtz, helfenbein, ſchild-kröten, horn, zinn, ſilber und gold, ingleichen vom dombac, und allerhand vermiſchten metall und compoſitionibus, in allerhand formen gemachte büchſe oder gefäſſe, worinnen man den ſchnupf-toback aufhebet, und füglich bey ſich tragen kan. Oben in dem deckel werden zuweilen künſtliche bilder gemachet. Es wird dieſe waare heut zu tage, wegen des ſtarcken ſchnupf- und rauch-tabacks gebrauches, ungemein ſtarck geführet.

Doſten, Wohlgemuth, Origanum vulgare: Hat viereckigte rauhe ſtengel, faſt 2 ellen hoch, die blätter ſind wie majoran-blätter, noch etwas länger, die kleinen weiſſen oder weiſſen blümlein ſind mit knöpfſen und röthlichen blätlein umgeben. Der ſaame iſt braun-roth und klein. Es wächſet an wegen, an ungebaueten orten und ſchattichten hügeln. Es wird zu mutter-bädern, haupt-waſchen und zu bädern vor die raute gebraucht. Die blumen dienen im kräuter-ſallat, indem ſie den magen ſtärcken und appetit zum eſſen erwecken. Das davon gebrannte waſſer in denen lungenſüchtigen, engbrüſtigen und denen, ſo einen kurtzen athem haben, dienlich; Es befördert den auswurf. Das aus Origano cretico verfertigte öhl iſt vor zahn- und haupt-ſchmertzen, und thut noch beſſere würckung als negelein-öhl. Wenn man das kraut auf fleiſch und fiſch ſtreuet, ſoll es die mücken vertreiben.

Dotter-Blume, Schmaltz-Blume: Seine blätter ſind ſchön grün, rund und etwas gekerbt. Es wird in das einfache und gefüllete eingetheilet. Jenes wächſet auf den wieſen und bey den waſſern, dieſes aber nur in den gärten. Die einfachen ſollen denen

Digitized by Google

kühen die milch mehren, und der butter eine ſchöne gelbe farbe geben. Die blüth-knoſpen ſehen aus wie capern, und können alſo eingemacht und verſpeiſet werden.

Doublure: Das unterfutter oder der zeug, womit ein andrer gefüttert iſt.

Draben, ſiehe Träbern.

Drache: Eine ungeheure groſſe ſchlange, die ſich in abgelegenen wüſteneyen, bergen und ſtein-klüften aufzuhalten pfleget, und menſchen und vieh groſſen ſchaden zufüget. Man findet ihrer vielerley geſtalten und arten, denn etliche ſind geflügelt, andere nicht, etliche haben zwey, etliche vier füſſe. Kopf und ſchwantz aber iſt ſchlangen-art.

Drache (fliegender): Iſt ein feuriges Meteorum oder luft-zeichen von ziemlicher gröſſe, welches aus groben und fetten, entweder würcklich entzündeten, oder nach art eines Phosphori ſcheinenden dünſten beſtehet, von der luft in die länge und gar geſchwinde fortgetrieben wird, und alſo etlicher maſſen einen fliegenden drachen vorſtellet.

Drachen-Blut: Iſt ein hochrother ſaft, oder vielmehr ein gummi, das nicht, wie etliche meinen, aus dem drachen-baum in Aſia, ſondern aus einem gewiſſen rohre in der inſul Madagaſcar fleußt. Es wird vornemlich zum mahlen und laquiren, wie auch in der artzeney zu verſchiedenen dingen gebraucht. Das beſte iſt, welches in langen ſtücken, wie finger, und in grünen blättern eingewickelt, herausgebracht wird. Solches iſt aber koſtbar, und ſelten zu bekommen. Es wird daher meiſtentheils bey uns nachgemacht, auch wol gar ſtatt deſſen der cinober verkauft. Das rechte muß ſchön, klar, und hochroth im zerreiben ſeyn. Was aber die materialiſten in blättern eingewickelt verkaufen, iſt meiſtens mit Arabiſchen gummi, bocks-blut und andern dingen verfälſcht. Und ob es ſchon in der mahlerey zu gebrauchen iſt, ſo thut doch das verfälſchte ſeine würckung in der medicin nicht.

Drachen-Kraut, rothe Mengel-Wurtzel: Dieſe pflantze treibt nur einen eintzigen ſtengel, deſſen häufige zweige ſo hart wie holtz; ſie ſind ſchwärtzlich, dünne, gerade, rauh, eine elle lang, auch zuweilen etwas darüber. Die blätter gleichen denen hanf-blättern. Der ſaame wächſet vom mittel der pflantze bis oben an, es iſt ſolcher reich, hänget gegen die erde, und wenn er trucken, hänget er ſich an die kleider an, die blüthe iſt gelb, und wie dornen-blüthe geſtaltet. Dieſe pflantze hat viel saltz und öhl mit viel erde und phlegma vermiſchet, dieſes machet, daß ſie abtrocknet, den bauch ſtopfet, und den urin treibet; ſie hat viele ſubtile theilgen, die nicht hitzig, dabey aber eindringend. Den ſaamen mit wein eingenommen, iſt gut vor die leber, rothe ruhr und ſchlangen-ſtich. In wein abgekocht, und 6 untzen davon getruncken, iſt ſonderlich gut vor die kalte piſſe oder den harnzwang; das aus den blättern deſtillirte waſſer iſt gut vor den huſten, bruſt, gelbe ſucht, fieber, und inſonderheit vor die colicke. Man miſchet dieſes kraut mit erdrauch und molcken; dieſes iſt gut vor ausſchlagen der haut und vor die bleiche farbe; den ſaft der blätter zu 2 untzen, den extract davon zu einem quentlein, und die ptiſane, die aus einer handvoll blätter davon in einem halben maaß waſſer ein wenig gekocht wird, vertreibet die geſchwulſt, ſo langwierige kranckheiten zurückgelaſſen. Davon als einen thee getruncken, oder in ſuppen gegeſſen, iſt ein bewährtes mittel vor die waſſer-ſucht, wenn auch ſchon eine öfnung, das waſſer abzuzapfen, gemacht worden. In die fußbäder dieſe pflantze gekocht, iſt ſehr heilſam. Die blätter gekocht und auf die geſchwüre geleget, heilet ſie, und vertreibet die geſchwulſt.

Drachma: Ein mediciniſches oder apothecker-gewichte, iſt der achte theil einer untze, oder ſo viel, als ein quentlein.

Drachun, Kayſer-Salat: Iſt faſt wie pfeffer-kraut geſtaltet, mit etwas langen und ſchmalen blättern, und wird durch zerreiſſung der wurtzel fortgepflantzet; iſt zweyerley, der, ſo in gärten gezeuget wird, gehöret unter die ſalat-kräuter, und giebet auch fleiſch-brühen einen angenehmen, würtzhaften geſchmack. Er kan auch wie die gurcken eingemacht werden. Der andere iſt der wieſen-drachun, ſo gekerbte blätter hat. Jener wird unter die zaſerigen winter-gewächſe gerechnet. Er befördert die dauung des magens, erwecket appetit, und dienet äuſſerlich für das zahn-fleiſch, wenn es geſchwollen iſt, in wein gekocht, und den mund damit geſpület.

Drangſal, ſiehe Plage.

Drap d'Argent: Iſt ein gantz ſilbernes und mit allerhand blumen und rancken durchwebetes und zubereitetes reiches ſtück zeug, deſſen ſich nicht nur das frauenzimmer zu ihren putz und pracht zu gebrauchen, wie auch dergleichen kleider zu tragen pfleget, ſondern auch die manns-perſonen zu kleidern und weſten bedienen.

Drap des Dames: Solches bedienet ſich das frauenzimmer zu ihrer kleidung, weilen es zart und leichte gewebet iſt: Es iſt ein fein ſchwartzes wollenes tuch.

Drap des Hommes: Solches tragen meiſtentheils die manns-perſonen.

Drap

Drap d'Or: Iſt ein gantz golden gewebtes und reiches ſtück, mit allerhand künſtlichen blumen und rangagen gezieret und durchgearbeitet, und welches zu kleidern, auch allerhand putz und galanterie gebrauchet wird.

Drath: Derſelbe wird aus eiſen gezogen und verfertiget; doch macht man auch kupfer- meßing- gold- und ſilber-drath.

Drath-Schlingen: Selbige werden aus mittelmäßigen ausgeglüheten, eiſernen, auch meßingenen drath, einer ſtecke-nadel dicke gemacht, und wird eine kleine ſchleiſe an einem ende verfertiget, wodurch das andere ende geſtecket wird. Mit ſelbigen kan man haaſen, füchſe und andere thiere fangen, wenn man dergleichen ſchlingen an hecken, zäune, bäume und gebüſche anbringet, da denn ein ſolches thier, wenn es die ſchlinge paßiren will, wodurch der drath ſich ſo gleich zuſammen ziehet, gar leichte gefangen wird. Man muß zuvor die hände waſchen, wenn man ſolche ſchlingen legen will, und ſelbige mit laub, erde oder gras reiben. Wenn alles vorbey, werden ſolche drath-ſchlingen in ein rein leinenes ſäckgen an die luft gehänget.

Drathzieherey: Iſt der ort, wo der drath verfertiget wird, und wo die dazu benöthigten werckzeuge vorhanden.

Dreck-Lilia, ſiehe Aſphodill-Wurtzel.

Dreel: Iſt eine art leinen gewebs, welchen man auch drey- und vierdräthigen Zwillig nennet, und ſolcher wird zu ſervietten, hand-tüchern, tiſch-tüchern, bett-tüchern ꝛc. gebraucht. Solcher bett-dreel iſt 4, 6, 7 viertel breit, auch wol noch breiter.

Dreh-Creutz, ſiehe Weghaſpel.

Dreſchen: Heißt den ſaamen oder die körner der eingeerndteten feld-früchte aus dem ſtroh bringen, oder aus ihren ähren und hülſen ausſchlagen, und davon reine machen, welche arbeit insgemein von den dreſchern auf der ſcheun-tenne mit den driſcheln oder dreſchflegeln, nebſt der übrigen darzu gehörigen geräthſchaft folgender geſtalt geſchiehet: Es werden nemlich 1) ein halbes ſchock garben, mehr oder weniger, nachdem das gebünde oder die tenne groß oder klein iſt, aus der panſe auf die tenne geworfen, und eine garbe nach der andern zu beyden ſeiten ſo, daß die ſturtzeln an die tennen-wand, die ähren aber mitten auf der tenne zuſammen zu liegen kommen, unaufgebunden geleget, und durch die dreſcher gevorſchlaget, oder, wie es die bauren ausſprechen, gevorſchelt; das iſt, ſie fangen an einem orte an, und dreſchen eine garbe nach der andern, von oben bey den ſtürtzeln anfahend, herunterwärts gegen die ähren zu, ab, wenden ſie darnach um, und dreſchen ſie auf der andern ſeite auf eben ſolche art. 2) Werden die alſo gevorſchlagte gantze garben auf die ſeite an eine tennen-wand geleget, und das von denenſelben abgeſchlagene geſtröhde, und die abgeſprungene ähren zuſammen gerechet, und dahin, wo man das ſtroh zu dreſchen pflegt, geleget; hernach fünf oder ſechs von den gevorſchlagten garben, welche man ein ſtroh nennet, eine nach der andern aufgebunden, und fein dünne, ſo lang die tenne iſt, ausgebreitet, ſo daß die ſtürtzeln wieder an die wand kommen, und alſo von einem ort bis zum andern abgedroſchen, weitzen und korn mit der hand, gerſten und haber hingegen mit dem rechen oder harcken umgewandt, und wiederum wie zuvor abgedroſchen, hierauf ſolches ſtroh, wenn es weitzen oder korn, mit beyden händen, wenn es aber gerſten oder haber iſt, mit der ſchütte-gabel wohl aus- oder wie der bauer-terminus heißt, aufgeſchüttelt, damit die körner heraus fallen, und endlich in ſaubere ſchütten, welche man ſogleich an behörigen und truckenen ort in der panſe ſchaffen muß, gebunden und geknebelt, welches anlegen, abdreſchen und aufbinden ſo ofte wiederholet wird, als ſo viel der vorſcheln oder vorſchlägen vorhanden ſind. So oft man mit dem abdreſchen eines ſolchen ſo genannten ſtrohes fertig iſt, muß man auch allemal das übrige und kurtze ſtroh, ſo nicht mit in die ſchütten gebunden werden kan, abſonderlich zuſammen und bey ſeite rechen, wovon man nachgehends die wirr-bunde oder wurm-gebünde und ähren-gebünde machet. 3) Wenn alſo ein halb ſchock, oder ſo viel man auf einmal angeleget, abgedroſchen iſt, wird das ausgedroſchene mitten auf der tenne dünne ausgebreitet, die ähren und ſtürtzeln fein ab- und zuſammen gerechet, ſo das kleine oder abrechling von den bauern genennet wird. 4) Muß man das von dem kleinen geſäuberte geträyde mit einem flederwiſch, welcher an eine vier bis fünfthalb ellen lange leichte ſtange gebunden iſt, fleißig überkehren und abfledern, damit die von dem rechen zurücke gelaſſene ähren und ſtürtzeln vollends heraus kommen, welches die bauren überkehr nennen. 5) Wird das ſolcher geſtalt etwas rein gemachte geträyde erſtlich durch das groſſe und hernach durch das kleine ähren-ſieb geräutert, damit das übrige grobe vollends in ſolchem zurücke bleibe, und zu der überkehr geſchüttet werde, das durchgefallene geträyde aber wird auf der tenne mit dem umgewandten, und die zancken in die höhe kehrenden harcken oder rechen, ſo oft es die nothdurft erfordert, aufgeworfen, damit das annoch

Digitized by Google

darin befindliche unreine zeug in die höhe und oben auf kommen möge, welches von den bauren umwenden genennet wird; nach jedesmaligen aufwerfen aber werden 6) die körner mit einem ſtroh-ſeile, das man zwiſchen den zancken eines rechen hängen hat, von einer ſeite zur andern aufgerühret oder aufgerüſſelt, welches die bauren aufgerieben heiſſen, und darauf 7) das oben liegende gröbſte zeug mit dem flederwiſche abgefledert, und ebenfalls zur überkehr gethan; welches aufwerfen, aufreiben und abfledern alſo etliche mal wiederholet wird, damit das geträyde zum wurfen oder worfeln deſto reiner werde. 8) Nachdem nun ſo viel, als zu einem nöthig, nach und nach ausgedroſchen, und auf vorher beſchriebene art, durch abrechen, ausſieben, umwenden, aufreiben, und oftmaliges abfledern aus dem gröbſten reine gemacht worden, wird endlich das worfeln oder wurfen vorgenommen, indem das geträyde mit einer ſchaufel gegen den wind zu, an den andern ort der ſcheun-tenne fein in die höhe hingeworfen wird, damit ſich die körner aus einander theilen, und der wind die ſpreuer davon abſondern und zurücke wehen könne. Iſt des windes zu wenig, ſo muß man das gewurfte deſto öfter mit dem flederwiſch abkehren; iſt aber deſſen zu viel, ſo müſſen die ſcheun-thore nicht allzuweit aufgemacht werden, daß der wind nicht allzuſtarck auf die ſcheun-tenne gehe, weil er ſonſten das geringe geträyde zu ſtarck unter die ſpreu oder ſpreuer verwehen würde. Wenn der haufen gantz gewurft iſt, ſo beſchauet man das gewurfte oder gewurfelte geträyde, wie weit es rein iſt, und ſo weit läſſet man daſſelbe vor ſich liegen, und nimmt das andere um dieſelbige gegend etwas über die helfte wieder hervor an den vorigen ort, doch, daß die ſpreu vorhero bey ſeite geſchaffet werde, wurft es wieder aufs neue, und fledert es wieder ab, da es denn wie vorhero, ſo weit es reine iſt, abgenommen, und mit dieſen wurfen und abnehmen, 4, 5 und mehrmalen wiederholet wird, nachdem nemlich der wind gehet, und das geträyde ſich balde reine machen läßt. 9) Nach dem letzten mal wurfen, und wenn die ſpreuer völlig in einen winckel über einen haufen gekehret worden, nimmt man das allervorderſte zu ſaamen ab, und läſt das übrige durch die korn-rolle oder fege laufen, (welche hauptſächlich nur zu korn und weitzen gebraucht wird) damit das kleine geſäme, ingleichen aller zuſatz und ſtaub durchfalle. Damit aber 10) das geträyde noch reiner werde, pfleget man es ferner erſtlich mit dem gantzen, und denn mit dem halben raden-ſieb zu ſieben, wovon das durchgefallene den namen des geringen geträydes bekommt, ſo dem vieh zum futter dienet. Endlich 11) wird aufgehoben, das gute und geringe geträyde gemeſſen, den dreſchern ihr lohn davon ertheilet, der reſt geſackt, und von den dreſchern ab- und an gehörigen ort getragen, wo es ordentlich und fein dünne aufgeſchüttet, und anfänglich die woche zwey bis drey mal, nachgehends aber, bis es recht trocken wird, wenigſtens alle wochen einmal fleißig gewendet wird. Das dreſchen wird auch überhaupt in der wirthſchaft unterſchieden: 1) Ins probe-dreſchen, wodurch man erforſchet, wie das geträyde ſcheffelt; 2) vorſcheln, wovon oben gehandelt, und 3) in das reine-dreſchen, worauf ſonderlich zu ſehen. Von einer Dreſch-Mühle ſiehe weiter unten.

Dreſcher: Pflegt man insgemein diejenigen zu heiſſen, die einem andern ums lohn zu dreſchen pflegen, es geſchehe nun freywillig, daß ſie nemlich dreſchen dürfen, wo und wenn ſie wollen, oder mit zwange, da nemlich auf gewiſſen häuſern die beſchwerde lieget, daß deren beſitzer auf dieſem oder jenem hofe oder gute alles vorhandene geträyde, um einen gewiſſen lohn, ausdreſchen müſſen, und, ehe und bevor ſolches geſchehen, niemand andern dreſchen dürfen, welche leute zwang-dreſcher, oder (weil man dergleichen dreſcher mehrentheils bey Edel-Höfen und Ritter-Gütern hat) auch mit einem anſehnlichern namen, nemlich hof-dreſcher genennet werden. Ein hausvater ſiehet darauf, daß das geträyde reine gedroſchen wird. Wenn man durch die ausgedroſchenen ähren mit dem huthe fähret, und es fallen viele körner heraus, ſo iſt es nicht rein gedroſchen, und man kan auf unkoſten der dreſcher laſſen nachdreſchen. Er ſchlieſſet die ſcheunen frühe und abends jederzeit ſelbſt auf, und überläſſet die ſchlüſſel nicht denen dreſchern. Auch giebt er acht, ob die dreſcher oder ihre weiber, ſo ihnen zu eſſen bringen, mit leeren oder vollen taſchen nach hauſe gehen.

Dreſcher-Haus: Alſo werden in einem dorfe, oder bey einem ritter-gute alle diejenigen häuſer genennet, deren beſitzer, ſie ſeyen gleich eigenthümer davon, oder ſitzen nur zur miethe darinnen, auf dem ritterguts-hofe, um einen gewiſſen oder beſtimmten lohn zu dreſchen gezwungen ſind.

Dreſch-Flegel oder ſchlechtweg Flegel, auch Driſchel genannt: Iſt dasjenige inſtrument, womit die körner aus den ähren oder hülſen auf der ſcheun-tenne ausgeſchlagen oder ausgedroſchen werden. Es beſtehet ſolcher aus einem dritthalb ellen langen, etwas mehr als daumens dicken ſtecken, von häſeln- oder hollunder-holtze, welcher die hand-ruthe genennet wird, und aus dem flegel ſelbſt, welches ein run-

des

Digitized by Google

des ſtücke buchen-holtz, 24 bis 27 zoll lang, und an dem einen ende 3 zoll dicke übers creutz, an dem andern aber, wo die lederne kappe darüber kommt, etwas geringer, und wenn er halten ſoll, vom ſtamm-ende des buch-baums gemacht ſeyn muß. Dieſe beyden ſtücke haben jedes ſeine beſondere lederne kappe, wovon das eine die ruthen-kappe, das andere die flegel-kappe genennet wird, und ſind an dieſen beyden mit zwey ledernen neh-riemen befeſtigten kappen, durch ein ſtarckes ledernes mittel-band, welches gleichſam die charniere giebt, zuſammen gefüget, damit der flegel bey ſchwingung der ruthe hinfalle, wo der dreſcher will.

Dreſch-Maſchine: Im amte Ertzen im Hildesheimiſchen findet man dergleichen, die durchs waſſer getrieben wird. Allein man hat den nutzen, den man gehoffet, dabey nicht gefunden, indem das ſtroh ſo klein gedroſchen wird, daß es weder zur ſtreue noch miſte zu gebrauchen iſt. So iſt es überdem auch eine gewiſſens-ſache, ſeines privat-nutzens wegen, denen armen dreſchern dadurch ihr brod zu nehmen, die daher genöthiget werden, es in andern ländern zu ſuchen. Dergleichen dreſch-mühle, ſo von einem pferde gezogen wird, iſt auf einem adelichen gute angeleget worden, iſt aber, wegen des ſchlechten nutzens, ſeit einiger zeit wieder in abgang kommen.

Dreſch-Tenne, ſiehe Scheun-Tenne.

Dreydräthig: Nennet man das wollene garn, da drey einfache faden einen dreydräthigen ausmachen.

Dreyer: Eine kleine ſcheide-müntze im Sächſiſchen und Brandenburgiſchen, deren 4 auf einen guten Groſchen, 64 auf einen Kayſer-Gulden, 84 auf einen Meißniſchen Gülden, und 96 auf 1 Reichsthaler gehen. In Schleſien heißt ein Dreyer ein halber Kreutzer, und gehen 120 auf einen Kayſer-Gulden. In Nieder-Sachſen aber iſt ein Dreyer ſo viel als ein halber Soßling, oder 3 Pfennige nach ihrem Gelde, und nach unſern Ober-Sächſiſchen halb ſo viel.

Dreyfaltigkeits-Blume, kriechende Viole, Freyſam-Kraut: Dieſe pflantze treibet im anfange runde eingekerbte blätter, die hernacher länger werden. Die ſtengel ſind dreyeckigt, inwendig hohl, auswendig als riemen gezogen, und ſitzen unordentlich unter einander; dieſe kleine zweige tragen eine blume, die oberwerts roth, unterwerts gelb und inwendig weiß ausſiehet, ſie iſt ſehr ſchön, und gleichet denen Mertz-veilgen, ob ſie gleich keinen geruch hat, ſondern nur eine zierde der gärten abziebet. Sie wächſet wild auf dem felde, doch ziehet man ſie auch in gärten, ſie fängt im April an zu blühen, und blühet den gantzen Sommer hindurch. Dieſe pflantze trucknet ab, heilet die wunden, treibet den ſchweiß, und iſt gut vor verſtopfung der bährmutter. Einige ſagen, ſie wäre auch bewährt vor die engbrüſtigkeit und entzündungen der lunge; ſie verſichern, daß ſie die krätze und grind abtrucknet und heilet, auch allen ausſchlag am leibe. Das davon deſtillirte waſſer iſt vortreflich vor das ſchneiden im leibe der kinder; man leget auch die gantze blume mit kraut und ſtengel auf; giebet ſie auch denen ſchweinen ein, die die kehlſucht haben. Der ſaft der blätter innerlich, oder auch die blätter äuſſerlich gebrauchet, iſt beydes vortreflich vor wunden; das getrucknete pulver von denen blättern iſt gut, wenn die därme austreten; man giebet denen, die mit dieſer kranckheit beladen, einen löffel oder halben löffel voll in wein ein. Die gekochte blume ſtillet das böſe weſen der kinder, wenn ihnen ſchon der ſchaum vor den mund tritt. Ein tranck von dieſen blumen mit dem kraute abgekocht, iſt gut vor die fieber, es reiniget lunge und bruſt. Wenn ſie recht ſchön werden ſollen, ſäet man ſie noch vor winters; es iſt eben nicht nöthig, daß man ſie auf miſt-beete ſäet, denn ſie kommen ohnedem im garten-lande fort, weil ſie durch den ſaamen, den ſie fallen laſſen, ſich ſelbſten fortpflantzen, muß man ſolchen einſammlen, wenn er noch nicht völlig reif. Man pflantzt ſie auch durch zertheilung der ſtöcke fort. Sie können nicht viel ſonnen-hitze vertragen, und kommen leichtlich zwiſchen denen zwiebel-gewächſen, ohne ſelbigen zu ſchaden, fort. Im Frühjahr verpflantzt man ſie in trucknes ſandichtes erdreich, ſie fangen bald hernach an zu blühen, und blühen bis in Winter, wenn ſie nur gehörig gewartet, und nach nothdurft begoſſen werden.

Dreyfuß: Iſt ein runder eiſerner kreys, auf drey hohen füſſen ſtehend, welchen man über das feuer zu ſetzen pfleget, damit man einen keſſel oder anderes geſchirr darauf ſtellen kan.

Dreyling: Iſt eine höltzerne art von einem gefäſſe, welches 60 maß-kannen hält, daß alſo 3 dergleichen ein viertel von 180 kannen ausmachen.

Dreyling: Man kaufet hieſiges orts vor 3 pfennige ſo viel brod, welches man einen dreyling nennet.

Dreymähdig, Dreymättig: Werden diejenigen wieſen genennet, welche oft gewäſſert und gedünget werden, oder ſonſt etwan niedrig an einem gewächſigen boden liegen, daß das gras gerne und geſchwinde aufwächſt, folglich dergleichen wieſen dreymal gehauen, oder abgemähet werden können, da denn das erſte gras, nachdem es abgehauen und gedörret worden, heu, und die andern beyden das grummet

Digitized by Google

grummet genennet werden. Die dreymähdigen wieſen pfleget man das erſte mal gleich nach Pfingſten, das andere mal nach Johannis, und zum dritten mal um Michaelis zu hauen.

Dreyſpännig: Man fähret mit 3 pferden, entweder 3 neben einander, da eines davon auf der wild-bahne gehet, oder man ſpannet das dritte an ein eintzelnes ortſcheit vor den zwey deichſel-pferden an, und wird an einem lenck-riemen geführet.

Droguet: Iſt ein wollener zeug, theils ohne, theils mit creutz-weis eingewürckten ſtreifen, die Engliſchen Droguets behalten den preis, weil ſie ſchöne wollen und ſchöne walcke haben, gleichwol nicht ſo theuer und nicht ſo ſchwer, als ein rechtes Engliſches tuch ſind.

Droguet de Fil: Eine art zeug von gefärbten und gehechelten flachſe.

Droguiſtereyen: Heiſſen apothecker-waaren, oder ſolche materialen, welche die apothecker zu verfertigung ihrer artzeneyen brauchen, und die der verderbung ſehr unterworfen ſind. Ingleichen allerhand von gewürtze, zucker und eingemachten dingen beſtehende ſachen. Man hat alſo vielerley profeßiones, die mit Droguiſterey zu thun haben, und Droguiſten genennet werden. Eigentlich aber ſind es leute, die mit aufgedürreten, getruckneten und gebackenen waaren zur artzeney, ſtärckung und delicateſſe zu thun haben, ſolche entweder verfertigen, oder doch damit handeln.

Droſch: Dieſe art flachs hält ſeinen ſaamen in den knoten ſehr feſte, und gleichet er hierinne dem ſo genannten klemg gar nicht, da bey ſelbigem die knoten, wenn ſie dürre ſind, in der ſonne heraus ſpringen, bey jenem aber muß er ausgedroſchen werden.

Droſſel: Dieſes iſt ein vogel, der ohngefehr etwas gröſſer als eine lerche, graue farbe, weiß und ſchwartz geſprenckelt. Es ſind derſelben zweyerley arten, die zipp- und wein-droſſel. Er ernähret ſich von wachholder-ebiſch-beeren und dergleichen; er frißt auch ſehr gerne miſtel, inſonderheit aber wein-beeren, davon er fett wird, und den namen wein-droſſel erhält. Dieſer vogel iſt wohlſchmeckend. Der miſtel wächſet auf verſchiedenen bäumen, als ein excrement oder ausgewächſe, er hat grüne blätter und ſtengel, welche den gantzen winter hindurch dauren; die frucht beſtehet in weiſſen ſüßlichen beeren, ſo groß wie erbſen, welche die droſſeln wie auch turteltauben und dergleichen gerne freſſen. Wo ſie einmal nahrung gefunden haben, bleiben ſie ſo lange, als welche daſelbſt vorhanden. Will man ſie nun fangen, ſo nimmt man eine ſchwancke grüne höltzerne ruthe oder gerte, die als ein reifen gebogen, und ſo weit als die miſtel im umfange hat, bindet die beyden enden feſte an einander, hänget ſolche au drey bindfaden angebunden über die miſtel, um dieſen reifen herum befeſtiget er pferdehaaren-ſchleifen, davon einige niedrig, die andere höher hangen, alſo daß kein vogel zur miſtel kommen kan, ohne ſich an denen beinen oder am halſe zu fangen. Solche reife kan man mehr hinhängen, wenn man viel vögel fangen will. Man bratet ſie, beſtreuet ſie mit ſaltz und brodkrumen, und iſſet ſie mit einer brühe von unreifen weinbeer-ſaft und pfeffer. Die ſchüſſel beſtreichet man zuvor mit einer chalotte, und drucket citronen-ſaft hinein.

Die Droſſeln als ein Ragout: Schmöret ſie in einer pfanne, ohne ſie auszunehmen, mit geſchmoltzenen ſpeck, ein wenig mehl, und würtzet ſie wohl mit ſaltz, pfeffer, muſcaten, hernach gieſſet man ein wenig weiſſen wein daran, wenn das ragout fertig, drücket man pommerantzen-ſaft darüber, und trägt es auf. An orten, wo ſie häufig gefangen und nicht mit nutzen conſumiret werden können, legt man ſie auf folgende art ein: Wenn ſie gerupfet und ausgenommen, werden die köpfe und beine weggehackt und ausgewaſchen. Hierauf brätet man ſie an vogel-ſpieſſen auf dem roſte nur halb, da ſie mit butter beſtrichen, und ein wenig geſaltzen werden müſſen. Hierauf legt man in ein fäßgen auf den boden lorbeer-blätter, wachholder-beeren und etwas grob geſtoſſen gewürtz, darauf eine ſchicht vögel; und wird alſo mit den vögeln und mit wachholder-beeren vermiſchten blättern ſchicht-weis abgewechſelt. Wenn es voll, wird es zugeſpündet, ein loch in den deckel gebohret, und mit abgeſottenen eßig vollgegoſſen. Sodenn ſetzt man es an einen kühlen ort, wendet es täglich um, und bis die vögel in die küche gebraucht oder zum verkauf verſchickt werden. Mit krammets-vögeln kan man auf gleiche weiſe verfahren. Das droſſel-fleiſch iſt nahrhaft, wohlſchmeckend, ſtärcket den magen, iſt gut vor fallende ſucht, und vor die, ſo wieder anfangen geſund zu werden. Es iſt im Herbſte am beſten.

Es giebet noch eine art droſſeln, welche einige ſchwartz-droſſeln oder amſeln nennen. Dieſer vogel iſt gemeiniglich ſchwartz, zuweilen giebet es, aber ſehr ſelten, von anderer auch weiſſer farbe. Er iſt ſo groß als ein ſpecht. Der ſchnabel iſt lang, ſpitzig und gelb; die füſſe auch gelb. Die jungen aber haben ſchwartze füſſe und ſchnäbel. Er hält ſich in dicken ſträuchern und hecken auf, er nähret ſich von beeren, wein-trauben, wachholder-hollunder-beeren und dergleichen kräutern und würmern; in der artzeney-

Digitized by Google

zeney-wiſſenſchaft wird er vor die rothe ruhr und andere bauch-flüſſe gebraucht; wie ſolcher zu fangen, ſiehe Vogelfang.

Droſſel-Beere und deren Strauch: Sind ſchöne rothe beeren, welche zwar büſchel-weiſe, doch aber nicht ſo dichte, wie die vogel- oder ebereſchen-beeren wachſen, ſie ſehen auch gantz anders aus, ſind rund, und wie eine Johannis-beere ſo groß, ſind ſchöne hell und gläntzend, geben einen guten ſaft, und halten ſich lange. Die droſſeln freſſen ſie ungemein gerne. Deren ſtrauch, weilen er gar ſelten einen ordentlichen ſtamm treibet, wird nur zum unterholtze gerechnet, es iſt feſte und harte, hat aber wie das hollunder-holtz inwendig einen weiſſen kern, jedoch nicht ſo ſtarck. Die rinde davon iſt röthlich, die blüthen weiß, und die beeren roth. Die blätter gleichen faſt dem ahorn-laube, und ſind dreytheilicht, nur am rande rum nicht ſo ordentlich, auf der obern ſeite ſind ſie glatt und dunckel-grün, auf der untern aber hell-grün und rauch.

Drüſe: Iſt ein ſchwammigtes weſen am leibe, in und auſſen her mit vielen häutlein beſetzt, und gleichſam ein künſtlich geſtaltetes ſieb, welches die verſchiedene ſäfte ſondert und an ſich ziehet. Es ſind zweyerley: Zuſammengeſetzte und kugel-förmige. Man findet ſie innerlich und äuſſerlich, am leibe ſowol als am halſe, därmen, lenden, gekröſe, und ſonſten mehr, und iſt ihre zahl unendlich.

Drüſe bey Pferden: Iſt eine beule, oder geſchwüre, das ſich an der kehle, am halſe, oder auch ſonſt am leibe ſetzet, welches theils von ſelbſten aufbricht, theils aber geöfnet werden muß. Sie fangen dabey an zu huſten, und läuft ihnen der unflath zuweilen zur naſe heraus, zuweilen aber nicht, da es denn am gefährlichſten iſt. Das beſte mittel davor iſt, daß man ihnen grünen oder trucknen mauer-pfeffer unter das futter ſchneidet. Dergleichen iſt der hederichs-ſaame.

Drüſen-Aſche: So wird ſie von den Frantzoſen genennet, von den ſchönfärbern waid- oder weid-aſche, die Frantzöſiſche wird aus getrockneten und gebrannten wein-hefen gemacht. Weil die eigentliche weid-aſche aus wein-hefen, ſo häufig nicht zu haben iſt, ſo macht man aus den eichenen dauben der fäſſer, worinne weid-aſche geweſen, eine pott-aſche; und weil die aſche in keſſeln abgeſotten wird, nennet man ſie auch keſſel-aſche. Man bereitet ſie auch aus gewiſſen arten der eichen, nachdem ſolches zu aſche gebrannt worden, wird es in groſſen öfen calciniret, wie zu Haina im Caſſeliſchen geſchiehet, und wird zum bleichen häufig nach Holl- und Engeland, unter dem namen weid-aſche geführet, indem ſie unvergleichlich reiniget.

Dubbeltje, Doppelgen, Dublichen: Eine Holländiſche ſilberne ſcheide-müntze, welche 2 Stüber, oder unſers geldes beynahe 16 Pfennige gilt.

Dublette: Ein von cryſtall nachgemachter edelſtein, dem die farbe durch ein blättlein oder zugerichteten maſtix und terpentin gegeben wird, daß er einem echten ſteine gleichet. Er wird aber leichte erkannt, wenn man ihn von der ſeite anſiehet, da ſich ſeine klarheit alſobald offenbaret.

Ducaten: Iſt eine goldene müntze, welche zuerſt von Venetianern und Genueſern, nachgehends aber von den Deutſchen gepräget worden. Die Chremnitzer, ſo vor die beſten gehalten werden, müſſen 66 gran wiegen. Ducato currente di Venezia hat 6 und ein drittheil Lire, oder 124 Soldi, oder 24 Groſetti, oder 20 bis 21 gute Groſchen. 120 Ducanti correnti machen allezeit 100 Ducati di Banco. Ducato di Portugallia macht 10 Real, oder 1 Reichsthaler, 4 gute Groſchen und 3 Pfennige. Ducato di Spagna macht 11 Real, oder 374 Marevadis, unſers geldes ohngefehr 1 Rthlr. und 8 gute Groſchen.

Ducaten-Eſchen: Ein ſehr kleines gewichte, wornach man (ſonderlich in Nürnberg) die goldenen und ſilbernen müntzen zu wiegen pflegt. Funfzehn ſolche eſchen machen einen gran, 17 einen Pfennig Cöllniſch gold- und ſilber-gewichte, 64 einen Ducaten, 126 einen Louis d' Or, 155 ein Engliſch Guinee.

Ducaton: Iſt eine ſilberne müntze, ſo die Italieniſchen Staaten ſchlagen; doch giebt es auch Flandriſche und Holländiſche, auch welche, die der Printz von Oranien ſchlagen laſſen. Sie ſind faſt einerley gewichts, und wägen gemeiniglich eine untze und den vier und zwantzigſten theil einer untze. Sie ſind 63 Holländiſche Stüber, oder 1 Rthlr. 12 Ggr. bis 1 Rthlr. 16 Ggr. werth. Es giebt auch Ducatons von golde, die an werth 20 Holländiſche Gulden halten.

Duckſtein: Eine art weiß-bier, ſo zu Königslutter, ohnweit Helmſtädt, aus einem fluſſe, in und um welchen duck- oder topf-ſteine ſind, gebrauet wird, und daher ſeinen namen bekommen hat. Dieſes getrancke iſt an farbe und geſchmack angenehm, zermalmet den ſtein, und führet den gries ab.

Duhm-Pfaffe, ſiehe Blut-Fincke.

Duhnen, ſiehe Pflaum-Federn.

Dübel, ſiehe Döbel.

Düngung: Iſt eigentlich dasjenige, da man durch hülfe des verweſeten und auch verfaulten miſtes vom viehe, ferner vom teich-ſchlamme, wie auch kalck und

Digitized by Google

aſche dem magern, auch an einigen orten ſandigten erdreiche eine neue kraft und hitze giebt, dadurch der im daſſelbe eingeſtreuete ſaame deſto vollkommener ausgebrütet, und das in ihm liegende gewächſe in die höhe getrieben werde. Die düngung an ſich ſelbſt geſchiehet 1) zur winter-ſaat aufs braach-feld im Junius, nachdem vorhero das ſommer-geträyde völlig beſtellet worden; 2) da man um den Auguſt den miſt zur winter-ſaat auf die weitzen- und korn-äcker ſchaffen läſſet; 3) daß man im Herbſte, und ehe es einwintert, den miſt auf dasjenige feld, wo im vorhergehenden Sommer winter-frucht geſtanden, ingleichen auf die korn-äcker zur gerſte, ins braach-feld zu hirſen, hanf, leinen und heidekorn, oder auf die kraut-länder, welche zur ſommer-ſaat ſich am beſten ſchicken, fähret; und 4) wenn man im Frühlinge oder April den miſt zur gerſten-ſaat, hirſe und dergleichen, auf den im Herbſt oder vor Winters-zeit geſtürtzten acker ſchaffet, dieſe letzte düngung aber iſt unter allen die ſchlechteſte. Die haupt-regel bey der miſt-düngung iſt dieſe: So bald der miſt auf die felder geſchaffet worden, ſo bald ſoll er auch gebreitet oder geſtreuet, und untergeackert werden, dabey man das einharcken des miſtes in die furchen fleißig wahrnehmen ſoll, denn dadurch wird die erde locker und gehörig beſchwängert, bleibet er aber ſo lange liegen, ſo verfliegen nicht alleine die beſten ſäfte, ſondern die luft und ſonne ziehen ihn ſo aus, daß hernach wenig oder nichts von gutem miſte den namen behält. Was ſonſt die materie, aus welcher der dünger entſtehet, anbelanget, ſo iſt zu mercken, daß alle cörper, welche in eine fäulung gerathen, einen dünger abgeben. Denn alle fäulniß hat in ſich einen ſpiritum urinoſum, oder urinhaften geiſt, ein ſal volatile, oder flüchtiges ſaltz, und endlich ein oleum empyrematicum, das iſt, ein brandigtes öhl. Es iſt daher das gemeine ſaltz ein dünger, weil es einen ſauern geiſt und ein ſtandhaftes oder ſtarckes öhl in ſich hat. Es iſt gleichfalls die aſche ein dünger, weil ſie die mildeſte und reineſte erde iſt, welche einen theil des nahrungsſaftes der felder ausmachet und ein alcaliniſches ſaltz bey ſich führet. Da aber dieſes ſaltz allzuheftig, und in der aſche dergleichen mehr iſt, als man zu dem erdreich nöthig hat, ſo darf man dieſelbe nicht alle jahre brauchen, denn ſonſten vereinigen ſich mit ihr die ſchon im felde liegenden übrigen ingredientien, werden zum wachsthum allzuſtarck dadurch angetrieben, wodurch am ende, wenn die aſche drey bis vier jahr nach einander gebrauchet worden, das feld ſehr entkräftet wird, daß es hernach wenig oder gar nichts tragen kan. Es iſt ferner der ruß ein dünger, denn er führet ein häufig flüchtiges ſaltz bey ſich, und hat auch zugleich ein braudigtes öhl. Nichts deſto minder iſt der ſchlamm aus teichen und ſümpfen ein guter dünger, das darüber geſtandene waſſer geräth in eine fäulung, durch dieſe fäulung werden eine groſſe menge würmer gezeuget, dieſe würmer machen insgeſamt durch ihren unflath einen miſt, dieſer unflath und würmer ſind wiederum verfaulet, und daraus iſt ein urinhafter ſpiritus und ein brandigtes öhl worden. So iſt auch wohl zuzuſehen, daß man nicht alle felder mit einerley dünger dünge, denn die keinen ſauern geiſt haben, dieſelben muß man mit leim, ſalpeter und dergleichen beſchütten. Es iſt zwar der miſt von thieren der allgemeineſte dünger, weil alle dazu erforderliche eigenſchaften ſich darinne befinden, aber die friſchen vegetabilien, das iſt, ſtrohigte erdgewächſe, als grüne ſchoten, wicken-mengſel und anderes dergleichen ſind noch beſſer, denn auſſer den obbenannten zum dünger erforderlichen ſtücken befindet ſich darinnen noch ein hitziger ſpiritus, der in dem gemeinen miſte nicht iſt, und in der erde durch die fäulung ſich allererſt aufſchlieſſet, dahero ſcheinet er den boden mehr zu erwärmen, als derjenige, der durch unterſtreuung dürren ſtrohes, verdorbenen heues und dachſchöben gemachet wird. Was ſonſten der Herr Amts-verwalter Zeiger mit ſeiner künſtlichen düngung vor einigen jahren der öconomiſchen welt durch den druck mitgetheilet, das hat Herr D. Kühnhold, daß es keinen firmen ſtrich hält, in ſeiner vernünftigen anleitung zur öconomie ſattſam erwieſen. Mehrers von der düngung kan auch unter dem artickel: Acker, Ackerbau, geſuchet werden.

Dürftigkeit, ſiehe Armuth.

Dürrmatten: Dieſe kranckheit ereignet ſich beym rindvieh, wenn ſie rothe würmergen auf der zunge bekommen, welche aber, wenn ihnen die zunge mit honig und einem ziegelſteine ſtarck gerieben wird, von ſich ſelbſt herausſpringen.

Dürrwurtz, ſiehe Flöh-Kraut.

Düttgen: Eine kleine ſilberne Däniſche müntze, drey Schilling Lübiſch werth.

Dunſt, ſiehe Dampf.

Dunſt: Iſt die allerkleineſte art von ſchroten, und wird mit ſelbigen nur nach kleinen vögeln geſchoſſen.

Dura mater: Alſo heißt diejenige äuſſere etwas dicke haut, welche das gehirne im haupte umgiebet, und ſolches zuſammen hält: Pia oder tenuis mater aber iſt das dünne häutgen, welches unmittelbar auf der ſubſtantz des gehirns liegt, und nach der Phyſiologorum

gorum meinung darzu dienet, die im gehirne erzeugten spiritus animales aufzuhalten, damit ſie nicht auf und davon fliegen mögen.

Durchfall, Durchlauf: Ob er gleich unter die bauch-flüſſe gerechnet wird, auch unter ſolchem articel viele mittel davor angeführet, ſo unterſcheidet ſich ſelbiger doch eigentlich von denen bauch-flüſſen darinnen, weil man nicht ſo viel reiſſen im leibe dabey befindet, als bey denen bauch-flüſſen, durch die verſchiedenheit der materien, die man von ſich giebet, die zuweilen gelb, zuweilen ſchwartz, zuweilen ſchleimicht, und zuweilen gehacket ausſiehet, welches letztere inſonderheit denen kindern, wenn ſie zähne bekommen, begegnet, oder die mehr milch einſaugen, als ſie verdauen können, und denen alten ſtöſſet ſolche zu, weilen die natürliche wärme nachläſſet. Im Sommer findet ſich der durchfall öfterer ein, als im Winter, oder einer andern jahres-zeit. Ueberhaupt wird der durchfall von denen Medicis in einen critiſchen und in einen ſymptomatiſchen getheilet, weil jener der natur heilſam und erſprießlich, dieſer aber derſelben nachtheilig und ſchädlich iſt, wannenhero auch die cur deſſelben behutſam anzuſtellen iſt. Die da ſtottern oder ſtammlen, bekommen ſolchen ofte. Wenn man den durchfall lange gehabt, und man ſich hernach bricht, ſo höret er auf. Der durchfall heilet die trief-äugigen. Der durchfall, wenn er bey entzündung der lunge, miltz, unterleibes und ſaam-glieder ſich einſtellet, wenn das eſſen nur einiger maſſen verdauet wird, iſt ſehr gut. Wenn bey denen waſſerſüchtigen, lungenſüchtigen, oder denen, die das auszehrende fieber haben, ſich ein durchfall einfindet, und lange anhält, ſo iſt ſolcher ein vorbote des todes. Davor nehmet feilſtaub vom ſtahl, ſal ammoniacum, beydes gleichviel, ſchmeltzet ſolches in einem eiſernen löffel, der zugedeckt in glüenden kohlen, der ammoniac wird zu rothen teig werden, dieſen werfet in eine ſchüſſel, ſtoſſet ihn zu pulver, und ſondert den ammoniac von dem crocus mit laulichtem waſſer ab, den crocus reverberiret 2 ſtunden, hernach gieſſet wein-eßig darauf, und löſet ihn durch die feuchtigkeit auf, darauf verdicket ihn wieder über heiſſer aſche, waſchet ihn darauf mit branntewein einige male aus, und trucknet ihn wieder bey gelindem feuer, bis er ſo dick worden, daß ihr pillen daraus machen könnet. Von dieſem nehmet auf einmal 6 bis 12 gran ein, und trincket ein glas weiſſen wein nach. Dieſes iſt auch vor die rothe ruhr gut, auch allen kranckheiten der leber, miltz und ſaamen-flüſſen, treibet auch die monatliche reinigung der weiber. Nota: Wenn man was zu ſchwitzen eingiebet, kan man den durchfall hernach beſſer heilen oder ſtillen. Oder: Nehmet terra ſigillata wohl zu pulver geſtoſſen, benetzet ſolche mit vitriol-ſpiritus, daß ein brey daraus wird, deſtilliret es, bis es trucken wird, gieſſet noch einmal vitriol-ſpiritus darauf, deſtilliret es wieder, und dieſes auch zum 3. mal, alsdenn laſſet es im keller ſchmeltzen; es wird in die fleiſch-brühe hievon ſo viel gethan, bis ſolche ſauer wird, alsdenn getruncken. Es iſt auch gut vor die rothe-ruhr, güldene ader, bösartige fieber, brechen und dergleichen; doch muß vorſichtig damit verfahren werden. Beſſer aber überläſſet man eine ſolche cur einem verſtändigen Medico. Ingleichen nehmet das gelbe von einem eye, miſchet ſolches mit 2 bis 3 löffel baum-öhl wohl unter einander, und trincket es ein. Wenn blut dabey kommt, trincket nach der mahlzeit ein glas rothen Alicanter oder Spaniſchen wein, hat man nicht das fieber dabey, ſo höret der durchfall bald auf. Die alten werden von dem durchfall befreyet werden, wenn man ihnen 4 untzen wegerich-waſſer, mit 6 quentlein doppelt catholicon unter einander gemenget, eingiebt, dieſes muß man zwey bis dreymal wiederholen, aber allezeit einen tag darzwiſchen ausſetzen. Oder: Nehmet ein quentlein zerſchnittenen rhabarbar, 3 quentlein geſtoſſene mirobolanen-ſchaale, ſo viel provintz-roſen als man zwiſchen zwey fingern halten kan, 4 untzen wegerich-waſſer, weichet dieſes eine nacht lang über heiſſer aſche ein, alsdenn ſeiget es ab, und nehmet ſolches auf zweymal ein, zu jeder helfte thut eine untze zucker, die eine helfte laſſet dem krancken morgens früh um 5 uhr einnehmen, darauf gebet ihm um 7 uhr fleiſch-brühe, und um 10 uhr die andere helfte des trunckes. Man ſetzet auch clyſtire von gekochter gantzen gerſte, wegerich-waſſer, brombeeren und portulack, miſchet das gelbe von eyern, rothen zucker, oder roſen-honig, mit zwey löffel voll baum-öhl, oder roſen-öhl, darunter. Man kan auch einen brey von weitzen-mehl und ſchwertel-pulver, desgleichen milch, darinnen man einen glüenden flinten-ſtein gelöſchet, darunter thun. Oder: Man kan wermuth-ſaft, krauſemüntzen-ſaft, roſen-conſerve, oder hanbutten-ſaft, mit ein wenig theriack oder ander gegen-gift gebrauchen. Man muß aber dabey weder friſch ſchweinen-fleiſch, kalb-fleiſch oder ander ſchleimichtes fleiſch, milch-werck, ſallate noch auch andere rohe früchte eſſen. Denen kindern muß man zu zeiten einen löffel voll hindläuft-ſaft, oder 8 bis 10 gran rhabarbar-pulver in ihren ſuppen geben, desgleichen etwas von eingemachten quitten oder johannis-beeren; oder auch in ihren

Digitized by Google

ſuppen ein wenig corallen-pulver, perlen-pulver, maſtix- oder wegerich- portulack- oder ſauerampfer-pulver thun. Man kan auch in ihr trincken gebrannt hirſchhorn oder elfenbein werfen, oder auch nur im ſchlechten waſſer ein glüend eiſen oder flintenſtein löſchen, und ihnen davon zu trincken geben.

Durch-Kraut, ſiehe Durch-Wachs.

Durchlauf bey Menſchen, ſiehe Durchfall.

Durchlauf: Iſt eine ſeuche, welche zuweilen ſowol das rind- als ſchaaf-vieh, als auch pferde, bienen und hühner betrift. Wenn das rind-vieh den durchlauf bekömmt, ſo giebt man ſelbigen roth gebrannten leim aus einem backofen, ſolcher wird klein geſtoſſen, hernach in flieſſenden waſſer aufgeſotten, und hernach dem viehe 2- oder 3mal davon zu trincken gegeben, man kan auch klein gehacktes eichen-laub, oder zerſtoſſene lorbeer-ſchaalen, in milche eingeben. Den ſchaafen oder lämmern, wenn ſie dieſe kranckheit bekommen, kan man mehl oder ſommer-korn, hollunder-beeren, gedörrte alant-wurtzel mit etwas entzian, wenn ſolches alles zu pulver gerieben, mit ſaltze eingeben. Der durchlauf der pferde rühret gemeiniglich daher, wenn ſie ſich überfreſſen, und man ſie bald darauf ſaufen laſſen, auch allzuſcharf überritten, und ſehr warm worden, da gehet denn alles wie waſſer von ihnen, und wie ſie den haber gantz gefreſſen, gehet er auch wieder ſo von ihnen fort. Wenn man nun mit einem ſolchen pferde dennoch fortreiten muß, und keine ruhe haben kan, ſo entgehen dadurch dem pferde alle kräfte. Hiervor thut man ihm, wenn es ſaufen will, ein ſtück glüenden ſtahl in das ſaufen, wenn er zuvor im waſſer etliche mal abgelöſchet iſt, und läßt ſolches laulicht davon trincken, und in das freſſen thut man geſtoſſen johannis-brod und kleyen. Nichts beſſers iſt hiervor, als daß man ein ſolch pferd wenig ſaufen läßt, bis es wieder hart im leibe wird. Man pfleget ihnen auch einen gepulverten hecht, wenn er zuvor recht gedörret iſt, unter das futter zu ſchütten. Das täſchel-kraut, wenn es klein geſchnitten, und unter das futter gethan wird, hat hierinne auch ſeine beſondere würckung. Man ſchabet auch von der hirnſchaale eines menſchen-kopfes etwas ab, und giebet ſolches dem pferde ein. Wenn auch ein pferd das futter nicht verdauen kan, und ſolches gantz dünne von ihm weggehet, ſo giebt man ſolchen gedörrte gerſte und gut heu zu freſſen, hernach nimmt man einen keſſel voll heu-blumen, und läßt es ſieden, denn ſeigt man das waſſer durch ein tuch, und träncket ſolches 3 tage hiervon, ohne ihme ander waſſer zu geben, ſo wird es bald wieder zu rechte werden. Der durchlauf der bienen entſtehet gemeiniglich daher, wenn ſie die wolfs-milch, oder die blüthen von rüſtern, allzuſehr ausſaugen, oder auch, wenn ihnen das bienen-brod fehlet, und kan man ſolches an dem unterſten wercke, und ihrem eingange mercken, wenn ſolches ſehr unſauber iſt, iſt der durchlauf vorhanden, davon ſie gantz kraftlos kaum ausfliegen können. Hiervor ſoll man, wenn man aus etlichen ſtöcken im herbſte den honig ausnimmt, etliche honigſeime aufheben, und nach verflieſſung des Winters, wenn man mercket, daß etliche bienen ſolchen durchlauf haben, ein ſtück honigſeim oben zum loche einſtecken, und ſolches befeſtigen, ſo kommen ſie und pickeln davon, ſo wirds mit ihnen beſſer. Bey den hühnern, wenn ſie dergleichen haben, nimmt man ein ſtücke wachs, etwas eßig, und eine hand-voll gerſten-mehl, rühret ſolches in einem töpfernen tiegel über dem feuer um, wenn es kalt iſt, giebt man es ihnen zu eſſen.

Durchlauf der Kälber: Nehmet geräuchert rindfleiſch, reibet es klein auf einem reib-eiſen, und ferner gebackene quitten geſtoſſen, unter einander gemiſchet, und mit bier eingegoſſen; oder kochet holtz-birn in waſſer, und thut vor 3 pfenn. terram ſigillatam darein, es ſtillet den durchlauf.

Durchmeſſer in der bau-kunſt, hat einen etwas andern und weitläuftigen begrif, als in der Mathematic oder Geometrie, denn wenn man in der bau-kunſt von dem durchmeſſer einer ſäule redet, ſo verſtehet man dadurch die gantze breite einer helfte.

Durchſchlag: Ein rundes gefäß von meßing, kupfer, blech und dergleichen, welches im boden gantz voll löcher geſchlagen iſt, damit das darein gegoſſene naſſe rein durchlaufe, und die unſauberkeit oder grobe theile zurück laſſe. Statt deſſen brauchen auch die köche ein haarnes tuch.

Durchſchnitt, ſiehe Durchmeſſer.

Durchſeigen: Es geſchiehet ſolches ſonderlich in einer wirthſchaft auf dem lande, wenn die milch, damit nicht haare und andere unſauberkeit, ſo ſich dann und wann beym melcken finden, durch ein leinen tuch geſeiget wird. Hingegen bey den apotheckern heiſſet es filtriren, wenn ſie nemlich durch ein filtrum von löſch-papier etwas flieſſendes laufen laſſen, damit das helle von dem unreinen ſich abſondert.

Durch-Wachs, Durch-Kraut: Iſt ein kraut, deſſen blätter faſt rund, ob ſie gleich oben an der ſpitze wie erbſen-blätter ſpitzig zugehen. Der ſtengel iſt rund, dünne, glatt, voller zweige, und hat eine eintzige zaſerichte wurtzel. Die blätter werden in wein gekocht, wenn man davon trincket, heilet es brüche

und

Digitized by Google

und austreten der gedärme; es heilet den kropf, wenn man es als ein pflaſter aufleget. Das abgezogene waſſer, wie auch das kraut ſelber, ſtillet alle entzündungen.

Durchwurf: Iſt ein von drath geflochtenes, und mit breiten höltzernen rahmen gemachtes gegitter, ſo an beyden etwas erhabene leiſten hat, durch ſolches werfen die gärtner und handlanger ihr erdreich und ſand, damit die groſſen kieſel-ſteine und ander grobes zeug herauskommen. Es iſt ſolches der nadler ihre arbeit.

Durſt: Dieſes iſt eine empfindung, die aus truckenheit entſtehet, und welche einen beſtändig zum trincken nöthiget. Der durſt hat innerliche und äuſſerliche urſachen, die innerlichen entſtehen aus dem magen, der leber, dem hertzen, der lunge, dem ſchlunde im magen, oder durch eine übermäßige hitze, von ſaltzigten, gallichten, ſchleimichten ſäften, oder auch von andern orten, als aus den nieren, unterleibe und gehirne, wie man ſolches in raſerey, unſinnigkeit, und dergleichen heftigen bewegungen gewahr wird. Iſt die urſache des durſtes äuſſerlich, ſo entſtehet ſolche durch die ſonnen-hitze, ſchwere arbeit, verdruß, überladung des magens mit wein, oder ſaltzigten und gewürtzten ſpeiſen, durch genieſſung einer ſtarcken artzeney, von einem beygebrachten giſte oder ſchlangen-ſtiche. Wenn man zuviel vom eiſe getruncken, oder lange zeit nichts getruncken hat. Man ſpüret einen bittern geſchmack, wenn die galle den durſt verurſachet; iſt der ſpeichel ſaltzigt, kömmt es von gleicher zähen feuchtigkeit her; kommt ſolche aus der lunge und dem hertze, ſo ſpüret man zugleich ein klein fieber, man ſpeyet blut aus, und hat ſchweren athem. Kommt der durſt aus den nieren, ſo will man faſt alle augenblicke piſſen. Entſtehet der durſt aus der leber, ſo hat man dabey blaſſe farbe, und der urin ſiehet gelb aus. Kommt ſolcher aus denen verſtopften kröß-gedärmen her, ſo geſchiehet es, daß, je mehr man alsdenn trincket, je mehr durſtet man, man giebt bey ſolchem zufall das eſſen durch beſtändigen durchfall ohnverdauet von ſich. Hat einer, der das fieber hat, und davon gantz ausgezehret iſt, unmäßigen durſt, iſt ſolches eine böſe anzeige. Wenn der durſt nachläſſet, das fieber aber fortwähret, die zunge trucken und ſchwartz iſt, ſo zeiget es an, daß die lebens-geiſter erlöſchen. Denenjenigen, die des nachts trincken, ſchadet ſolches ſehr, und verurſachet die waſſer-ſucht, wenn ſie nicht nach dem trunck wieder einſchlafen können, ſchlafen ſie aber gleich wieder darauf ein, ſo iſt es ihnen nicht ſchädlich. Wenn man den durſt übergehet, und des nachts nicht trincket, ſo wird man ſich des andern morgens weit beſſer befinden. Derjenige, der den durſt geduldig erträget, wird dadurch kräfte erlangen und ſtarck werden. Derjenige, der artzeney eingenommen, und ehe ſie gewürcket, darauf trincket, wird ſich brechen müſſen.

Vor den durſt, der aus dem gekröſe entſtehet, muß man eröfnende träncke trincken, und zwar einige tage des morgens nüchtern, und vor den durſt, ſo aus denen nieren entſtehet, des morgens nüchtern friſches helles waſſer. Vor den durſt, der von einem giftigen truncke, ſtiche giftiger thiere, ſaltzigten und gepfefferten ſachen, oder einer ſtarcken artzeney herrühret, muß man ſo fort was zu brechen einnehmen, hernach hertz-ſtärckende ſachen, eingemachte limonien, johannis-beeren und dergleichen, auch molcken gebrauchen. Desgleichen einen tranck von hindläuft, ſauerampfer, ſeeblumen, trincken, und caßia in abgekochten tamarinden-tranck gebrauchen. Bey dem durſte, ſo aus einer ſaltzigten zähen feuchtigkeit entſtehet, muß man mit catholicon und dergleichen purgiren, gerſten-träncke, darinne cremor tartari oder ſchwefel-ſpiritus zerlaſſen, trincken. Den durſt, ſo aus lungen- hertzen- und magen-ſchlund-ſchaden entſtehet, zu löſchen, kauet, wenn ihr auf dem lande ſeyd, buch-ampfer oder ſauerklee-blätter, oder berbisbeer-blätter, oder die rinde von amara dulcis, doch ſchlucket den ſaft dieſer rinde, nebſt dem ſpeichel nicht hinunter, oder engelſüß oder baumfarnwurtzel, ſo den geſchmack als ſüßholtz hat, und davon einem der mund voll waſſer läuft.

Vor auſſerordentlichen durſt im dreytägigen fieber: Weichet in weiſſen wein mengel-wurtzel ein, oder den karpen-ſtein, ſo man im karpen-kopfe findet, oder rund ſauerampfer-blätter, oder ein gold- oder ſilber-ſtück, oder einen ſchnecken-ſtein, oder ein ſtücke cryſtall, ſo reinlich abgewaſchen, oder portulack-blätter, oder hauswurtz, dachwurtz-blätter, oder auch geſtoſſene gurcken-kerne, und trincket davon.

Dutzend: Die kaufleute pflegen nach dieſer zahl im handel und wandel allerhand waaren zu notiren und abzutheilen. Sonderlich aber pfleget das frauenzimmer in groſſen familien die wäſche- und küchen-inventaria nach dieſer zahl zu führen.

Ebbe und Fluth: Dieſes bewunderns-würdige Phenomenon giebt denen Gelehrten zu verſchiedenen muthmaſſungen anlas. Einige behaupten, daß ebbe und fluth, und die bewegung des mondes in einer unzertrennlichen verbindung ſtehen, und die liebhaber der gärtnerey geben vor, daß der mond auf der erde, und folglich eine würckung in die erd-

Digitized by Google

gewächſe habe. Allein die meinung derer, welche den effect der ebbe und fluth denen gegen Süden und Norden, auch andern welt-gegenden befindlichen groſſen und häufig befindlichen wirbeln zuſchreiben, ſcheinet wol der wahrſcheinlichſte und vernünftigſte zu ſeyn. Man will hier nur den ſo genannten mael-ſtrom bey Drontheim an der küſte von Norwegen zum exempel anführen. Dieſer hat in ſeinem umkreis über 3 deutſche meilen, und die erfahrung dortiger anwohner zeiget, daß ſelbiger in 6 ſtunden verſchlingt, was ihm zu nahe kömmt, und in 6 ſtunden mit groſſer gewalt wieder ausſpeyet. Schiffe, ja ſo gar der wallfiſch, können ſeiner heftigkeit nicht widerſtehen, ſondern kommen in trümmern wieder zum vorſchein.

Eben-Holtz: Iſt ein hartes, feſtes, obwol gelindes, und im feuer einen wohlriechenden geruch von ſich gebendes holtz, das gerne brennet. Das, ſo aus Africa kommt, iſt gantz ſchwartz, aber das Oſt-Indiſche iſt ſtriemicht. Die rinde des baums ſiehet grün, ſein laub gleichet den lorbeer-blättern, und ſeine früchte den eicheln, die doch keine ſtiele haben. Die probe iſt, daß es einen lieblichen geruch auf glüenden kohlen gebe, von würmern und der fäulung, ſonderlich in der feuchte, nicht leicht angegriffen wird, und ſich wie elfenbein anfühlet; es kan aber, ſo viel die farbe betrift das Arabiſche von apfel- birn- und welſche kirſch-baum-holtz, ingleichen von ſtech-palmen, oder buchs-bäumen-holtz, cedern-holtz, weiſſen maulbeer-baum, überhaupt, welches feſte, ſtarck und ohne adern iſt, ziemlich nachgekünſtelt werden. Denn man läſſet dergleichen holtz, wenn es glatt gehobelt, mit einer feinen ſchwartzen einbeiſſenden farbe oft beſtreichen. Es dienet hierzu das ſcheidewaſſer, womit es beſtrichen, in ſchattichter luft getrucknet, mit guter ſchwartzer dinte, worinne roſtich eiſen gelegen, etliche mal überſtrichen, und immer wieder getrocknet, zuletzt aber mit wachs überfahren, und poliret, endlich mit wächſernen tuche gerieben, oder gebohnet wird. Man kan auch ſilber in ſcheidewaſſer auflöſen, und das holtz damit etliche mal überſtreichen, und hernach mit dem wachs eben ſo verfahren. Man kan es auch bey einem huthmacher in ſeinem ſchwartzen keſſel recht einziehen laſſen, bis eines meſſer-rückens ſtarck. Wenn es nun im ſchatten recht trocken worden, poliret man daſſelbe erſt mit einem eiſen aus dem gröbſten, daß der unflat abgehe; hernach aber mit ſchaft-heu, kohlen-ſtaube und auch baum-öhl, wie das eben-holtz. Das holtz von Tunis iſt nichts als ein und zwar das beſte eben-holtz, welches nicht leichte, wie das andere, reiſſet, ſehr hart, wie ein zahn, wird, ſehr zarte iſt, und ſich ſehr ſchön und leichte poliren, ja beſſer ſchneiden läſſet.

Eber: Unter den wilden ſchweinen heiſſet er erſt ein keuler, und wenn er zu völligem alter gelanget, ein hauendes ſchwein. Es iſt ein ſehr feuchtes thier, und vielen kranckheiten unterworfen. In den apothecken werden verſchiedene ſtücke davon zur artzeney gebrauchet, als die galle, lunge, das fett, die beine, blaſe, u. ſ. w.

Eber-Eſchen-Baum, Vogelbeer-Baum: Wächſet hin und wieder in wäldern, an feuchten und ſchattichten orten, hat länglicht geſpaltene blätter, und trägt kleine rothe beerlein, derer ſich die vogel-ſteller zum vogel-fangen bedienen. Die die kleinſte beerlein tragen, werden vor die beſten gehalten. Er kan durch abſpröſlinge und aus der beere fortgepflantzet werden. Die beere adſtringiren, dienen im bauch- und mutter-flüſſen. In brannte wein genommen, ſind ſie gut wider den ſtein und rothe ruhr. Das holtz, wenn es gefället worden, da die Sonne im Krebs gehet, ſoll ein gut wund-holtz ſeyn.

Eber-Wurtz: Iſt ein kraut, deſſen blätter aus der wurtzel wachſen, und blaß-grüner farbe ſind; ſie liegen auf der erden in einer runden figur, und ihre ränder ſind mit harten und ſtechenden ſpitzen umgeben. In der mitte dieſer blätter ſiehet man auf der wurtzel, jedoch ohne ſtiel, einen runden kopf, der ungemein ſtachlicht, und mit blättern und weiſſen oder purpur-farbnen blumen verſehen iſt. Dieſe pflantze wächſet gerne auf den bergen. Die bauren eſſen ſie, wenn ſie noch jung iſt. In der Medicin wird ſie ſtarck gebraucht, vornemlich die wurtzel, welche man im Frühling dörret, und zum gebrauch aufhebet. Sie wird geſtoſſen. Die doſis iſt eines Ducatens ſchwer. Iſt gut wider die peſt, ſtärcket das hertz, treibet den harn; iſt gut vor ſeiten ſtechen und ohnmachten. Wenn man ſie in eßig erweicht, und äuſſerlich applicirt, dienet ſie wider das lenden-wehe.

Eber-Zahn: Iſt ein groſſer, wie ein horn, oben etwas ausgekrümmter zahn vom wilden ſchweine. Er ſoll vor die bräune, ſeiten-ſtechen und andere entzündungen, ſo von geronnenen geblüte entſtanden, ein trefliches mittel ſeyn.

Eckel: Iſt ein gegenſtand des magens, ſo aus einem widerwillen oder abſcheu vor einer ſache entſtehet. Dieſer betrift vielfältig die ſchwangern, indem ſie bey anfang ihrer ſchwangerſchaft vor allerhand ſpeiſe einen widerwillen haben.

Eckern, ſiehe Eicheln.

Eckſtein:

Eckſtein: Iſt ein entweder unter oder an der ecken eines gebäudes gelegter groſſer ſtein, damit das gebäude deſto feſter ruhen, oder vor allem ſchaden des anfahrens frey und ſicher ſeyn möge.

Eck-Zähne: Werden bey denen pferden diejenigen zähne genennet, welche nach einer kleinen zwiſchen-weite gleich auf die hacken folgen, und von den jungen pferden im vierten jahr abgeſchoben und abgeworfen werden. An dieſen zähnen und denen übrigen darbey ſtehenden, will man ſowol wegen ihrer farbe, indem ſie vor dem zehenden jahre immer gelber werden, als auch aus folgenden umſtänden, das alter eines pferdes erkennen: Denn vom fünften jahre bis zum ſiebenden haben die zähne in der mitte eine vertiefung, wie ein eingebogener pfennig; nach dem ſiebenden jahr iſt dieſe höle gantz herausgewachſen, und ſind die zähne gleich, wo aber die grube geweſen, zeiget ſich ein brauner fleck, und dieſe vergehen nach dem ſiebenden jahre eben ſo in ihrer ordnung, als wie die jungen zähne abgeſchoben werden, nemlich in den zwey mittlern zuerſt, denn auf jeder ſeite die näheſten, und endlich zuletzt in den eck-zähnen.

Edelgeſteine: Sind gläntzende ſteine von allerhand farben, die wegen ihrer ſeltenheit und ſchönheit ſehr koſtbar ſind. Einige ſind durchſichtig, einige dichte. Die durchſichtigen ſind der diamant, carbunckel, ſapphir, rubin, ſmaragd, hyacinth, chryſolith, amethiſt, berill, oder der von ſeiner meer-wäſſerichten farbe alſo genannte aqua marin. Unter den dichten, wiewol einige davon halb durchſichtig ſind, gehören die opal, carniol, onych, türckis, chalcedonier, achat, die ſo genannten katzen-augen, der jaſpis, der lapis nephriticus, und grieß-ſtein, der malachit- und ſchrecken-ſtein, der lapis lazuli u. d. m. Dieſe edlen ſteine, ſonderlich aber die durchſichtigen, haben ihren urſprung und durchſichtigen cörper von einem, mit berg-ſaltz imprägnirten waſſer oder feuchtigkeiten, vermittelſt welcher ſie anſchieſſen und in cryſtall erwachſen. Denn es iſt ohnmöglich, daß etwas durchſichtig ſey, das nicht zuvor flüßig geweſen. Ihre anmuthigen farben haben ſie von einem zarten metalliſchen ſchwefel, nach art der in bergwercken befindlichen metallen, nemlich der carbunckel, rubin, granat und amethyſt von einem gold-ſchwefel; der ſapphir, von der tinctur des ſilbers; der ſmaragd und chryſolith, von der grün ſchwefelichten art des kupfers; der topas und hyacinth, aus dem ſchwefelichten weſen des eiſens ꝛc. Es iſt aber dieſer ſchwefel in den edlen ſteinen ſehr flüchtig, alſo, daß die davon entſprungene farben gar leichtlich in dem feuer verſchwinden und verrauchen. Die erhöhung der farben und des glantzes geſchiehet durch des künſtlers hand, nicht nur durch das ſchleifen und poliren, deſſen die meiſten bedürfen, ſondern auch mit unterlegung der Folien. Den unterſchied zwiſchen den wahren und falſchen edelgeſteinen erkennet man leichtlich an der härte, denn man den wahren auch mit einer ſtählernen feile wenig oder nichts anhaben kan. Er wird auch durch das gewichte unterſchieden, indem unter zweyen ſteinen einer gröſſe, der echte ſchwerer befunden wird, als der falſche.

Es werden ſolche in allerley arten nachgemacht. Daß dieſe ſteine aber nichts weniger als edel, in abſicht auf die echten ſteine zu nennen ſind, weiß ein jeder kunſt-verſtändiger von ſich ſelbſt, und haben dieſe künſtliche ſteine, welche auch ein fluß genennet werden, und nichts anders, als ein glas ſind, nur abuſive (misbrauchs halber) dieſen herrlichen namen. Sie beſtehen aber eigentlich aus einem ſolchen miſchmaſch, der alle farben anzunehmen im ſtande iſt, und ein gemenge, von den künſtlern aber Fritta genennet wird. Ihre zubereitung geſchiehet alſo: Calcinirte kieſelſteine und ſalpeter, jedes 16 untzen, borax 8 untzen, und weinſtein-ſaltz 4 untzen. Oder: Calcin. kieſelſteine 16, gereinigten ſalpeter 8, borax 4, hüttenrauch 2 untzen. Oder: Rein Venetianiſch glas 8, borax 2, gereinigten ſalpeter 1 untze. Oder: Calcinirte kieſelſteine 16, reine potaſche 8, borax 4 untzen. Dieſe ingredientien, deren gewicht aus lauter untzen beſtehet, zerreibet ein jedes fein zu pulver, als ihr könnet, und miſchet es fein unter einander. Wenn nun dieſes corpus eine farbe erhalten ſoll, ſo verfahret alſo: Zum Sapphir, oder blauen durchſichtigen edelſteine, nehmet gemenge oder Fritta 6 untzen, Minii 10 untzen, Zaffera oder feine blaue ſchmalte 2 drachm., Piemonteſiſche Magneſia oder braunſtein 20 gran, und miſchet es unter einander. Oder: Fritta 7 untzen, Zaffera 32 gran, Magneſia 6 gran, und miſchet es. Oder: Nehmet Fritta 12 untzen, ſchmalte 10, 12 bis 15 gran, und miſchet es. Zum Rubin, oder rothen edelſteine: Fritta 6 untzen, Croci veneris oder kupferroſt eine halbe untze, fein gold-blatt numer 12, dieſes reibet unter einander. Zum Smaragd, oder grünen edelſteine: Fritta 3 untzen, Minium 10 untzen, grünſpan 3 brachmas, Croci martis oder eiſenroſt mit eßig gemacht ein halb drachm. reibet alles wohl unter einander. Oder: Berg-cryſtall 12mal geglüet, in kaltem waſſer abgelöſcht, und zu zarten pulver gerieben, 2 untzen, Minium 3 untzen, grünſpan 48 gran, eiſen-roſt mit eßig gemacht 8 gran, reibet

reibet

Digitized by Google

reibet alles wohl unter einander. Dieſe materien ſetzet mit einem feuer beſtändigen tiegel in den wind-ofen, laſſet ſie bey einer ſtarcken hitze ſchmeltzen, den tiegel decket mit einer ſtürtze wohl zu, daß keine kohlen hineinfallen, und weil dieſe ingredientien, wenn ſie beginnen in fluß zu kommen, aufzuwallen pflegen, ſo darf der tiegel nicht gantz voll geſchüttet werden. Wer zu dergleichen ſachen luſt hat, mehr nachricht und ausführlichere proceſſe davon zu wiſſen verlanget, der leſe vor allen dingen Kunckels Glasmacher-Kunſt, ſo wird er nicht allein von dieſer curiöſen wiſſenſchaft, ſondern auch von vielen andern, die nicht in unſer buch einzuſchieben die nothwendigkeit erfordert, ſattſame genüge bekommen.

Edel-Leber-Kraut, Gülden-Klee: Ein kraut, welches kleine, zarte, wolligte ſtengel einer ſpannen lang hat, ſeine blätter ſind an dreyen orten ausgekerbet, daß man ein gantzes vor beſondere drey kleine halten ſolte; es wächſet gerne an ſchattichten orten. Man hat deſſelben zweyerley arten, ein einfaches und ein gefülltes; jenes trägt blaue, dieſes auch blaue und purpurfarbene blumen. In kranckheiten, welche von verſtopfung der miltz und einer hitzigen leber herrühren, thut es herrlichen nutzen.

Edelmann: Die pflicht eines von adel bey groſſen Herren beſtehet darin, daß er ihm geſellſchaft leiſte, und die ehre ſeines hauſes befördere, die, ſo beſuch abſtatten, mit unterredungen unterhalte. Wenn der Herr unpäßlich iſt, die hand biete, und ihn auf der jagd und ſpatziren gehen begleite. Er muß etwas ſtudiret haben, daher man gemeiniglich einen ſolchen auslieſet, der wiſſenſchaft und geiſt beſitzet, und eine geſellſchaft mit angenehmen diſcourſen zu unterhalten weiß, die freunde ſeines Herrn wohl zu empfangen, und ſonderlich denen unterthanen höflich zu begegnen. So oft der Herr reitet, gebühret ihm das beſte pferd hernach. Er ſpeiſet an ſeiner tafel; mit einem wort, er iſt ſein gefehrte und günſtling. Das wort Noble kömmt von dem lateiniſchen nobilis oder noſcibilis her. Man verſtehet dadurch eine ſolche perſon, die vom gemeinen volck unterſchieden iſt, entweder durch der voreltern tugenden, oder ſeine eigene verdienſte, oder durch ſeine rechtmäßig erworbene reichthümer und güter, als welches einem edelmann ein groſſes vorrecht vor andern giebt. Der politiſche adel wird gemeiniglich in den ahnen geſucht, da die voreltern dem ſtaat groſſe dienſte erwieſen, ihr blut aus liebe zum vaterlande vergoſſen, und durch wachſamkeit, klugheit und tapferkeit den ſtaat zu erhalten bemühet geweſen ſind.

Edict: Dieſes wort hat ſeinen urſprung aus dem lateiniſchen, edicere, und heißt eine verordnung des Fürſten, welche er aus eigener bewegung zum beſten ſeines ſtaats ergehen läßt. Bey den Römern ordnete der Magiſtrat die Edicta. Als aber die Republic in ein Reich verwandelt ward, machten die Kayſer eine neue art der geſetze, durch ihre verordnungen, die entweder in form eines briefes, decrets oder edicts abgefaſſet waren.

Ege: Dergleichen arten ſind zweyerley, es giebt welche von höltzernen, auch welche von eiſernen zincken, ſie haben drey auch fünf balcken, worinnen die zincken ſtecken, nebſt zwey ſchienen, welche durch die balcken an den ſeiten geſtecket ſind, damit man ſie, ſo weit man ſie von einander haben will, abhalten kan. Die höltzernen haben fünfe in einer weite ſtehende balcken, und ein jeder von dergleichen balcken hat meiſtens zehen höltzerne zincken unten und oben, und ſind an einer ſolchen funfzig zincken. Die eiſern hingegen haben nur drey balcken mit eiſernen zincken, welche eiſerne zincken, theils unten alleine ſtarck vorgehen, theils auch oben und unten zugleich. Sie werden in ſchwerern und queichtigten feldern viel nutzbarer als die höltzernen gebrauchet.

Ege-Haacken: Iſt mehrentheils ein ſelbſt gewachſener haacken, ohngefehr anderthalb ellen lang, mit ſelbigen pflegen ſie, wenn ſie egen, zu heben, und zu lüften, daß der ſaame nicht zuſammen geſchliffen wird, auch wenn man quecken oder anderes unkraut aus dem acker eget, werden die egen durch ſolchen haacken fein rein gehalten, und läßt ſich auch beſſer egen.

Egel, ſiehe Blut-Egel.

Egel-Kraut, Pfennig-Kraut: Ein kraut mit einem langen, dünnen, an der erden hinkriechenden ſtengel, deſſen blätter einem pfennig gleichen, wächſet an naſſen und ſumpfichten orten, in pfützen, waſſergräben und feuchten wäldern; das kraut ziehet ein wenig zuſammen, und iſt ein gut wund- und ſcharbocks-kraut, dienet zu den zerriſſenen adern, lungengeſchwür, blut-auswerfen, huſten, durchbrüchen, rothen ruhr, und vielen andern kranckheiten.

Egeln: Denen ſchaafen, wenn ſie zumal mit haber gefüttert werden, wachſen gemeiniglich dergleichen egeln in der leber und gedärmen. Es ſind würmer, welche der leber-farbe gleichen. Hiervor werden nun folgende mittel gebraucht: Man nimmt mohnhäupter, welche zu pulver verbrannt ſind, auch erlen- und eichen-ſproſſen mit puren hühner-miſte klein geſtoſſen unter einander, und vermengt es mit der ſaltz-lecke. Sie nehmen auch ſalbe, und pulveriſiren ſie recht fein, ingleichen wein-rauten, roßmarien,

ſchwefel

ſchwefel und lorbeer, und zwar von jedem einen löffel voll; wenn ſolches alles unter einander recht zu pulver vermiſchet iſt, ſo giebt man den ſchaafen ein wenig davon unter ihre lecke. Man pfleget auch 2 pfund ſchwartzes erlen-laub, 2 pfund lorbeer, 2 pfund kupfer-waſſer, nebſt 2 pfund ſchwefel, ingleichen ſieben groſſe fahren-wurtzeln, und 2mal ſo viel egel-kraut, als wurtzel zu nehmen, wenn es nun recht zu pulver gemacht, und unter einander vermiſchet iſt, ſo giebt man es den ſchaafen unter ihre ſaltz-lecke. Sodenn giebt man ihnen in 3 tagen nichts zu ſaufen, und am fünften tage muß man ein ſolches ſchaaf ſchlachten, um zu ſehen, ob die egeln davon vergangen ſind. Sind ſie nun noch nicht hiervon vergangen, muß man wieder gantzer 14 tage damit fortfahren, ſo gehen ſie gewiß fort. Tragende ſchaafe aber müſſen weniger bekommen, und muß das ſchwartz-erlene laub, nebſt dem gedörrten egel-kraute fort gebrauchet werden.

Egen: Iſt diejenige nützliche arbeit, da man den geruhrten, geſtürtzten und umgeriſſenen acker mit der ege wohl überfähret und wieder gleich machet, damit ſich das erdreich wohl auf einander ſetze, und der eingeſäete ſaamen nicht unter die erdſchollen möge verfallen, der acker vom unkraut und quecken gereiniget, auch der ſaame wohl untergeeget werde, damit er deſto beſſer einwurtzeln, und nicht von den vögeln aufgefreſſen werde, oder ſonſt ſchaden leide. Die einrichtung mit dem egen iſt nach beſchaffenheit des ortes unterſchiedlich. Zu feldern, welche leichtes, ſandigtes und reines erdreich haben, braucht man blos höltzerne egen, welche nicht viel koſten; allein in unartigen, unreinen und feſten äckern muß man unumgänglich eiſerne egen haben, welche ſo ſchwer ſeyn müſſen, daß zwey zug-vieh daran zu ziehen haben, mithin ſind die eiſernen egen allezeit beſſer, in betrachtung, daß, wenn ein feld mit eiſernen egen recht durchgeeget wird, es eben ſo viel thut, als ob es noch einmal gepflüget worden. Auch kommen die quecken und das unkraut beſſer heraus; die klöſer und harten klümper werden auch kleiner und feiner, als mit den höltzernen egen. Wenn die treſpe, welche einen ungeſchlachten boden liebet, um ſich griffe, gleich als eine quecke, ſo rathen einige, daß man die quere egen ſolle.

Ege-Laufen: Geſchiehet von jungen knaben, oder weibs-perſonen, denen man nicht viel tage-lohn geben darf, welche hinter den egen hergehen, und dieſelben mit einem daran gebundenen leingen, oder mit dem ege-haacken heben und lüften, daß ſich der ſaame nicht zuſammen ſchleife; oder wenn man quecken oder anderes unkraut aus dem acker eget, daß die egen deſto reiner gehalten werden, und dieſe folglich auch um ſo viel deſto beſſer egen können.

Ege-Schienen: Sind breite dünne ſtücken von rüſtern oder andern harten holtze, in die länge ohngefehr dritthalb elle lang, welche von beyden ſeiten durch die ege-balcken geſteckt, und vermittelſt der ege-zincken an einander befeſtiget ſind. Sie dienen darzu, daß die balcken in gleicher weite bleiben, und in währenden egen nicht zuſammen rücken können.

Ege-Schlitten: Iſt eine aus 2 kuffen, 4 ſäulen, 4 riegeln und 2 platt-ſtücken zuſammen geſetzte ſchleiſe, worauf die egen, ohne daß man denen zincken ſchaden zufüge, auf das feld geführet werden.

Egyptiſches Mus-Kraut: Ein kraut, welches mit ſeinem dünnen ſtiel und zweiglein ellen hoch wächſet. Seine blätter gleichen dem kohl, und tragen ſaffran-gelbe blümlein. Es macht harte beulen reif und weich, und dienet vor den huſten und böſe bruſt.

Egyptiſcher Schoten-Dorn, ſiehe Acacia Ægypt.

Ehe: Iſt, wenn ein man und weib ſich auf rechtmäßige art zuſammen findet, und nicht allein durch kinder-zeugen und auferziehen das menſchliche geſchlechte durch ſie fortgepflantzet wird, ſondern auch gantze wirthſchaften und häuſer durch ſie geſtiftet werden, welche alsdenn in fortſetzung ihrer nahrung immer eines dem andern die hand bietet, zumal, wenn ſie in ihrer nahrung eine gute, fromme und chriſtliche ehe führen.

Ehebruch: Hierdurch wird die fleiſchlich verbotene vermiſchung eines mannes mit eines andern weib, und einer verehlichten frauen mit einem andern manne angedeutet.

Ehe-Stiftungen: Dieſe ſind gewiſſe verabredete, eingewilligte und ſchriftlich geſchloſſene pacta oder verträge, die ein mann und weib, entweder ehe ſie die verlobung vollziehen, oder auch bisweilen nach ſchon geſchehener copulation, und wie ſie es mit einander nach erfolgenden todes-falle, oder auch noch im leben gehalten wiſſen wollen, errichten. Sind es handlungen unter den lebenden, ſo gelten ſie ſo viel als alle andere contracte, ſind es hingegen verbindungen im falle ſich des einen eher als des andern zutragenden todes, ſo gelten ſie ſo viel, als der letzte veränderliche wille oder teſtament. Wenn dieſe ſtiftungen bey der verlobung angeſtellet werden, ſo brauchet in Sachſen die braut keinen vormund, es wäre denn, daß dergleichen vor dem ehe-gelöbniß aufgerichtet würden, ſo hat eine minderjährige weibesperſon eines Curatoris vonnöthen. Hauptſächlich iſt auch bey dergleichen ehe-ſtiftungen nöthig, daß,

Digitized by Google

wenn ſchon eine perſon verheyrathet geweſen, und kinder erſter ehe vorhanden ſind, denenſelben ihr pflicht-theil, oder was ihnen ſchon von Rechts wegen zukommt, unverletzet erhalten werde, hingegen wo gewiſſe ſtadt- und dorf-ſtatuten vor die braut reden, muß ſelbige ſich derſelben ausdrücklich begeben, und findet auch die geſchehene ehe-beredung hierinnen ſtatt. Bey einer ſolchen ehe-ſtiftung iſt zu beobachten, daß in derſelben die ehe und verlobung, ferner der bräutigam und die braut mit beyderſeits eltern und dererſelben allerſeits ungezwungene einwilligung mit ausdrücklichen worten meldung geſchehe; weiter ſoll das eingebrachte heyrathsgut, wenn, wie und was es geweſen, beſchrieben ſeyn; worinne drittens das gegen-vermächtniß oder leibgedinge beſtehen ſoll, und endlich was nach erfolgten tode zu beobachten iſt.

Ehre: Im alterthume machte man aus der ehre eine falſche und erwehlte gottheit. Man wolte damit zu erkennen geben, daß die ehre eigentlich niemanden als einer Gottheit, oder denenjenigen menſchen, welche durch ihre tugenden den göttern nahe oder gleich zu kommen ſuchten, gebühre.

Ehrenpreis: Eine pflantze, welche männlichen und weiblichen geſchlechts iſt. Die erſtere wird wiederum in die gerade und gebogene oder auf der erde kriechende und fortwachſende getheilet. Dieſe letztere iſt am gebräuchlichſten, und wird zu der compoſition des pulver-waſſers oder eau d' arquebuſade genommen. Sie kriecht an der erde, der ſtengel iſt einer hand lang, röthlich und rauch. Die blätter ſind ſchwärtzlich, länglich, zotig, und um und um eingekerbt, auch kleiner als die betonie. Die blumen ſehen wie bläulichte oder weiſſe ähren, und blühet an der ſpitze des ſtengels. Der ſaame iſt klein, rund, ſchwärtzlich, und in einer kleinen ſchoote, wie ein beutel geſtaltet, eingeſchloſſen. Die wurtzel iſt ſehr dünn und zaſerig. Es wächſet in weinbergen, an den hecken, an ſandigten, ungeſchlachten und an der ſonne gelegenen orten. Der geſchmack iſt bitter und ſcharf. Das weiblein treibet verſchiedene dünne äſtlein, ſo an der erde fortwachſen, und mit länglichen blättern, gleich dem quendel oder feld-kümmel. Hat kleine blumen, bleich oder bläulich. Den ſaamen trägt ſie gleichfalls in einer kleinen runden ſchoote, und die wurtzel iſt der männlichen gleich. Es blühet im Junio und Julio. Beyderley arten ſind am geſchmack bitter und anziehend, jedoch hat das männlein mehr kraft und würckung. Das aus der pflantze deſtillirte waſſer in wein getruncken und mit ein wenig theriac vermiſcht, iſt ein treflich mittel vor die peſtilentzialiſchen fieber. Eben dieſes, am gewicht 2 untzen genommen, vertreibet den ſchwindel, ſtärcket das gedächtniß, zertheilet die blähungen, reiniget die mutter und blaſe, treibet den ſchweiß und allen gift im menſchlichen cörper. Die Botanici ſind bey genauer unterſuchung dieſer pflantze ſo weit kommen, daß man 52 arten der veronicä entdecket hat. Der ſaft des ehrenpreiſes öfnet die bruſt, reiniget das geblüt, und vertreibet alle böſe feuchtigkeit durch den harn. Nehmet drey pfund dieſes ſafts, reiniget ihn wohl, laſſet ihn gemählig kochen, ringet ihn durch ein ſeigetuch, vermiſchet ihn mit 1 und ein halb pfund zucker, oder wohl abgeſchäumten honig, kochet es bey gelindem feuer in einem glaſurten topf, bis es eine honig-dicke bekömmt.

Ehren-Stelle: Alſo nennet man einen Conſiliarium honorarium oder emeritum, wenn er zwantzig jahr in würcklichen dienſten geſtanden, ſeine charge hernach einem andern verkauft oder abtritt, jedoch ſich ſitz und ſtimme in gerichten, ohne einigen genuß vorbehält. Man heiſſet auch vornehme männer, welche die aufſicht über minderjähriger kinder-güter haben, und ihre ſachen beſorgen Tutores honorarios.

Ehren-Titel: Dieſes wort iſt auch bey gerichten bräuchlich. Alſo wenn man ſein recht wegen eines gekauften hauſes oder andern ſache darthun will, ſagt man: Dieſes haus ſtehet mir in qualität eines gerichtlich confirmirten käufers zu.

Ehren-Vorzüge: Dieſes wird nur von denen patronis und ſtiftern der kirchen geſagt, welche darinnen, mit ausſchlieſſung anderer, einen vorzug und die ehre haben, z. E. im chor in der kirchen begraben zu werden. Ihr ſchild und wappen in derſelben aufzuhängen; das Jus Patronatus zu haben, einen Prediger zu berufen, und dergleichen.

Ehrfurcht: Hierdurch wird eine gewiſſe hochachtung oder vielmehr furcht verſtanden vor ſolche perſonen, denen man ehrerbietigkeit ſchuldig iſt, und dieſes nennen die Juriſten reſpectum parentelæ oder parentalem, z. E. wenn ein junges mägdgen auf zureden ihrer nahen bluts-verwandten, pathen, vormünder oder anderer, in ein Kloſter zu gehen genöthiget wird; gereuet ihr es hernach, ſo ſpricht ſie: Sie habe aus ehrfurcht ſich dazu entſchlieſſen müſſen.

Ehrlich, Tugendhaft, Wohlanſtändig, Erbar, Löblich: Cicero nennet dieſes, alles was mit der vernunft und tugend einſtimmig iſt. Dieſes aber iſt nicht genug geſagt, indem die vernunft verſchiedene eintheilungen hat, nemlich die ſtaats- familien- particulier- perſonen- politiſche- haushaltungs- und moraliſche-raiſon. Dieſe alle laufen dahinaus, daß man ſeine

actiones und verrichtungen nach den geſetzen einer erleuchteten vernunft alſo anſtelle, uns ſelbſt und auch andere glücklich zu machen. Daher folget, daß ein particulier vor einen ehrlichen mann zu halten ſey. Z. E. Ein kaufmann wird honet genennet, welcher bey aller gelegenheit ſich billig und vernünftig bezeiget, auch von dem, was ſeine profeßion betrift, klüglich zu urtheilen weiß, desgleichen, wenn er groſſes vermögen, als kennzeichen und zeugen ſeines ruhmes beſitzet, das heiſſt nun ein ehrlicher handelsmann. Allein Chriſten ſprechen: Es iſt keine vollkommene honettete, als die dem göttlichen geſetze gleichförmig, und von der wohlanſtändigkeit der Chriſten nicht unterſchieden iſt, welche darin beſtehet, nach der vorſchrift des Evangelii ſein leben anzuſtellen.

Ehrlicher Mann: Dieſen titel giebt man in den contracten denen bürgern, kauf- und handwercks-leuten, die keine andere bedienung haben.

Eiben-Baum, oder Iben-Baum: Der gröſſe nach einem birn-baum ähnlich, wiewol er doch etwas niedriger iſt; wächſet gern an ſchattichten orten, auch wol auf freyem felde, ſonſten aber wird er in gärten gehalten. Er gehet mit einem geraden ſtamme in die höhe, hat ein gar dunckeles und ſchwartz-grünes laub, und trägt ſchöne und rothe beeren, die ſehr ſaftig ſind, und den ſaamen beſchlieſſen. Hat ein gelbes und ſchwärtzliches feſtes holtz, ſo von auſſen mit einer graulichten rinde überzogen, und zu allerhand tiſchler- und drechsler-arbeit, auch zu muſicaliſchen inſtrumenten ſehr bequem iſt. Man hält dieſen baum insgemein vor giftig, und ſollen die blätter, wenn ſie das rind-vieh frißt, daſſelbe umbringen; wiewol die beeren deſſelben ohne ſchaden können gegeſſen werden, und das holtz wider vielerley fälle am bloſſen leibe getragen wird.

Eibiſch-Wurtz: Dieſes kraut wächſet in unſern landen, und hat ſehr runde ſtengel, an welchem breite, gekerbte und forne zugeſpitzte blätter ſitzen. Es träget leibfarbene blumen, und bekommt ſaamen-häuslein wie pappeln. Die wurtzel iſt lang und zähe. Dieſe und das kraut werden auf die apothecken im Frühling, und der ſaame, ſo gelb-braun, wie ein halber mond ausſiehet, im Herbſt geſammlet. Man braucht es in bruſt- und andern kranckheiten.

Eiche: Iſt ein groſſer und ſtarcker baum, und breitet ſich ſehr weit aus, wächſet ſowol auf den bergen, als in der ebene; man findet derſelben unterſchiedene arten, als buch- hag- ſtein-eichen, und dergleichen mehr. Seine frucht giebet eine gute maſtung vors viehe, das holtz macht ein ſtarckes und beſtändiges feuer, und kan, weil es beydes in der erde und im waſſer wohl dauret, zum land- und waſſer-bauen ſonderlich gut gebrauchet werden. Die ſpäne des eichen-holtzes wiſſen die färber wohl zu nutzen. Das holtz und die ſpäne geſotten, und davon getruncken, dienen für die geſchwollenen füſſe, waſſerſucht und frantzoſen. Die blätter dienen für das zahn-weh und faule zahn-fleiſch. Die würmlein, ſo zwiſchen dem holtz und der rinde ſind, dienen für das blöde gehör und ohren-klang. Die ſchwämme ſtillen das bluten. Der eichen-miſtel dienet für die ſchwere noth, rothe ruhr und ſchwere geburt; äuſſerlich am hals oder arm getragen, ſtärcket es die frucht in mutter-leibe; mit hartz und wachs zu einem pflaſter gemacht, zeitiget es die beulen und geſchwüre. Aus den friſch gehauenen eichenen holtzſpänen wiſſen auch etliche einen gar guten eßig zu bereiten. Die rinde wird von denen loh-gärbern zu ihrer häute-gaare gebraucht, und ſodenn zu lohballen gemacht, und im winter ſtatt des holtzes verbrannt, auch kan man ſie zu düngung brauchen.

Eichel-Ecker: Dieſes iſt, wie bekannt, die frucht des eichen-baumes, ſo länglicht rund und oben ſpitziger als unten; ſie adſtringiren und ſtopfen, ſonderlich die dünne haut, welche zwiſchen der äuſſern ſchale und dem kern ſitzet. Man ſaget, daß die ſchale der eichel den nieren-ſtein zermalmen und treiben ſoll. Wenn die eicheln reif werden, läßt man ſie entweder um die helfte leſen, oder man läſſet gegen einen gewiſſen zins eine anzahl ſchweine in die eichen-wälder treiben, welches die ſchweine in die eicheln ſchlagen heißt. Die geleſenen eicheln werden gedörret, und entweder geſchroten oder nur gequellet denen maſt-ſchweinen vorgeſchüttet. Sind ſie geſchroten, dienen ſie auch zum futter für die hühner. Ehe die ſchweine in die wälder getrieben werden, müſſen ſie mit gebrüheten gerſten-ſchroot und rüben angefüttert werden. Geſchiehet die maſtung aber im ſtalle, ſo iſt wohl zu beobachten, daß den ſchweinen friſches ſaufen mit kleyen vermenget ſtets vorgeſetzet werden müſſe, weil die eicheln hitzig ſind. Wo aber bey der eichel- auch buch-maſt zugleich angerichtet werden kan, das iſt, daß man die eicheln zum anfange, und die buch-eckern bis ans ende vorſchütten kan, da gehet es mit der maſt noch beſſer. Von Buch-Eckern ſiehe Buche.

Eichel-Schweine: Nennet man diejenigen ſchweine, welche man in das eckerich ſchlägt, das iſt, in die eichen-wälder treibet, und die darinnen befindlichen eckern auffreſſen läßt.

Eichen-Miſtel, ſiehe Miſtel.

Eichen-Traube: Wächſet an den wurtzeln der eichen,

iſt auswendig roth und inwendig weiß. Sie beſtehet aus vielen ſchwämmlein, ſo in geſtalt eines hertzens gleichſam beer-weiſe an einander hängen. Das pulver davon iſt ein gewiſſes mittel wider die rothe ruhr, und ſoll auch wider das podagra ſehr gut ſeyn.

Eichhorn: Ein kleines, den wilden mardern im ſpringen und klettern, denen wieſeln aber an geſtalt gleich; ehe ſie ein jahr alt werden, ſind ſie meiſtens ſchwartz, hernach werden ſie roth, und im alter grau. Sie ſind poßirlich, liſtig, geſchwinde, lieben die reinlichkeit, und ſind dem ſchlaf ziemlich ergeben. Sie begatten ſich im April, und das weiblein bringt 4 bis 5 junge, ſo blind auf die welt kommen und von der mutter 4 wochen geſäuget werden. Sodenn lernet ſie ſolche ſpringen, und ihr futter an nüſſen, eicheln, buch-eckern ꝛc. ſelbſt ſuchen. Wenn ſie von einem aſt oder baum zum andern ſpringen, bedienen ſie ſich ihres ſchweifes, an ſtatt der flügel. Man ſagt auch, daß ſie auf einem bretlein oder baum-ſchale über die flüſſe ſetzen, da ihnen der ſchweif ſtatt eines ſegels dienen müſſe. Sie werden entweder jung aus den neſtern, und wegen ihrer poßirlichkeit an kettlein geleget, oder aber geſtreift und geſpeiſet. Es hat ein ſüſſes und wohlgeſchmackt fleiſch, ſo entweder gebraten oder geſotten, und mit einer zwiebel-brühe wie das haſen-klein zugerichtet wird. Die zahmen, ſo man in häuſern hat, hecken, wenn man ihnen ein neſt von werck oder dergleichen macht.

Eichhörner (geflügelte): Es hat die Academie der Wiſſenſchaft zu Petersburg bekannt gemachet, daß ſowol in Rußland, als auch in America, eine gewiſſe art fliegender eichhörner ſich befinde, die aber etwas kleiner als unſere hier zu lande ſind. Die haare ſind wie eine zarte ſeide, und die farbe iſt aſchgrau.

Eiderdunen, Steendunen, Otterdunen: Sind ſehr zarte, theils weiſſe, theils graue pflaum-federn, ſo zart als ſeide, welche eine Ißländiſche wilde endten-art, Eider genannt, zu gewiſſen zeiten im jahr ausfedern, und mit lebens-gefahr von den dortigen einwohnern, welche ſich mit ſtricken von den höchſten felſen darnach herunter laſſen, aufgeſammlet und über Dänemarck zu uns gebracht werden. Sie ſind ſehr leichte, und dienen vornehmen leuten zu krancken- und reiſe-betten. Ehe ſie geſtopfet werden, klopft man ſie in ſonnenſchein oder beym warmen ofen tapfer aus, damit der darinnen ſteckende ſand und unrath heraus falle. Zu einem deck-bette auf 2 perſonen braucht man ohngefehr 3 pfund.

Eiferſucht: Iſt eine häusliche leidenſchaft oder paſſion, die zuweilen zum laſter wird. Daher ſoll ein ehemann oder hauswirth ſonderlich allen fleiß anwenden, dieſes affects natur, urſprung und würckung zu erkundigen, und die dienliche gegen-mittel zu gebrauchen. Carteſius nennet ſie eine furcht, und macht ſie theils zur tugend, theils zum laſter. Z. E. Eine frau könne es nicht übel nehmen, wenn ihr mann ihrentwegen eiferſüchtig iſt, ſpricht er, denn es ſey ein merckmahl der hochachtung und liebe, und daher mehr zu loben, als zu ſchelten. Eine rechtſchaffene frau kan eiferſüchtig über ihre ehre ſeyn, das iſt, ſie hütet ſich, nicht nur etwas unanſtändiges oder untugendhaftes zu begehen, ſondern ſucht auch alle gelegenheit zu meiden, dadurch ſie könne geläſtert werden, und dieſes nennet er tugend. Wenn aber ein geitzhals über ſeinen geld-ſchatz eiferſüchtig iſt, und ihn niemals aus den augen kommen läßt, aus furcht, er möchte ihm geraubet werden, ſo ſey es laſterhaft ꝛc.

Eigenthum, wie ſolches einzurichten: Vor allen dingen ſoll das gemeine weſen darauf ſehen, daß nicht einem jeden reichen erlaubet werde, ſeinen kindern, die mehr als andere lernen ſollen und können, ſo viel von ſeinem gute zu vermachen, daß ſie davon zeit lebens faullentzen können, ſondern nur ſo viel, daß ſie ihrem ſtande nach einen anfang haben, und vermuthlich damit fortkommen können. Uebrigens ſollen die hinterbliebenen hernach ſelbſt daran ſeyn, daß ſie, z. E. gelehrte und adeliche, ſich um dienſte bemühen, und die andern, die profeßionen gelernet, ihr gewerbe emſig treiben, und alſo alle insgeſamt das im ſchweiß deines angeſichts ſollt du dein brod eſſen ſich ſtets laſſen vor augen ſchweben. Das übrige ſolte dem gemeinen weſen zufallen, welches ſolche ſummen zu erhaltung der republick, erziehung armer leute kinder, und aufnehmen des gantzen landes an künſten und wiſſenſchaften anwenden ſollte. Ein jeder verſtändiger menſch, der nur ſeine vernunft in etwas zu rathe ziehen, und mit der offenbarung des göttlichen willens gegen einander halten will, muß zugeſtehen, daß der heilige GOtt einen jeden menſchen glückſelig haben will, ob gleich einer mehr gemächlichkeit als der andere genieſſet, dennoch iſt die liebe des Allerhöchſten gegen einen ſo groß, als gegen den andern. Es iſt uns auch in unſere hertzen das geſetz gegeben, daß wir ſeine güter ſo brauchen ſollen, damit wir uns damit gröſſern nutzen ſchaffen mögen. Es iſt dahero der nutz der zeitlichen güter allerdings gröſſer, wenn die republick die in ihr befindlichen armen aus dem überfluſſe der reichen und der bisher todt gelegenen gelder unterhält, als wenn ſolche gelder ein eintzelner mann theils zu einer bequemlichkeit, die er gar wol entbehren kan, oder wol

gar zu laſtern anwendet. Es kan dahero keiner von dem, was er und die ſeinigen zur allgemeinen nothdurft, und zu einer ſeinem ſtande nach erlaubten gemächlichkeit nicht brauchen ſoll und kan, mit gutem gewiſſen eigenthums-herr ſeyn, es wäre denn, daß dergleichen überfluß des vermögens ein anderer eben nicht recht anzuwenden wüßte. Es dürfte auch keinem kinde nichts gewiſſes, wie viel es erben ſolte, geſetzet werden, ſondern die Collegia müßten nach unterſuchung der beſchaffenheiten damit diſponiren, wie ſie es vor dienlich befänden. Denenjenigen, die ihr vermögen durch allerhand künſte, oder durch ausländiſche handlungen erlanget hätten, müßte man mehr, als andern, zu vererben geſtatten. Und obgleich dieſer und jener einwurf dawider könte gemachet werden, daß niemand ſich um ein groß vermögen bemühen würde, ſo iſt doch überhaupt zu mercken, daß ſich dieſes wol dann und wann zutragen könte; wenn man aber überleget, daß der ehrgeitzige ſich allezeit bemühen würde, niemals arm zu ſeyn; der wollüſtige darauf ſinnet, wie er ein vermögen erlangen möge, um wacker zu ſchmauſen; und endlich der geldgeitzige, welcher ohne dem ohne raiſon ſammlet, und wenn er auch nur lachende erben machet, dennoch mit ängſtlichen ſorgen geld zuſammen ſcharret, ſo fallen alle einwürfe dawider übern haufen. Ein jeder gerechter vernünftiger weltbürger beſcheidet ſich ohne dem, daß er nicht für ſich, ſondern für andere, und alſo für das gemeine weſen, in der welt lebe. Argliſtige ſind ſo wenig als geld- und ehrgeitzige verſichert, ob es ihnen vor ihrem ende gut oder böſe ergehen wird, und ob ſie nicht ein groſſes vermögen haben wollen.

Eimer: Iſt ein gewiſſes maaß in flüßigen dingen, vornemlich aber des weines, welches nach einer jeglichen landes-art unterſchiedenen innhalt hat. Z. E. In Leipzig hat der eimer nach dem viſier-maaß 54 kannen, und nach dem ſchenck-maaß 63; in Nürnberg aber hat der eimer nach dem ſchenck-maaß 68 und nach dem viſier-maaß nur 64 kannen. Ein fuder wein hält 12 eimer.

Eimer: Heiſſen auch die von eichenen dauben zuſammen geſetzte, mit eiſernen reifen gebundene, und oben mit einem dergleichen henckel verſehene gefäſſe, womit man das waſſer aus dem brunnen ſchöpfet, daher ſie auch Born-Eimer heiſſen; oder, wenn man ſie etwas kleiner und leichter, in den pferde-ſtällen, die roſſe daraus zu träncken, gebrauchet, Pferd- oder Tränck-Eimer genennet werden. In geſtalt dieſer eimer werden auch die bey entſtehenden feuers-brünſten zum waſſer-ſchöpfen, folglich auch zum löſchen gebräuchliche gefäſſe bereitet, welche dahero um ihres gebrauchs willen Feuer-Eimer genennet, und, damit ſie im werfen und fallen nicht brechen mögen, von ſtarckem und dichtem leder gemacht, und inwendig an den näthen wohl durchpicht werden.

Einbau, Eingebäude: Iſt diejenige höchſtnöthige verrichtung, da ein ſorgfältiger hausvater bey dem ufer, welches von dem fluß ſehr ausgewaſchen und weggeriſſen wird, auf allerley art vorbauet, daß ſolches nicht weiter geſchehen möge. Und alſo iſt der einbau nichts anders, als theils ein tüchtig mittel wider den gewaltigen einriß eines fluſſes in ſeine ufer, theils eine richtige leitung, daß derſelbe an einem ort des ufers, woſelbſt es nöthig, die erde abſpiele, und an einem andern ort, wo es verlanget wird, wiederum anlege. Das allermeiſte hierbey kömmt darauf an, daß man zuförderſt die directions-linie des fluſſes wohl unterſuche, und daß ſodenn des waſſers ſtoß, wo es nöthig, gebrochen werde. Zu dieſem ende bedienet man ſich derer verpfählungen, zungen, ſtrich-zäune und ſtrom-körbe u. ſ. f.

Einbeer, Wolfs-Beer: Dieſes kraut hat einen dünnen, runden ſtengel, daran vier blätter zu befinden; zwiſchen dieſen bekömmt es auf dem gipfel eine grasgrüne blume, auf welche ein einiges beerlein, mit weißlicht-braunem ſaamen folget. Es wird in düſtern ſchattichten wäldern gefunden, und dienet, äuſſerlich aufgelegt, zu allerhand hitzigen geſchwülſten und geſchwüren.

Einblatt, Parnaß-Graß: Wächſet auf den bergen, und auch auf wäſſerichten wieſen. Die blätter ſamt den blumen dienen für gift und peſt. Aeuſſerlich für wunden, bluten, aufgeriſſene brüſte und blöde augen. Der ſaame treibet den harn, und iſt gut für grieß und ſtein.

Einböckeln, ſiehe Einpöckeln.

Einbringen: Wenn man die früchte auf dem felde in der erndten-zeit in die ſcheunen einbringet.

Einbrennen den Schweinen: Heißt, das zum brühfutter vor die ſauen beſtimmte geſchrotene ſchlechte geträyde, eicheln, ſpreuer, kleyen und dergleichen, mit heiſſem waſſer begieſſen und wohl unter einander rühren. Ein anders Einbrennen iſt, wenn mit einem glüenden zeichen-eiſen auf die wein- oder bierfäſſer, viertel, tonnen und anderes höltzernes gefäſſe entweder der innhalt derſelben, oder aber der name, oder das wappen deſſen, dem ſie zugehören, gebrennet wird.

Einbrühen: Heiſſet die ſiede, ſpreu, überkehr, kraut, kleyen, ſchrot, und dergleichen futter vor das rind- und

Digitized by Google

und ſchweine-vieh (wiewol bey dieſem letztern es gemeiniglich Einbrennen genennet wird) mit heiſſem waſſer begieſſen, welches zur winters-zeit an denjenigen orten, wo man das vieh zum brüh-futter gewöhnet, zu geſchehen pfleget.

Einegen, ſiehe **Egen**.

Einerndten, ſiehe **Erndte**.

Einfahren das Getrayde in die Scheune, geſchiehet alſo: Ehe man mit einem fuder getrayde in die ſcheune rücket, ſoll die tenne entweder mit werr-ſtroh oder ſchütt-ſtroh, welches die tennen-pucht genennet wird, fein dichte beſtreuet werden, damit die pferde und die mit eiſen beſchlagene wagen-räder die tenne nicht verderben, und die dazu erforderliche ebene zerlöchern. Hat man kein ſtroh, muß man von dem wagen etliche bund getrayde nehmen, ſolche mit den ähren gegen einander legen, und alſo den wagen hinein fahren laſſen. Iſt der wagen eingerücket, werden alſobald die pferde ausgeſpannet, damit ſie nicht durch das ſtallen die eingeführte frucht verunreinigen, oder der tenne ſchaden thun. An vielen orten läſſet man die pferde gar nicht mit auf die tenne kommen, ſondern es wird in die hinter-axe ein langer heu-baum eingeſetzet, und die pferde nebſt der waage am ende angehänget, und der wagen ſamt dem getrayde auf die tenne, allwo ein mann am vörder-wagen die deichſel regieret, gewältiget.

Einfallen der Erde, oder Erd-Fälle: In der civil-bau-kunſt bedeutet es, das einſincken der erde oder mauren, wenn man zu weit in den grund gräbt. Dieſe zu hindern, muß man in der ausgehöhlten erde, ſtarcke ſtützen und ſtrebe-pfeiler, auch ein über die andre bley-recht ſtehende pfoſten, ſetzen. Wenn etwas durch ſein eigen gewichte und ermangelung gnugſamer verbindung und unterſtützung einfällt, wie ſolches bey befeſtigungs-wercken, deren wälle aus einer ſandigten erde beſtehen, oft geſchiehet.

Einfangen: Heiſſet man bey der jägerey, wenn ein raub-thier, oder hund, in das andere gebiſſen hat. Man ſagts auch, wenn man wilde thiere in einem vermachten orte laufen hat, und ſelbige anders wohin in dazu gehörigen käſten bringen will: Man will ſie einfangen.

Einfaſſung wird dasjenige genennet, womit eine ſache an ihren äuſſerſten theilen bald zu einer zierde, bald zur nothwendigkeit umſchloſſen und beſetzet wird: Als alle und jede beſetzung der ränder an die blumen- oder küchen-beete, nebſt den gemachten abtheilungen in dergleichen gärten, wozu am meiſten bux-baum, auſſer dieſem aber auch ſalbey, majoran, lavendel, ſpica und dergleichen kräuter gebrauchet werden.

Einfaſſung: Bedeutet auch in der civil-bau-kunſt den durchſchnitt oder erhabenen rand einer circkel- oder oval-rundung, mit ſchnitz-werck gezieret, zu einem bildniß oder portrait gewidmet.

Einfluß der Geſtirne und des Mondes in die Gewächſe: Man hat ſchon von uralten zeiten her geglaubt, daß der einfluß des mondes in den wachsthum der erd-gewächſe beſchäfftiget ſey, wie ſolches die älteſten Haushaltungs- und Garten-Bücher bezeugen. Es haben aber einige den ungrund dieſer meinung entdecket, und gewieſen, daß alle tage des mond-alters von gleichem erfolg ſind. Beſiehe den artickel: **Ebbe und Fluth**.

Einfrieden: Heißt ein ſtücke feld, garten, wieſe, wein- oder hopfen-berg, mit einem zaun, mauer, plancke, oder geländer verwahren.

Einfrieren der brunnen, teiche und waſſerleitungen kan einem hauswirthe groſſen ſchaden verurſachen, dahero derſelbige bey dem herannahenden winter die brunnen-röhren fleißig mit ſtroh verbinden, die brunnen- und röhr-kaſten, wie auch die auſſer der erde, oder nicht tief genung in derſelben liegende waſſer-röhren mit langem miſte beſchütten und beſchlagen, in die teiche, fiſchhälter und einſätze aber, wenn es hart frieret, alle morgen unterſchiedliche löcher in das eis hauen, oder, wie die fiſcher ſprechen, Wuhnen machen laſſen ſoll, damit die fiſche luft bekommen, und unter dem eiſe nicht erſticken, welches bey groſſem froſte und unterbleibendem aufeiſen gar leichte geſchehen kan.

Einführen das Getrayde: Hierbey iſt zu beobachten, daß ſolches, ſo bald möglich, bey gutem wetter geſchehe, damit es auf dem felde nicht der gefahr des auswachſens, oder mäuſe-ſchadens, unterworfen bleibe. Denen knechten ſoll nicht erlaubet werden, bey dem einführen denen pferden neu getrayde zu geben, weilen ſolches dem viehe keinen nutzen bringet, indem ſolche rohe frucht übel verdauet wird.

Eingang des Hauſes oder Vor-Raute: Bey den alten wurde dadurch ein groſſer platz vor der hausthüre, oder beym eingang des hauſes verſtanden. Heutiges tages heiſſet man auch dasjenige vorgemach, wodurch man in ein gröſſeres zimmer gehet, veſtibulum.

Eingebohrener, Unterthan: Durch dieſe benennung wird zwiſchen den fremden und ausländern ein unterſcheid gemachet.

Eingebrachtes Gut der Weiber: Bedeutet dasjenige, was die frau dem manne zubringet, daß er davon die nutzung, ſo lange das ehe-verbindniß währet, genieſſen ſoll. Jedoch hat er daran kein eigenthum,

thum, und kan es weder verkaufen, noch in keine weiſe auf andere bringen. Hat der mann das ihre zugleich mit durchgebracht, ſo wird die frau allen andern gläubigern ohne unterſcheid vorgezogen. Von Kirchen wird auch geſagt, daß ſie dotirt worden, wenn man ihnen bey ihrer fundation gewiſſe einkünfte vermachet und angewieſen hat. Paraphernal-güter hingegen ſind diejenigen, welche ſich die frau zu ihrer freyen diſpoſition, damit nach gefallen zu ſchalten und zu walten, vorbehalten hat.

Eingebrannt: Heiſſet dasjenige mahl-werck, welches mit mineraliſchen farben auf glas dergeſtalt geſchiehet, daß, nachdem es ins feuer gebracht worden, ſolche farben ſich durchs glas gantz durchziehen. Dieſe kunſt iſt ſchon längſt verlohren gegangen, und nichts mehr davon zu ſehen.

Eingefallene Gebäude: Dieſes wird von wichtigen gebäuden geſagt, die wegen länge der zeiten in einander gefallen, und davon man nur noch wenig überbleibſel ſiehet, als vom thurm zu Babel, und dergleichen.

Eingelegte Arbeit: Hiedurch wird eine arbeit aus harten und koſtbaren holtze verſchiedener couleur angedeutet; es wird mit zinn- und kupfer-drath oder mit elfenbein künſtlich eingelegt, ſo daß es allerhand artige figuren vorſtellet. Man ſiehet in dem Cabinet des Dauphins zu Verſailles dergleichen arbeit, welche ein meiſter-ſtück iſt. Wenn ſelbige von verſchiedenen farben, und ſehr ſubtil auf marmor-grund gemachet iſt, nennet man es Moſaiſche arbeit, wie an dem boden der St. Marcus-Kirche zu Venedig zu ſehen. Vitruvius nennet ſolches pavimentum ſectile.

Eingemachte Früchte: Nehmet frantz-oder Borsdorferäpfel, ſcheelet ſie, ſchneidet ſie in viertel, nehmet die kröbſe heraus, und werfet ſie in friſch waſſer, laſſet ſie im waſſer oder mit zucker ſtarck kochen, leget ſie auf einen teller oder ſchüſſel-rand, daß ſie etwas trocken werden, und fahret indeſſen fort, den ſirup zu kochen, und zwar ſo lange, bis eine gallerte daraus wird. Wenn er zu erkalten beginnet, gieſſet ihn mit einem löffel über die äpfel. Zu 6 äpfeln werden 3 nöſel waſſer und drey viertel pfund zucker genommen. Mit den birnen verfähret man alſo: Laſſet die geſcheelten birnen in gnugſamen waſſer bey ſtarcken feuer kochen; nach dieſem werft ſie in friſch waſſer, laſſet ſie etwas trocknen, beſtreuet ſie mit etwas waſſer und zucker, und thut etwas vom citronen-ſaft hinzu, wenn ſie angerichtet werden ſollen. Die abricoſen werden geſcheelet, in friſch waſſer geworfen, laſſet das ſiedende waſſer etwas laulicht werden, und thut ſie nebſt ein wenig eßig hinein, decket ſie wohl zu, und laſſet ſie ſo lange kochen, bis ſie grün werden. Nehmet ſie vom feuer, und laſſet ſie im waſſer erkalten. Kochet zucker, und thut die abricoſen hinein, laſſet ſie ſcharf kochen, alſo daß der ſirup groſſe perlen wirft, und nehmet ſie heraus. Wenn man ſie aufheben will, ſo laſſet den zucker nicht ſo ſehr kochen, bevor man ihn darauf thun will. Confitüren zu machen, beſtehet in einer zubereitung aus zucker, moſt, honig und eßig, früchte, blumen, kräuter und wurtzeln zu erhalten, und ihnen einen angenehmen geſchmack zu geben. Es werden truckene und feuchte confitüren gemacht. Andere nennet man halb-gezuckert, damit man den geſchmack der frucht deſto beſſer unterſcheiden könne. Conſerve iſt noch eine andere art von eingemachten ſachen, da früchte und blumen mit zucker gantz trucken überzogen werden. Als die violen-conſerve; dieſe iſt eine hertz- und bruſt-ſtärckende ſache, verſüſſet das geblüt, befördert den auswurf, und öfnet den leib. Man nimmt früh nüchtern, von einem drachma bis auf ein loth davon ein. Die hagebutten, als die frucht der feld-roſen, werden folgender maſſen zu einer conſerve gemacht: Man nimmt ihrer 3 oder 4 pfund, lieſet die gröſten und reifeſten aus, reiniget ſie von ihren kernen. Thut ſie in einen irdenen aſch, feuchtet ſie mit guten weiſſen wein an, deckt den aſch feſte zu, und laſſet ihn 2 bis 3 tage lang im keller ſtehen, damit die frucht weich werde. Alsdenn ſtoſſet ſie in einen marmornen oder gläſernen mörſel zu einem brey, drückt ihn durch ein ſieb, nehmet gedoppelt ſo viel zucker, laſſet es kochen und trucknen, und rühret es mit der keule ſo lange um, bis es eine rechte conſiſtentz bekömmt. Thut es in einen wohl zugemachten topf; die doſis davon iſt von einem drachma bis zu ſechs. Es dienet den harn zu befördern, befreyet vom ſtein, und ſteuret den bauch-fluß. Ein mehrers ſiehe Candiren.

Eingeſaltzen: Was eingeſaltzen fleiſch ſey, iſt jedem bekannt, und verſtehet ſich gemeiniglich nur von rind und ſchweinen.

Eingeweide, ſiehe Gedärme.

Einhemmen: Wenn man mit der hemm- oder ſperrkette den umlauf eines von den hinter-rädern einer kutſche oder wagens verhindert, welches auf abhängenden und gähen berg-einwärts gehenden wegen zu geſchehen pfleget, den allzuſchnellen, und folglich gefährlichen lauf des fuhr-wercks dadurch aufzuhalten.

Einhorn: Ein thier, welches man insgemein alſo beſchreibet,

Digitized by Google

ſchreibet, daß es dem leibe nach einem pferde gleiche, geſpaltene klauen, und vor der ſtirn ein langes horn habe, welches wider gift und hinfallende ſucht dienen ſoll. Es will ſich aber, da alle winckel der welt von den reiſenden durchkrochen worden, dergleichen thier nirgends finden. Das vermeinte horn aber, unicornu foſſile, ſo in den apothecken gefunden wird, kömmt von einem fiſche her, ſo in dem eis-meer anzutreffen iſt. Selbiger iſt eine gattung der wallfiſche, gleichet mit dem kopfe den karpfen, oder barſchen, und träget über dem maule an dem obern backen-beine ein langes horn, oder zahn, zierlich gewunden, als wenn es mit fleiß ausgearbeitet wäre, welches die kraft hat, ſo dem vermeinten einhorn zugeſchrieben wird. Man ſiehet es zum öftern in kunſt-kammern oder in apothecken.

Einig: Dieſes wird in der Jurisprudentz pactum nudum, oder ein bloſſer vergleich genennet, da zwey eines werden, nichts von einander zu fordern, ſondern alles anſpruches frey halten. Das wort bedeutet auch bey den kaufleuten eine übereinſtimmung ihrer rechnungen, von empfang und ſpedirung. Alſo wenn ein handelsmann an ſeinen correſpondenten ſchreibet, ſetzet er: Er habe ſeines freundes factorey richtig, und die rechnung mit ſeiner gleichſtimmend gefunden.

Einigkeit und Einſamkeit der auf dem Lande lebenden: Ein jeder hausvater ſoll mit ſeinen nachbaren und derjenigen gemeinde, worinnen er wohnhaft iſt, ſo leben, daß er niemand nachtheilig, noch auf einige art und weiſe derſelben an ihrer ruhe und zufriedenheit hinderlich ſey. Beſonders aber ſoll er friede und ruhe in ſeinen eigenen wohnungen erhalten. Dahero muß er ſich mit ſeinem weibe wohl und liebreich begehen; die kinder zur einigkeit anmahnen und anhalten, wie auch das geſinde vor gezäncke und balgen warnen; dieſen allen aber mit guten exempeln vorgehen. Hiernächſt hat er ſich vor unnütze und koſtbare proceſſe, ſo viel möglich, zu hüten, denn dieſe machen arm, ſchwächen den leib, und verletzen das gewiſſen. Ein guter Chriſt erwehlet gemeiniglich zu dem ende das landleben, damit er ſich aller eitelkeit entziehen, und in unſchuld und arbeit GOtt ehren, und ſeinem nechſten um ſo viel eifriger dienen möge. Wer auch die wahre tugend rechtſchaffen liebet, und ſich ſelbſt hat erkennen lernen, wird von ſelbſten einſehen, wie alle weitläuftige geſellſchaften der ruhe hinderlich und nachtheilig ſind. Und iſt nicht möglich, daß man auf dem lande zu aller zeit ohne geld und zeit-verluſt ſich geſellſchaft verſchaffen könne; und der öftere beſuch vieler fremden gäſte verurſachet viel verſäumniß und unordnung im hausweſen. Jedennoch kan man ſich in der nähe einen treuen freund zum zeit-vertreib erwählen, der einem keine groſſe koſten machet.

Einkommen, Zins: Dieſer artickel iſt weitläuftig und von groſſem nutzen. Man will aber kürtzlich nur ſo viel ſagen, daß es eine einnahme bedeute, die alle jahr gefällig iſt. Es giebt auch zinſen auf lebenszeit oder leib-renten, ſo dem erb-zins entgegen geſetzet ſind.

Einkreiſſen: Iſt ein jäger-terminus, und heiſſet, rings um ein gebüſche oder ſträucher herumgehen, dahinein man zwar im ſchnee einen wolf, aber nicht wieder heraus geſpüret hat.

Einlegen, Einmachen: Heiſſet in der haushaltung einige rohe und grüne ſachen, ſo man verſpeiſen will, vorher in eine gewiſſe und darzu dienliche lacke eine zeitlang ſetzen, als ſauer-braten, rothe rüben, groſſe und kleine gurcken, kraut, ſauer-kraut, u. a. m. ſo jedes an ſeinem ort zu ſuchen.

Einlegen, Einſencken: Iſt eine gewiſſe und gantz leichte art, gute frucht-tragende bäume und andere gewächſe zu vermehren und fortzuzeugen, welches folgender geſtalt geſchiehet: Man erwehlet unten am ſtamme eines guten baumes, oder ſtrauches, einen zweig, ſo der erde nahe iſt, giebt ihm etwas abwerts vom ſtamme einen quer-ſchnitt, der bis an den kern hinein gehet, ſchlitzet auch etwan eines gliedes lang von da heraufwerts den zweig, und drücket ihn alsdenn feſte in die erde, ſo daß er mit der ſpitze gerade als ein junger baum in die höhe ſtehe, und auf dieſe weiſe laſſen ſich weinreben, roſen, nelcken und andere dergleichen auch rare gewächſe am leichteſten vermehren. Wie nun aber bey denen bäumen nicht gerne ein zweig gelitten wird, den man hernach auf die beſchriebene weiſe einlegen könne, ſondern die beſten hierzu, ſo hoch auf dem baume ſtehen; ſo nimmt man ſonderlich bey granaten, pomerantzen, citronen-ſüſſen, datteln, öhl-feigenmaulbeer-bäumen, und dergleichen, im Frühling, ehe die augen ausbrechen, einen ſchößling von dem baume, deſſen art man fortzeugen will, ſtecket denſelben durch das loch, ſo in dem boden eines darzu bereiteten irdenen topfes, bis es gnug oben heraus gehet, ritzet die oberſte rinde am ſäuglinge an einer ſeite entzwey, ſo weit nemlich die wurtzeln ausſchlagen ſollen, darzu 2 zoll gnug, und erfüllet den topf mit guter geiler erde über halb voll, und ſo er etwas hoch von der erde zu ſtehen kommet, daß ihn der wind allzuſehr trift, muß er feſte angebunden, und alles wohl verwahret werden. Ueber das jahr wird ſolcher

Digitized by Google

ſolcher ſchößling von ſeinem aſte abgeſchnitten und verpflantzet, wohin man es begehret. Zu denen obſt-bäumen, von denen man glatte und gerade junge äſte auf gleiche art einlegen kan, wodurch man in einem jahre einen wohlgewachſenen baum, der ſeine frucht ſchon bringet, leicht bekommet, gebrauchet man einen viereckigten höltzernen kaſten, welcher nach der gröſſe und ſtärcke des ſäuglinges dergeſtalt zuſammen genagelt, daß drey wände feſt an einander, die vierte aber daran gleich einer thüre beweglich. Der boden mit dem loche, wodurch der ſchößling, oder ſäugling, geſtecket werden ſoll, muß aus zwey theilen beſtehen, und durch gedachte thüre können heraus genommen werden. Auch mögen einige ſolcher böden mit verſchiedenen groſſen und kleinen löchern darzu eingerichtet werden, ſo lieſſen ſich dergleichen käſten ſonderlich bey dem verpflantzen dergeſtalt nutzen, daß mehrere mutter-erde um die wurtzel liegen bleibe, als bey der andern art; mehrere vortheile zu geſchweigen. Ein mehreres ſiehe unter Abſencken.

Einmähdige, Einmättige Wieſen, welche man auch einhauige zu nennen pfleget: Sind diejenigen, welche wegen ihres dürren und truckenen bodens und langſamen graſe-wuchſes des jahres nicht mehr als einmal gehauen oder abgemähet werden können, welches erſt im Herbſt, meiſtentheils um Michaelis, geſchiehet. Das davon gehauene gras wird, wenn es dürre gemacht, alt heu genennet.

Einmaſchen, ſiehe Mäſch-Bottig.

Einnehmer: Man verſtehet hiedurch einen bey der rent-kammer beeydeten bedienten, welcher die herrſchaftlichen gelder einzunehmen, und davon auszuzahlen befehl hat.

Einpanſen des Geträydes: Vor allen dingen müſſen etliche wochen, ehe die erndte angehet, die ſcheunen geöfnet, und die panſen reine ausgefeget, was zu verbeſſern iſt, gemachet, und die mäuſe-löcher verſtopfet werden, wie auch, daß die luft die gantze ſcheune durchſtreichen, und die panſen austrocknen könne; hernach wird zu unterſt eine ziemliche ſchicht ſtroh gelegt, weil auſſer dem das unterſte geträyde allzu modericht werden, und gar nicht zu gebrauchen wäre, und obgleich die unterſte oder boden-ſchicht etwas vertumpfet, ſo darf ſie doch, wenn ſtroh geleget worden, nicht, wie ſonſt geſchehen müßte, in miſt geworfen werden. Auf dieſes ſtroh nun werden die garben, ſo viel als möglich, dicht an einander, und derb auf einander gepanſet, doch ſo, daß die ähren gegen einander, und die ſtroh-köpfe auswärts gekehret liegen, und eben ſo wird ſchicht auf ſchicht zu bringen bis ans ende fortgefahren. Hat man platz und zeit übrig, ſo ſoll man die noch nicht völlig truckenen garben ausſchieſſen, auf die emportenne legen, damit die oben ſtärcker ſtreichende luft ſolche vollends zu ihrer gehörigen truckenheit bringe.

Einpflügen die Raine: Heißt ſo viel, als die zwiſchen denen feldern zur marckung und unterſcheid von denen alten mit fleiß gelaſſene raſen-ſtreifen, mit dem pflug umreiſſen und zu felde machen. Schädlich iſt ſolches einpflügen an denenjenigen orten, wo ein dorf, oder gut, wenig wieſen-grund, oder andere gräſerey hat, da die feld- und rain-gräſerey eine groſſe hülfe und zubuſſe zur ſommer-fütterung iſt. Nützlich hingegen iſt das einpflügen der raine, wo man mehr gräſerey als feld hat, oder wo die raine nicht ordentlich getheilet ſind, und die üble gewohnheit eingeriſſen iſt, daß derjenige, ſo nur das gemeinerecht, dabey aber keine hand breit feld hat, ohne unterſcheid die raine, ſie gehören, wem ſie wollen, begraſet, und alſo den rechten eigenthümern und inhabern, derer an ſolche raine ſtoſſenden felder, das gras, ſo ſie zu ihrem viehe ſelbſten benöthiget ſind, vor der naſen wegnehmen.

Einrede, Widerſpruch: Dieſe geſchiehet bey gelegenheit geliehener und geleugneter ſachen. Z. E. Ich haben meinem nachbarn leinen tiſch-geräthe oder anders geliehen, welches er nicht geſtehen will; die gerichts-diener finden bey dem nachbarn mein ihm geliehenes geräthe; dieſes nun reclamire ich, und fordere es wieder, und indem ſelbiges mir gerichtlich zugeſprochen wird, folget daraus, daß ſie mir zugehören.

Einreibung: In der wund-artzeney-kunſt ein handgrif, wenn öhl, ſtarckes waſſer, balſam, und dergleichen, durch anfeuchten und reiben, bey einem verletzten oder krancken gliede angebracht wird.

Einreichen: Heiſſet, wenn ein pferd mit den hintern füſſen ungeſchicklich hervor greift, und das geäder an den vordern füſſen damit ſtößt und trift. Für dergleichen ſchaden iſt nichts beſſer, als ſelbige ein paar tage nach einander, und zwar täglich zweymal mit folgender ſalbe zu ſchmieren: Nimm cantharides, oder ſpaniſche fliegen ein loth, pulveriſire ſie auf das kleinſte, als du kanſt; ingleichen eben ſo viel, oder ein wenig mehr vitriol, gantz klein geſtoſſen, ein gutes pfund ſchmeer, wovon jedoch das zähe und häutige hinweg gethan ſeyn muß, ſtoſſe es im mörſer zu einem mus, thue alsdenn die zwey erſtgedachte pulver darunter, und ſtoſſe es ſo lang, bis ſich alles wohl vermiſchet, alsdenn ſalbe das pferd auf obangewieſene art fein warm damit, thue weiter nichts mehr daran, als bis das haar und die ruſen

gantz abfällt, darnach nimm raden-ſaamen und ſalben, beyde klein gepülvert, miſche honig, eyer-dotter und terpentin darunter, reibe den ſchaden erſtlich damit, und binde es hernach darauf; dieſes thue alſo bey acht tagen, darnach ſchmiere es mit obgedachter ſalbe wieder. Wenn aber unterwegs ein pferd einreicht, und man noch weit zu reiſen hat, ſo putze erſtlich den ſchaden mit warmen wein oder bier ſauber aus, hernach nimm knoblauch, ungeſaltzene butter und ſchweins-koth, mache es mit eſſig an, und legs wohl warm über den ſchaden; dieſes lindert, verzehret die geſchwulſt, und zertheilet das geblüte, man muß es aber alle nächte brauchen, bis es heilet.

Einſacken, ſiehe Sacken.

Einſätze: Sind kleine teiche, die mit ihrem ablaß ſowol als die groſſen verſehen ſind, und zwiſchen welchen ſich kein anderer unterſcheid, als wegen der gröſſe und des gebrauchs ereignet, denn die einſätze werden deswegen angerichtet, damit man, nachdem die teiche hin und wieder gefiſchet worden, die heraus gefangene fiſche darein ſetzen, und alſo bis zu weiterer verordnung oder geſchloſſenem kauf friſch und geſund erhalten möge. Gleichfalls werden auch die ſetzlinge und die brut hinein gethan, doch jede gattung beſonders, bis ſich die zeit, die rechten teiche wiederum damit zu beſetzen, heran genahet hat.

Einſaltzen, wie damit zu verfahren: Alles fleiſch, welches ſoll geräuchert oder zu pöckel-fleiſch aufbehalten werden, muß zuvor eingeſaltzen, und folgender geſtalt zugerichtet ſeyn: Es werden die ribben vom rinde oder ſchweine in ſchrote gehauen, und das faß, dahin man dieſes fleiſch einlegen will, muß ſchon vorher in bereitſchaft ſtehen, alsdenn ſtreuet man erſtlich auf den boden dieſes faſſes eine dünne ſchicht ſaltz, und leget hernach eine ſchicht fleiſch, darauf thut man wieder eine ſchicht ſaltz, und alsdenn wieder eine ſchicht fleiſch hinein, ſo, daß allezeit ſchicht auf ſchicht kommt. Es iſt aber bey dem einſaltzen wohl zu mercken, daß man das ſaltz fein ſorgfältig an die knochen einreibe, damit es nicht ſtinckend werde, maſſen um die beine herum die fäulung am allererſten ſich einſtellet. Wer nun gern ſchön roth fleiſch haben will, der miſchet unter das ſaltz etwas ſalpeter, z. E. unter ein rind ohngefehr vor 1 Ggr. ſo iſt es gut, kan man aber ſalpeter-ſaltz mit untermengen, iſt es noch beſſer; auſſer dem, daß das fleiſch ſchön roth wird, verwahret dieſes ſaltz oder der ſalpeter, gleichfalls daſſelbe vor dem anſchmeiſſen der häßlichen ſchmeiß- oder ſchmöch-fliegen. Ferner iſt zu beobachten, daß man das zum einſaltzen beſtimmte fleiſch einen tag und nacht ſtehen laſſe, oder, wer gelegenheit dazu hat, aufhänge, ehe man mit dem ſaltze darüber kommt, daß es verkühle und fein hart und trocken werde, denn wenn man daſſelbe, da es noch warm, und wie der gemeine mann ſpricht, das leben in ihm iſt, alſobald einſaltzen wolte, würde es gähricht, und deſto eher verderben. Die keulen, dünnung und blätter ſind zum einpöckeln, ob ſie gleichwol auch zum räuchern dienlich ſind, noch nützlicher, weil ſelbige ein appetitlicher fleiſch haben; und damit ſich die keulen oder ſchincken deſto beſſer im räuchern halten, welche eher riechend werden können, ſo ſoll man unten am ende des röhr-beins mit einem meſſer eine ziemliche tiefe öfnung, jedoch nicht die haut zerſchneiden, machen, und in dieſelbe gequetſchte pfeffer-körner und ſaltz hinein ſtecken. Ein mehrers ſiehe Pöckeln.

Einſchieſſen: Heiſſet, den zu broden formirten teig auf der brod-ſcheibe oder back-ſchaufel in den backofen ſchieben.

Einſchlag zu Wein und andern dergleichen Sachen: Iſt nichts anders, als eine durch gewiſſen dazu bereiteten geſchmoltzenen ſchwefel gezogene und wieder erkaltete reine leinewand. Die zubereitung des ſchwefels aber wird folgender maſſen verrichtet: Es wird nemlich der ſchwefel pulveriſiret, unter dieſem werden klar geſtoſſene paradies-körner, muſcaten-nüſſe, zimmet-rinde, gummi Benzoes, negelein, cubeben, myrrhen, galgant, cardemommen, getrucknete pomerantzen-ſchalen, ingwer, zitwer, ſtorax calamita oder juden-weyrauch, und laudanum gethan. Es iſt aber der einſchlag das eigentliche und untrügliche mittel, den wein für ſchaden und umſchlag zu verwahren. Wer ſo viel nicht brauchet, kan ſolchen in den wein-ländern alſo ſchon zubereitet zum kaufe bekommen. Wenn man nun dieſen einſchlag brauchen will, ſo hat man einen gewiſſen mit einem haacken verſehenen drat, daran befeſtiget man den einſchlag, brennet ihn an, und hält ihn zum ſpundloche brennend in das faß, daß er anfängt zu tröpfeln, zu pulver oder aſche aber darf man ihn ja nicht brennen laſſen. So lange der zu zapfen gehende wein den einſchlag annimmt, d. i. ſo lange der einſchlag brennet, kan man ihm alle tage einſchlag geben, damit er deſto länger vor den kahn erhalten werde, denn wenn viel luft im faſſe iſt, ſo wird der wein kahnicht, und dieſem vorzubauen, bedienet man ſich dieſes mittels. Wenn es genug, wird der ſpund zugeſchloſſen. Gleicher geſtalt gebrauchet man den einſchlag in leeren fäſſern, man darf denſelben aber nicht eher einhängen, als bis das faß

Digitized by Google

recht ſtucken iſt. Wenn der brennende einſchlag nicht fortbrennet, iſt es ein gewiſſes kennzeichen, daß die fäſſer nicht rein gewaſchen ſind, ſondern daß ſich noch weinſtein dariñen befinde, welcher alsdenn reine muß ausgekratzet werden. Man kan auch von dieſen ingredientien nur eine einige ſpeciem zum einſchlage brauchen, der beſte aber iſt der muſcaten-einſchlag. Siehe auch Wein.

Einſchlag: Heißt auch dasjenige hülfs-mittel, welches denen pferden, ſo huf-mängel oder gebrechen am leben und kern haben, äuſſerlich auf dem ſchadhaften orte appliciret wird. Man brauchet aber auch die einſchläge zur vorſorge, damit die hüfe gut erhalten werden, inſonderheit ſoll man das einſchlagen nicht vergeſſen, wenn man beſchlagen will laſſen, daß ſelbiges allezeit des abends zuvor geſchehe: Denn ſolcher geſtalt kan man beſſer auswürcken, und bleiben die hüfe fein zähe und geſund. Ein gemeiner einſchlag iſt leimen, küh-koth, roß-miſt und lein-öhl durch einander geſotten. So oft man von einer reiſe heimkommt, ſoll man denen pferden gleichfalls fleißig einſchlagen; auf der reiſe aber im Winter, oder wenn die wege hart und ſchroppicht ſind, mag man ihnen nur alle abende mit heiſſer aſche und eßig einſchlagen, und ſolches mit werck vermachen; vorhero aber jederzeit denen pferden die hüfe wohl ausräumen. Man kan ihnen auch mit feuchten leimen, küh-koth und lein-öhl einſchlagen, als wovon die hüfe wohl wachſen. Oder: Auf jeden huf ein ey, eine handvoll saltz und ſchmollen, oder krumen von rocken-brod genommen, und den pferden damit eingeſchlagen, iſt treflich gut, wenn man weit damit zu reiſen hat.

Einſchlieſſen: Hierunter werden eigentlich die grentzen einer landſchaft oder gerichtbarkeit und jurisdiction verſtanden. In der Architectur kommt dieſes wort auch vor, z. E. der balcke iſt tief in die mauer eingeſenckt oder eingelaſſen. Es heißt auch, einen wegen übler lebens-art und aufführung einſchlieſſen, und von aller menſchlichen geſellſchaft entziehen, z. E. in ein kloſter oder gefänguiß.

Einſchmieren: Wenn man will die ſchlöſſer, angeln und haſpen in guten ſtand erhalten, ſo muß man ſelbige mit baum-öhl, noch beſſer aber mit klauenfette beſtreichen, damit ſie nicht einroſten. Und was ein guter hauswirth iſt, thut ſolches alle viertel jahr einmal, ſo bleiben ſie vom roſte und andern unflath reine.

Einſchreiben in die Rolle: Dieſes heißt, die namen verſchiedener perſonen, jedoch einerley ſtandes, auf eine liſte ſchreiben, ſowol derer, die zu lande, als zu waſſer dienen. So bald der ſoldat eingeſchrieben heißt, und ſeine lehnung empfängt, iſt er bey leibes- und lebens-ſtrafe ſeine dienſte zu thun verpflichtet. Dagegen iſt der officier ſchuldig, dem ſoldaten, nach verfloſſenen accord, ſeinen verlangten abſchied zu geben.

Einſchreibung ins Regiſter: Dieſes heißt ſo viel, als eine immatriculation, oder gerichtliche einzeichnung einer ſache, welche man bekannt machen will, um allen betrug und unterſchleif zu vermeiden, der ſich in der erbfolge und denen geſchencken unter lebenden zutragen kan.

Einſchreibung, Eintragung: Selbige geſchiehet, da eines namen ins gerichtliche regiſter eingetragen wird, z. E. einer, welcher auf dem rathhauſe zu Paris zinſen ſtehen hat, dieſe renten aber an jemand anders kommen; dem zur einnahme verordneten Commiſſario giebt man vor die immatriculation einen Thaler. Es wird dieſes auch von einem advocaten oder andern geſagt, wenn er in eine geſellſchaft aufgenommen wird, und derſelben den eid ableget.

Einſchrenckung: Man bedienet ſich dieſer redens-art, ſowol von ſachen ſelbſt, als von dem werth ſolcher ſachen, von orten, gütern, landen, ꝛc.

Einſetzen: Wenn man kirſchen, himbeeren u. d. g. mit zugehöriger würtze in eßig einſetzet und ausziehen läſſet, um ſolche hernach auf die tafel zum verſpeiſen zu gebrauchen.

Einſetzung in ein Amt: Daferne jemand eine gerichtliche beſtallung erhalten, ſo iſt nöthig, daß er auch gewöhnlich inſtalliret und würcklich in ſein amt eingeſetzet, auch ihme ſein gehöriger ſitz im gerichte angewieſen werde. Man nennet auch diejenigen, beſtallte diener, welchen ihr jährlicher ſold ausgemachet worden.

Einſpännig: Nennet man einen wagen, ſo an ſtatt der deichſel eine gabel hat, oder die fuhrmanns-karren, welche 2 bäume haben, in welche nur ein pferd eingeſpannet wird. Weswegen man, wenn man mit einem pferde fähret, ſolches einſpännig heiſſet.

Einſtreuen: Heißt, nicht nur den pferden, rind- und andern vieh in ihren ſtällen, mit ſtroh, laub, tangeln, oder nadeln vom ſchwartzen holtze, moos und dergleichen ihre ſtreu oder lager machen, ſondern auch nur beſagte, zu bereitung des düngers taugliche materien, in die miſt-ſtätten, ſecrete, und andere zum miſtmachen gelegene orte werfen, damit dieſelbe mit andern zeuge untermenget, über einander verfaulen, und einen guten dünger geben mögen.

Eintheilung: Dieſes wird von einrichtung gewiſſer geld-ſummen verſtanden, die nach proportion und

Digitized by Google

geſſen verhältniſſen ſollen ausgetheilet werden. Es wird dieſes auch in anſehung gewiſſer chargen und bedienungen gebrauchet, da jede perſon weiß, was ihr zu ihrem amte zu verrichten oblieget.

Einwäſſern: Es muß in einer haushaltung nicht allein der ſtockfiſch und andere harte ſpeiſen, ſondern auch alles fleiſch, ehe es ans feuer geſetzet wird, zuvor wohl eingewäſſert werden.

Einweichen des Saamens zum Säen: Es iſt zur vermehrung des korns ein ſonderliches kunſt-ſtück, wenn man die ſaat vorher in einer gewiſſen ſalpetriſchen lauge einweichen läſſet, weil gewiß, daß dieſes ſaltz die vornehmſte nahrung der pflantzen ſey, und daher kömmt es auch, daß ein ſolcher eingequellter ſaame auf einen ungemiſten acker, oder auch unter dem ſchnee beym aufgange, eben alſo rücket, als wie auf einen gedüngten, und folget aus vielen umſtänden, daß das winter-geträyde bey der künſtlichen düngung und bey impregnirung oder quellung des ſaamens nicht ſo viel zeit erfordere, ſeinen wachsthümlichen trieb zu erlangen, als das ſommer-geträyde. Bey dieſer einquellung iſt zu obſerviren, daß der haber eine längere zeit im waſſer liegen kan, ohne überquellet und verdorben zu werden, als rocken, weitzen und gerſten. So kan auch die gerſte etwas länger ausdauren, als die andern beyden: Jedoch muß es nicht zu lange über die gewöhnlichen 24 bis 30 ſtunden geſchehen, ſonſt kan es ſchaden thun, wie die erfahrung lehret. Wenn ein vernünftiger Oeconomus rocken und weitzen überein tractiren wolte, wäre ſolches zwar gut, er muß aber wiſſen, daß das nitrum in ein oleum vegetabile zu verwandeln ſey, und dannenhero folgenden unterricht in acht nehmen: Nemlich, wenn er zum erſten male das winter-geträyde imbibiren und mit der künſtlichen düngung fruchtbar machen wolte, ſo müſte er nach proportion ſeiner groſſen oder kleinen gebreiten drey theile von dem ſonſt gewöhnlichen einfall des rockens oder weitzens einſchütten: Ferner ſolte er ſo viel von den zuſätzen darauf tragen laſſen, daß wenigſtens die feuchtigkeit über eine halbe elle hoch über das ſaamen-geträyde zu ſtehen käme, alsdenn ſolte er ſich nach der güte, ſtärcke oder ſchwere ſeines ackers richten, und auf jeden Dresdner ſcheffel, und nach proportion dieſes gemäſes, von dem öhl des ſalpeters entweder gleich warm oder auch kalt, ſo viel als genug, darüber ſchütten, weil doch zur zeit der winter-beſtellung die kälte noch nicht übermäßig groß zu ſeyn pfleget. Die eigentliche zeit, da der ſaame eingequellet ſtehen muß, läſſet ſich auf eine bis zehen ſtunden ſo genau nicht beſtimmen, indem ſowol das wetter, als auch andere umſtände und hinderniſſe bisweilen einen ſtrich durch die rechnung machen können. Demnach wäre es hinlänglich genug, wenn das winter-geträyde gute 36 ſtunden im vollen einquellen und begieſſen ſtünde, jedoch aber wäre es auch nicht ſo fort verdorben, wenn es obiger umſtände wegen acht bis zehen ſtunden ſtehen müſte. Es muß aber NB. nothwendig im pottige bleiben, und keinesweges der freyen luft übergeben, oder als eine maltz-ſcheibe auf einander geſchüttet werden; immaſſen die activität und das würckende weſen des olei vegetabilis gar zu leichte durch die wärme in bewegung gebracht würde, daß die wurtzeln, (welches noch angehen möchte) und bald darauf das keimchen hervor gekrochen käme, welches ſchädlich, und mit der egge leicht könte abgeſtoſſen werden. Beſſer iſt es, daß man bey den imprägnationen die früchte nicht über einander im pottige ſtehen laſſe: Denn es hat ſich zugetragen, daß mannigmal bey übler beſtell-zeit und eingefallenem beſtändigen regen-wetter, ſowol Winters als Sommers, nicht eine hand-voll ſaamen auf den acker zu bringen geweſen, da denn die früchte zu maltze worden, und nicht zu gebrauchen geweſen, ſo gar, daß auch das vieh, wegen der ſtinckenden zuſätze, ſolche nicht freſſen wollen; bis man endlich einen theil unter 5 bis 6 theil ander ſchrot mengen laſſen, da es denn das vieh genoſſen. Die ſaamen-früchte, wenn ſie im pottige genugſam ausgequollen, und der liquor abgelaſſen, ſoll man ſo gleich heraus thun, auf böden gantz dünne, und wie man luft-maltz zu trucknen pfleget, ſchütten und oft wenden, alſo daß nicht die geringſte ſpur einer keime ſich ereignet, und auf ſolche weiſe gantz dürre worden. Dergleichen art von getrucknetem ſaamen ſoll man auf haufen ſchütten, und bis zur ſäe-zeit, ſowol Winters als Sommers, aufheben, da denn nicht zu beſorgen, daß die mäuſe auch nur den geringſten ſchaden daran thun werden. Einige ſind noch weiter gegangen, und haben den einmal eingequellten ſaamen zum andern, ja gar zum drittenmal imprägniret und getrucknet, dabey man aber keinen ſonderlichen nutzen verſpüret. Im übrigen iſt zu mercken, daß der ſommer-rocken und ſommer-weitzen nicht ſo lange einquellen darf, als die winter-früchte. Ein Oeconomus, welcher ſowol dem haber, als der gerſte, hinlänglichen trieb, vermittelſt der künſtlichen düngung, giebt, der kan das ſchlechteſte haber-land, wo nicht vollkommen gut machen, jedoch verbeſſern, wie auch das gerſten-land, auch dabey den vierten theil ſaamen erubrigen, ohne beſorget zu ſeyn, daß der acker zu dünne geſaamet worden.

Digitized by Google

worden. Die hülſen-früchte können gleicher geſtalt mit dem unctuoſo oder oleo vegetabili, welches aus 4 pfund ſalpeter und 12 bis 13 pfund potaſche beſtehet, imprägniret werden, jedoch nicht über zwölf ſtunden, ſonſten iſt zu befürchten, daß die meiſten, als erbſen oder bohnen, überquollen und nicht aufgehen. Mit einquellung des rübe-ſaamens wird alſo verfahren: Man laſſe ſo viel als auf jeden halben tag zur ausſaat nöthig, auf ein eſtrich ſchütten, mache in der mitten eine tiefe, und gieſſe das oleum vegetabile mit ſeinen zuſätzen darein, laſſe es ſo lange durch einander ſtürtzen, bis der ſaame überall naß iſt. Wenn er nun ein paar ſtunden gelegen, und die feuchtigkeiten eingezogen, ſo, daß er wieder auseinander fiele, muß man ihn nochmals anſprengen, und ſo denn wieder umſtoſſen, und dieſes wird ſo lange getrieben, bis daß der ſaame nichts mehr annehmen will. Damit man aber kein ungleiches wachsthum verurſache, muß acht gegeben werden, daß der eingequellte rübe-ſaamen in die friſche furche geſäet werde, geſtalten diejenigen körner, die in die ausgedorrte erde und ſtaub fallen, zurück bleiben, und eine gute zeit ſpäter aufgehen. Es muß aber der eingequellte ſaamen nicht dicke, ſondern dünne geſäet werden, wie denn auch der ungequellte, ſonderlich bey weitzen und gerſte, beſſer fortkommt, als wenn der acker überſaamet worden.

Einweichen: Heiſſet das zum brauen beſtimmete getrāyde in dem ſo genannten weich-bottich mit waſſer übergieſſen, und eine zeitlang darinnen ſtehen laſſen, damit es weich werden, und hernach auf der maltz-tenne zum behörigen wachsthum gelangen möge. Weil aber das geträyde an der härtigkeit unterſchieden, alſo muß auch eines länger, als das andere im waſſer verbleiben; ſonderlich wenn ſommer- und winter-geträyde, als ſommer- und winter-gerſten, oder ſommer-gerſten und weitzen mit einander ſollen gemältzet werden, muß die winter-gerſte um 24 ſtunden eher und länger, als die ſommer-gerſte, ingleichen dieſe zweymal 24 ſtunden ehe und länger, denn der weitzen oder haber eingeweichet ſeyn: Iſt aber der winter-gerſten wenig, ſo kan man ſie zu unterſt in den weich-bottich ſchütten, ſo weichet ſie deſto eher, und dem andern geträyde gleich. Jähriges und heuriges geträyde ſoll man zum brauen auch nicht unter einander nehmen, denn es würde ungleich weichen und wachſen, auch viel zurücke bleiben, folglich kein gut maltz daraus werden. Wenn nun das waſſer an das geträyde, es ſey von welcher gattung es wolle, gegoſſen wird, ſoll man es fleißig durch einander rühren, ſonderlich, wenn es viel geringes geträyde und leere hülſen in ſich hat, damit dieſe über ſich ſteigen, und abgeſchöpfet werden können. Man muß auch das kothigte und ſchleimichte waſſer, nach ſolchem abſchöpfen, gantz und gar abſeigen und ablaufen laſſen, damit der brand und ſchleim des weitzens und der gerſten davon komme, hingegen ſoll ſo gleich wieder friſches und reines waſſer darauf gegoſſen oder geplumpet werden. Damit man aber wiſſe, wenn das geträyde genug geweichet ſey, indem man ſolches zu kalter zeit länger als bey warmen wetter in dem weich-bottich laſſen muß, ſo greife man mit der hand tief in den bottich hinein, und hebe eine handvoll des geweichten geträydes heraus, wenn von der gerſte die körnlein mit beyden ſpitzen über den nagel ſich biegen laſſen, und alſo zuſammen gebogen, das äuſſerſte bälglein zu unterſt bricht, oder das körnlein den balg von ſich läſſet, auch zwiſchen zweyen fingern, aus dem äuſſern balg forne hinaus ſich ſchieben läſſet, ſo iſt ſie genug geweichet. Weitzen und haber aber brauchen weiter keines weichens, ſo ſie ſich balgen laſſen, oder im balgen zuſammen gehen, wenn man eine handvoll davon zuſammen nimmt; inſonderheit aber muß man den haber nicht zu ſehr weichen, ſondern weil er ohne dieß weichkörnig iſt, bey der mittel-maaß bleiben laſſen. Wäre es aber ja überſehen, und ein- oder anderes geträyde zu lang im waſſer gelaſſen worden, muß man das waſſer alſobald ablaſſen, das geträyde heraus thun, und aufs dünneſte von einander werfen, folgends wohl übertrucknen, und wiederum anziehen laſſen, ſo wird es ihm nicht beſonders ſchaden.

Einwilligen, Einwilligung, ſiehe Zugeben, Zugebung.

Einwohner: Alſo nennet man diejenigen, welche innerhalb jahr und tag an einem ort ſich häuslich niedergelaſſen und gewohnet haben. Sie genieſſen mit den andern einwohnern gemeiniglich alle rechte, freyheiten und vorzüge. An einigen orten, als zu Geneve, werden die einwohner in Citoyens, Habitans und Etrangers unterſchieden.

Einziehung: Hiebey ſind viel nöthige ſachen zu wiſſen, ſonderlich einem haus-herrn, der dabey gröſſten theils in betrachtung kömmt, ſowol daß er von ſeinen böſen bezahlern die ſchulden einfordere, als auch der gläubiger unbilligen bedrängungen zu entgehen trachte. Was es eigentlich damit vor eine bewandniß habe, ſolches giebt die definition zu erkennen. Denn die einziehung iſt ein gerichtliches verfahren, da der dazu verordnete gerichts-diener dem eigenthums-herrn einziehet, und alles beſitzes ſeiner beweg- und unbeweglichen haabe und güter

 entſetzet,

Digitized by Google

entſetzet, um ſeine gläubiger zu befriedigen. Heißt alſo mit wenigen ſo viel, als einem ſchuldnmann alle das ſeine zu bezahlung der ſchulden nehmen.

Einziehung der Güter, ſiehe Confiſciren.

Eiſen: Es iſt dieſes ein überaus hartes metall, welches, wie bekannt, ſich ſehr ſchwer ſchmeltzen und mühſam handthieren läßt. Es beſtehet aus einem vitrioliſchen ſaltz, groben ſchwefel und erde. Die in Deutſchland und anderswo befindliche eiſen-hämmer können davon ein gnugſames zeugniß ablegen, allwo die eiſerne öfen gegoſſen, und allerhand ſtangen und bleche geſchmiedet werden. Das eiſen hat auch in der Medicin ſeinen nutzen, denn die in ſelbigen befindliche ſpiritus acidi werden an ſtatt des gemeinen vitriols wider den durchlauf gebrauchet.

Eiſen-Blech: Dieſes wird aus eiſen zu blättern oder blechen gehämmert, daraus allerley gatterwerck und künſtliche ſchlöſſer-arbeit verfertiget wird, dergleichen man in einigen kirchen und andern öffentlichen gebäuden ſehen kan.

Eiſenbrech, ſiehe Mondkraut.

Eiſen-Drat: Es wird eines ſtärcker und dicker als das andere gemacht. Das allerfeinſte nennet man Manicordion, und beſtehet entweder aus eiſen oder meſſing; beydes gebrauchet man, muſicaliſche inſtrumente damit zu beziehen, z. E. cimbale, claviere ꝛc.

Eiſen-Erde: Hieraus wollen einige die gantze beſchaffenheit der ertz-erzeugung beweiſen. Ein gewiſſer kenner der mineralien ſagt: Er habe mit eiſen-feil einen verſuch angeſtellet, ſelbigen aufzulöſen, und dadurch die gährung entdecket. In 5 jahren habe er mehr als 20mal die probe wiederholet, und will dadurch erweiſen, daß die eiſen-erde ein grundſtück ſey, welches zum weſentlichen beſtande ſehr vieler und faſt der meiſten mineraliſchen cörper gehöre, oder zu ihrem beſtande etwas beytrage.

Eiſen-Hütlein: Iſt ein höchſtſchädliches giftiges kraut, welches zwar wegen ſeiner ſchönen blauen, gelben und purpur-rothen farben in den gärten, jedoch beſonders geſetzet wird, daß es niemand ſchaden ſoll. Es wächſet gemeiniglich an denen bergen und in thälern 2 ellen hoch, hat ſchwartz grüne und unten weißlich zerſchnittene blätter, und führet ſowol das kraut als wurtzel gift bey ſich, daß derjenige, welcher es lange in händen hält, und warm werden läſſet, ohnfehlbar daran ſterben muß. Und weil die blume vor ihrer öfnung einem eiſernen ſturm-huthe ähnlich ſiehet, ſo wird es deswegen ein eiſen-hütlein genennet. Es vermehret ſich ſowol durch den ſaamen als wurtzel.

Eiſen-Kraut: Wächſet aus einer langen und zaſichten wurtzel in viereckigte braune ſtengel, ſo mit ausgezackten blättern beſetzet ſind, faſt dem eichen-laube gleich, daraus kommt ein himmel-blaues blümlein. Es wächſet hinter den zäunen und an denen mauren. Seine natur iſt warm und trucken, daher es vor ein köſtlich haupt- und wund-mittel gehalten wird. Es vertreibet die haupt-ſchmertzen, wenn man es zerhackt, und auf die ſchläfe, den wirbel und die ſtirne bindet. Wenn man dieſes kraut in das tauben-haus leget, ſollen ſich die tauben darinnen gerne aufhalten, und fremde mit ſich bringen.

Eiſen-Mahl, Eiſen-Fleck: Sind die gelben, braunen flecke in leinen zeuge, welche man mit citronen-ſaft auszumachen pfleget, desgleichen mit saueraumpfer und ſauerklee, indem man mit dem ſafte den fleck ſo lange reibet, bis er ſich verlieret.

Eiſern-Vieh: Wenn einem eine anzahl kühe, ſchaafe, ſchweine, hühner, oder ander vieh dergeſtalt übergeben wird, daß er davor haften, dieſelbe beſtändig vergülden, und zu gehöriger zeit wieder liefern ſoll, und wird ſolches vieh eiſern vieh genennet. Es kan ſolches geſchehen durch verpachtung, durch darleihung, durch anvertrauete wartung, oder durch übergab auf halbe nutzung.

Eis: Iſt ein durch kälte geronnenes und zu einer dichtigkeit gediehenes waſſer, oder andere flüßige materie, die denn zwar hart und durchſichtig wird, durch die wärme aber bald aufthauet, und zu ihrem flüßigen weſen wieder gebracht wird.

Eis-Bäume, Eis-Böcke: Sind lange balcken, ſo vor die brücken-joche im waſſer geleget werden, damit ſich beym eisgange die groſſen eis-ſchollen daran brechen, und der brücke keinen ſchaden zufügen mögen.

Eis-Bein: Nennet man den halben theil von dem ſchloſſe eines thieres, wenn aber der gantze theil beyſammen, wird es das ſchloß genennet.

Eis-Fiſcherey: Solche geſchiehet folgender maſſen: Es werden an demjenigen orte, wo man vermuthet, daß die meiſten fiſche ſind, 2 löcher gehauen, ohngefehr 6 ellen ins gevierte. Zwiſchen dieſen löchern werden alle 10 oder 12 ellen kleinere löcher, 2 bis 3 ellen ins gevierte, gehauen, dann wird an jedes ende des netzes eine ſtange gebunden, und ſelbige nebſt den ſtricken ins waſſer gelaſſen, daß auf jeder ſeite eine ſtange nach dem erſten klein gemachten loche zugehe; alsdenn wirft man das gantze netz ordentlich in das groſſe eis-loch hinein. Darnach werden die ſtangen mit einer höltzernen gabel ſtets von einem kleinen eis-loche zum andern getrieben, bis ſie auf der andern ſeite an das groſſe loch kommen,

Digitized by Google

men, wo man denn erſtlich die ſtangen, hernach die ſtricke, und denn das netz heraus ziehet. Man muß aber dabey ſehr behutſam verfahren, wenn anders die fiſche nicht durchgehen ſollen. Solche eis-fiſcherey geſchiehet nun gemeiniglich auf zugefrornen fiſch-dümpfeln, wilden fiſch-lachen oder ſeen.

Eis-Grube: Iſt ein mit fleiß angelegtes behältniß, worinnen das den Winter über geſammlete eis den gantzen Sommer durch zu erfriſchung des getränckes in der größten hitze erhalten werden kan. Eine ſolche eis-grube muß an einem von der ſonnen-wärme entlegenen orte gegen mitternacht, auf einem gantz trockenen platze, 2 oder 3 klaftern weit nach dem diameter gegraben, unten aber etwas enger gemacht werden. Die tieffe richtet man nach belieben ein, nachdem der ort trucken oder feucht iſt, denn wo man einen trockenen grund antrift, da ſind ſie je tiefer, je kälter. Iſt der grund ſandigt und rohrend, ſo muß die grube ausgemauert ſeyn; iſt er aber von zähem feſten leimen, oder ſteinigt und ſtarck, ſo wird die grube nur mit bretern oder ſtroh-decken ausgefüttert; kan ſie an einem abhängigen orte angebracht werden, ſo muß ſie unten einen ablaß bekommen. Anderthalb klafter hoch von dem unterſten grund werden, nachdem man viel oder wenig eis hinein bringt, und die laſt ſchwer oder mittelmäßig iſt, auch ſtarcke, oder mittelmäßige balcken einer ſpannen breit von einander eingemauret, auf dieſe leget man ſtroh, und auf das ſtroh wird im December und Januario, wenn es gar kalt, trucken wetter und nicht feucht iſt, im alten monden, aus den flüſſen, oder teichen, das eis ſtück-weiſe neben einander ordentlich eingeleget, mit ſtroh wieder bedecket, und alſo ſo oft eine lage eis, ſo oft eine lage ſtroh, und oben alſo wieder mit ſtroh zugedecket, doch dergeſtalt, daß die wand von dem eis unberühret bleibe. Die inzwiſchen vom unterſten boden abgeſonderte balcken dienen auch dazu, wenn etwan laue winde kommen, daß das eis anfinge zu näſſen, ſo kan die feuchtigkeit hinab in die erden triefen, dahingegen, wo ſie von dem eis nicht ſollte abflieſſen können, würde ſie ſolches bald ſchmeltzend machen, welches aber durch dieſes abſeihen verhütet wird. Etliche machen nicht ſo viel weſens, ſondern legen nur ein altes rad, oder breter, die nicht gar unten auf liegen an den boden, an die wand aber ſtroh, oder eichene ſtauden, oder laub. Wenn die eis-grube unter freyem himmel iſt, muß ſie mit einem kleinen mäuerlein eingefangen, und mit einem guten, ſtarck abhängigen dach wohl davon unterſchieden und eingedeckt, auch gegen morgen, mittag und abend bäume oder ſträucher hingeſetzet werden, damit die ſonne nicht eingreifen, und dem eis ſchaden könne, nur allein die mitternachts-luft wird frey gelaſſen; ſind aber an ſtatt der bäume gantze gebäude vorhanden, ſo die ſonnen-ſtrahlen aufhalten, ſo iſt es deſto beſſer.

Eis-Klüfte oder Wetter-Klüfte: Heiſſen bey denen forſt-verſtändigen, wenn ein baum in ſtarcken fröſten von der kälte dergeſtalt von einander gezogen wird, daß er, wie ein zerfroren ey, von denen äſten an bis an die wurtzel zerbörſtet und zerreiſſet, welcher riß hernachmals in der ſaft-zeit mit ſafte in der ſchale wiederum anläuft, und zuwächſet, daß es eine ſichtbare rieſe oder ſchärfe giebt, welche aus dem baume auswächſet, daß ſolcher geſtalt, weil dieſer riß mehrentheils in den kern gehet, ein dergleichen aufgeriſſener baum zu nichts anders, als zu ſcheiten zu nutzen iſt. Dieſer ſchaden aber iſt mit einem bis in den kern des baumes reichenden bohrer leicht zu erfahren, ob er in den kern gehe, oder nicht: Denn wenn man bohret, ſo zeigen die von dem bohrer ausgeworfene ſpäne gar bald die geſundheit, oder gebrechen des ſtammes an, doch wird ſolches von denen forſt-bedienten nicht gerne verſtattet.

Eis-Pfähle: Sind ſtarcke eichene pfähle, ſo mit einer ſchärfe verſehen, und vor dem mahl-gerinne der mühlen eingeſchlagen ſind, damit in die räder kein eis, oder was das waſſer ſonſt anführet, kommen möge.

Eis-Sprüſſel: Werden die zwey unterſten ſtangen bey dem geweyhe eines hirſches, welche über den kopf ſtehen, genennet, auch bey einigen andern die augen-ſproſſen.

Eis-Vogel: Iſt ein waſſer-vogel, in der gröſſe einer wachtel, der im Winter brütet, und im rohr niſtet. Seine federn ſind von einer ſchönen grünen farbe, auf dem kopf und rücken mit weiß und blau, wie ſchuppen eingeſprengt; die flügel ſind blau und weiß, die bruſt und der bauch braun-roth, die füſſe hochroth, und der ſchnabel lang und ſpitzig. Deſſen nahrung ſind fiſche und gewürme. Die abgezogene und getrucknete haut ſoll die ſchaben vertreiben.

Eiter, Materie: Es giebt zweyerley arten der bruſt-geſchwüre, die erſtere iſt ein laufender eiter, aus einer der bruſt aufgegangenen beule, welcher entweder aus einem fluß der bräune, oder entzündung der lunge, ſeiten-ſtechen, ſchwindſucht, oder aus dem geblüte, ſo durch die adern gedrungen, und zu faulen angefangen, entſtanden iſt. Die zweyte art rühret her aus einem ſcharfen und ſaltzigten ſchleim, der durch geheime gänge ſich in die bruſt dringt, dieſer,

Digitized by Google

ſer, wenn er zu faulen beginnet, verändert ſich in eine eiterhafte materie. Wer mit dieſer kranckheit beladen wird, giebt es durch einen trucknen huſten, oder mit eiter vermengten ſpeichel zu erkennen, der ſich nach und nach mehret, und zuletzt in ein hectiſches fieber degeneriret. Die hände ſind bey ſolchen menſchen inwendig, und die füſſe unten beſtändig brennend heiß, der athem ſchwer, die backen roth, nach dem eſſen iſt man unruhig und verdrüßlich, und man legt ſich lieber auf die krancke als geſunde ſeite. Wenn diejenigen, ſo damit behaftet ſind, mit guten appetit eſſen, und leicht verdauen, wenn ſie ohne ſonderliche beſchwer athem ſchöpfen, wenn ihre farbe friſch, und der puls natürlich gehet, und der eiter ſich mehr nach unten als oben begiebt, ſo haben ſie ſehr gute hofnung zur beſſerung, wo aber dieſe anzeigungen nicht ſind, da hat man an der geneſung zu zweifeln urſache. Ein bruſt-geſchwür, welches aus einer entzündung oder lungen-drüſe entſtehet, wird ſelten curiret; ſo iſt es auch denen alten gefährlicher, als denen jungen perſonen. Die ſicherſten mittel aber, dieſes übel zu heben, ſind, daß man entweder vermittelſt dienſamer artzeneyen den unrath durch den urin abzuführen ſuche, oder man läßt zwiſchen der fünften ribbe ſich eine inciſion machen, dadurch er nach und nach ausgeräumet wird.

Eiter: Werden bey einigem vieh, als den kühen, pferden, eſeln, ſchaafen, ziegen, u. ſ. f. diejenigen milchgefäſſe genennet, darinnen ſie ihren milch-ſaft aufbehalten, und durch die daran befindliche ſtrichel, theils zur nahrung ihrer jungen, theils zum nutzen der menſchen von ſich geben. Der gedachten ſtrichel befinden ſich an allen dieſen benannten arten 2 an der zahl, ausgenommen die kühe, welche ordentlich viere derſelben beſitzen. Hieraus wird ein delicates gerichte bereitet, indem es weich gekocht und auf dem roſte oder im tiegel gebraten wird.

Eiter-Dohnen, ſiehe Eiderdunen.

Elaterium: Nennet man den ſaft aus den reifen ſo genannten eſels-kürbiſſen. Er ſiehet ſchwärtzlich, hat einen bittern, ſcharfen und eckelhaften geſchmack, purgiret aber gut. Er iſt denen engbrüſtigen und keuchenden, wie auch gelb- und waſſerſüchtigen ſehr gut.

Electriſche Kraft: Iſt die eigenſchaft gewiſſer cörper, wodurch ſie allerhand leichte dinge, als ſpreu, ſchabſel, u. d. g. an ſich ziehen, wenn beyde cörper gegen einander recht geſtellet, die anzuziehenden dinge nicht zu ſchwer, die anziehenden cörper aber ſtarck gerieben und erhitzet werden. Dergleichen electriſche cörper, nicht wie die alten gemeinet, allein der achat und agtſtein, ſondern noch vielmehr unter den edeln geſteinen, gummi und wachs-arten zu befinden. Das anziehen ſolcher cörper wird von den naturkündigern verſchiedenen urſachen zugeſchrieben, doch iſt wol die wahrſcheinlichſte, daß die ſchwefelichten fetten geiſterlein, oder theilgen, welche die electriſchen cörper durch das reiben erreget, auslaſſen, wenn ſie ſich in gewiſſer weite herausbegeben haben, und von der kalten luft wieder zurücke getrieben werden, alle diejenige, nicht gar zu ſchwere dinge, die ſie in dem umkreis ihrer bewegung ergreifen, nicht nur mit ſich führen, ſondern auch durch ihre klebrigkeit eine zeitlang an ſich halten.

Elend, ſiehe Exilium.

Elends-Klaue: Unter die bewährteſten mittel wider die ſchwere ſeuche wird auch die elends-klaue gerechnet. Sie wird denen, ſo mit dieſem übel behaftet, gefeilt eingegeben. Man trägt davon ringe oder ſtückgen an dem halſe, dieſes übel zu hindern; allein die erfahrung giebts, daß dieſe amuleta nicht den geringſten nutzen ſchaffen.

Elend-Thier: Die gleichheit der worte giebt zu erkennen, daß die deutſche ſprache deſſen urſprung ſey. Es iſt aber das elend ein wildes vierfüßiges thier, es iſt groß wie ein pferd, hat hörner, wie ein dannhirſch, und hat vom hirſche, eſel und bock etwas ähnliches. Es hält ſich in den wildeſten einöden und wäldern auf. In Pohlen, Schweden, Preuſſen, Norwegen und Canada findet man es häufig. Die einwohner wiſſen ſie geſchickt zu fangen, ſie zahm zu machen, und zum fahren und reiten zu gebrauchen.

Elephant: Iſt ein ungeheures, groſſes, zuweilen 13 bis 15 fuß hohes nicht allzu wildes thier, hat eine ſchwärtzliche, runtzliche, dicke haut, ungeſtalten kopf und ſehr breite ohren. Aus dem ober-rüſſel ragen aus dem rachen bey dem männlein zwey ſchreckliche groſſe zähne heraus, welche einige wegen ihrer erſtaunenden gröſſe lieber waffen oder hörner nennen wollen, dieſe ſind ſo ſtarck, daß er auf einem jeden zwey menſchen tragen kan. An ſtatt der naſe hat er einen langen hohlen ſchnabel, den man den rüſſel nennet, und bey den Africanern, ſo das fleiſch dieſes thieres eſſen, vor ein unvergleichliches lecker-bißgen geachtet wird. Dieſer iſt von einer ſolchen ädrigen und knorplichen materie, daß er ihn aus- und einziehen kan. Er bringet dadurch ſeine ſpeiſe, welche blätter, früchte und reiß ſeyn, zum maul, und gebrauchet ſich deſſen, wie einer hand. Er verrichtet damit, wenn er zahm und abgerichtet worden, dinge, ſo ſelbſt bey den menſchen die gröſte geſchicklichkeit

Digitized by Google

ſichtkeit und vorſichtigkeit erfordern. Er hat darinne eine ſolche kraft, daß er damit ein cameel oder pferd ſoll zu tode ſchlagen können. Seine füſſe, ſo unten 5 ſchwartze hörnerne klauen haben, ſind wie eine waltze dicke und rund, ſo daß man die gelencke daran nicht wohl unterſcheiden kan, daher der falſche wahn entſtanden, daß er ſich nicht legen könne, ſondern, um auszuruhen, ſich an ſtarcke bäume lehnen müſſe, und damit gefangen werde, wenn ein ſolcher baum, daran er ſich zu lehnen pflege, eingeſäget worden, daß er brechen, und mit demſelben umfallen müſſe. Es fehlet aber hieran ſo weit, daß er mit ſeinen gewöhnlichen ſchritten einen laufenden einholet, welches ohne gelencke nicht zugehen kan. Nur dieſes iſt an ihm ſonderlich, daß ſich die gelencke der hinter-füſſe nicht, wie bey andern thieren, hinter- ſondern vorwerts beugen. Er hat ein gutes gedächtniß, und vergiſſet nicht leichte die ihm angethane wohlthat, oder beleidigung. Seine fähigkeit und geſchicklichkeit allerhand artige künſte zu lernen, und zu machen, iſt faſt unbeſchreiblich. Es koſtet aber erſt groſſe mühe, ihn zu fangen, und zu zähmen. Man fängt ihn entweder in verdeckten gruben, oder durch zahmgemachte weiblein, mit welchen er ſich von engen zu engern plätzen treiben läſſet, bis daß man ihn gantz ermüdet, ohne ſonderliche gefahr an den hintern füſſen binden, und alsdenn durch hunger und andere mittel nach und nach zähmen mag. Das weiblein locket in der brunſt-zeit das männlein, gehen aber doch nicht zuſammen, wenn ſie etwas um ſich vermercken, und nicht gantz alleine ſeyn. Wenn ſie ſich gatten, ſo thut ſich das weiblein mit dem hinter-theile auf die erde nieder. Sie tragen ein gantzes jahr, auch wol 16 bis 18 monate. In Indien, Mohrenlande, Aſien und Africa findet man ſie häufig, nichts deſto weniger ſind ſie theuer, nachdem ſie ſchön und groß ſind. Man hat vielerley arten der elephanten, als ſumpf- berg- feld- und buſch-elephanten. Die auf der inſul Zeylon ſind zwar klein, aber die beſten, und ſollen alle andere elephanten vor dieſer art gleichſam eine natürliche ehrerbietigkeit haben. Die weiſſen elephanten ſind ſehr ſeltſam, und werden gleich als etwas göttliches verehret. Die Könige von Bengala, Siam und Aracan haben um einen ſolchen elephanten die verderblichſten kriege geführet. Wenn einer einen ſolchen beſitzet, hält er es vor einen groſſen vorzug, und hat kein bedencken, unter andern titeln ſich einen König des weiſſen Elephanten zu nennen. An einigen orten werden die gemeinen elephanten zum laſt-tragen, und ſonderlich die kriegsnothdurften fortzubringen, gebrauchet. Sie ſind wegen ihrer unglaublichen ſtärcke und gewiſſen ganges darzu ſonderlich geſchickt, auch ſchwimmen ſie ſo leichte und gerne, als nur ein ander thier.

Elephanten-Zähne: Dieſe ſind das rechte elfenbein: Zuweilen wägen 2 ſolcher zähne bis zu 4 centnern. Es iſt weiß und hart, und wird nicht nur zu vielerley künſtlicher arbeit, ſondern auch in der artzeney wegen des flüchtigen ſaltzes wider alle fieber, gelbſucht, leber- und miltz-beſchwerungen gebrauchet. Das *ebur foſſile*, welches man an einigen orten findet, und dem elfenbein an geſtalt gantz gleich kömmt, ſcheinet eine würckung der ſpielenden natur zu ſeyn. In der artzeney-kunſt ſoll es faſt gleiche tugend mit dem gegrabenen einhorn haben. Die knochen und zähne der elephanten, welche in Engeland und Irrland zuweilen ausgegraben werden, ſind von gantz auſſerordentlicher gröſſe; und hat man vor etlichen jahren einen ſolchen zahn und knochen allda gefunden, da man nach den regeln der verhältniſſe ſchlieſſen kan, daß der elephant 18 fuß hoch müſſe geweſen ſeyn, da ſonſten dieſes thier etwa nur 9 fuß hoch iſt. Die entdeckungen, die in Engeland gemachet worden ſind, ſcheinen zu beweiſen, daß vorerwehnter zahn und knochen kein *ebur foſſile*, ſondern wahrhaftes elfenbein ſey, und daß dieſe thiere ſich vorzeiten in Engeland würcklich aufgehalten hätten, ehe die erſtaunliche veränderung, in anſehung der Lage der See, und des feſten landes vorgegangen.

Elexier: Da auch einem ſorgfältigen hausvater, vor ſeine und der ſeinigen geſundheit ſorge zu tragen, allerdings oblieget, und er abſonderlich ein und anderes bewährtes medicament ſelbſten zu machen wiſſe, mit welchem er ſich durch gute präſervative rathen könne, zumal wer etliche meilen von einer ſtadt entlegen iſt, und die ohne ſonderbare kunſt und auſſer gefahr können präpariret werden; ſo wollen wir künftig unter dem artickel Medicament einige unterſuchte und für gut befundene recepte mittheilen, als wohin wir den geneigten leſer weiſen wollen.

Elfenbein: Daß aus dem elephanten-zahn die ſchönſte und künſtlichſte elfenbeinerne arbeit gemachet wird, iſt nicht unbekannt, und iſt in der medicin ſo angenehm und nützlich, wie ſie den künſtlern iſt.

Elichriſum: Iſt eine frucht, deſſen wurtzel einen geraden und harten ſtiel, wie holtz, in die höhe treibet, jedoch nicht über eine elle. Die blätter ſtehen ziemlich von einander, und gleichen denen vom ſtab-wurtz ſehr. An denen ſpitzen der ſtiele bekömmt ſie eine blume, gelbe wie gold. Wenn ſie gleich gedörret iſt, behält ſie doch die farbe lange, deswegen ſie auch von einigen Amarantus genennet wird. Es blühet

Digitized by Google

dieſe pflantze im monat Junio, und wächſet in magern wieſen.

Elle: Iſt ein gewiſſes maaß, deſſen länge 2 ſchuh, oder 12 zoll oder daumen-breiten halten ſoll; man macht ſie von eiſen oder holtz, die letztern ſollen an beyden enden beſchlagen ſeyn; mit dieſen ſtäben meſſen die kaufleute ihre waaren. Dieſes ellenmaaß aber variiret ungemein, denn da ſind Pariſer-Brabanter- Lyonner- Amſterdammer- Nürnberger- und andere ellen, da eine kürtzer, die andere länger iſt. Canne iſt ebenfalls ein ellen-maaß, welches man in Deutſchland einen Stab heiſſet, ſo ebenfalls nach gelegenheit des ortes variiret. Nach dieſem maaß werden in Languedoc die tücher, wöllene und andere zeuge, leinen ꝛc. gemeſſen.

Ellen-Maaß, und deren Vergleichung mit andern inn- und ausländiſchen Ellen:

1 Nürnberger elle thut $1\frac{1}{5}$ Franckfurter oder Leipziger elle, folglich betragen 5 Nürnberger 6 Franckfurter oder Leipziger ellen.
21 Nürnberger thun 20 Brabanter ellen.
1 Nürnberger $\frac{20}{21}$ Brabanter.
1 Brabanter $1\frac{1}{20}$ Nürnberger, oder $\frac{5}{7}$ Engliſche Gärden, denn
7 Nürnberger ellen betragen 5 Engliſche Gärden.
1 Engliſche Gärde thut alſo $1\frac{2}{5}$ Nürnberger.
8 Hamburger ellen thun 7 Nürnberger.
1 Hamburger elle iſt der Breßlauer gleich.
1 Nürnberger thut $1\frac{1}{7}$ Hamburger oder Breßlauer elle.
1 Hamburger oder Breßlauer $\frac{7}{8}$ Nürnberger ellen.
1 Franckfurter oder Leipziger thut $\frac{5}{6}$ Nürnberger.
1 Venediger Braza thut $\frac{19}{20}$ Nürnberger ellen.
1 Nürnberger thut $\frac{7}{8}$ Wieneriſche elle.
1 Wiener elle $1\frac{1}{7}$ Nürnberger.
6 Leipziger 5 Brabanter.
8 Dreßdner 7 ellen 14 zoll, die elle zu 24 zoll gerechnet.
1 Stab thut 2 Leipziger ellen.
1 Zimmer iſt 4 ſtück.
1 Saum 22 Tücher.
4 Decher machen 1 Zimmer.
1 Tuch 32 ellen.
1 Decher 10 ſtück.
1 Ballen Papier 10 Ries.
1 Ries 20 Bücher.
1 Stiege 20 ſtück.

Elle (Dresdner) zu einem künſtlichen Viſir-Stab zu gebrauchen: Laſſet ein höltzern ſtäbgen etwa $1\frac{3}{4}$ elle lang abſtoſſen, daß es kaum die viereckigte geſtalt und ſtärcke einer gewöhnlichen elle habe. Auf gedachten ſtab verzeichnet mit einem circkel nach der Dresdner elle mit 24 zollen. Jeden zoll theilet in 10 theile, die man linien nennet. Auf den ſtab verzeichnet $1\frac{1}{2}$ elle. Unten an der einen ecke des ſtabes ſchneidet ihn ſchief zu, daß er gleichſam eine ſchneide bekomme, und zwar nicht auf der ſeite, worauf das maaß verzeichnet iſt, damit man ihn recht in den winckel des gefäſſes hineinbringen könne. Alsdenn kan man wiſſen, wie viel man von den weinhändlern am weine erhalte. Mercket in der mitte des ſpund-lochs, wenn ihr hinein haltet, mit dem daumen an, wie tief er in das faß gegangen. Geſetzt, es beträge eine halbe elle, ſo hält dieſes gefäſſe, beſage nachſtehender tabelle, 15 kannen, ſeinem gantzen inhalt nach, in ſich. Gehet der ſtab 18 zoll, das iſt $\frac{3}{4}$ elle ins faß, ſo hält es 50 kannen. Reicht der ſtab eine elle tief hinein, ſo beſtehet deſſen inhalt in 117 kannen: Iſt es $1\frac{1}{4}$ elle, ſo ſind es 130 kannen: $1\frac{1}{2}$ elle thut beynahe 400 kannen; alles nach maaßgebung nachſtehender tabelle:

Ellen,	Zoll,	Linien,	thun	Dreßdner	Kannen:
.	4	9	.	.	1
.	6	2	.	.	2
.	7	.	.	.	3
.	7	8	.	.	4
.	8	3	.	.	5
.	8	9	.	.	6
.	9	$3\frac{1}{2}$	.	.	7
.	9	8	.	.	8
.	10	1	.	.	9
.	10	5	.	.	10
.	10	8	.	.	11
.	11	2	.	.	12
.	11	5	.	.	13
.	11	8	.	.	14
.	12	1	.	.	15
.	12	3	.	.	16
.	12	5	.	.	17
.	12	8	.	.	18
.	13	$\frac{1}{2}$	.	.	19
.	13	3	.	.	20
.	13	5	.	.	21
.	13	7	.	.	22
.	14	.	.	.	23
.	14	2	.	.	24
.	14	$3\frac{1}{2}$	.	.	25
.	14	6	.	.	26
.	14	8	.	.	27

Digitized by Google

Ellen,	Zoll,	Linien,	thun Dresdner Kannen:
.	14	9½	28
.	15	1	29
.	15	3	30
.	16	1	38
.	16	9	40
.	17	4½	45
.	18	½	50
.	18	6	55
.	19	2	60
.	19	7	65
.	20	2	70
.	20	7	75
.	21	1	80
.	21	6	85
.	22	.	90
.	22	4	95
.	22	8	100
.	23	½	105
.	23	5½	110
.	23	9	115
1	.	.	117
1	.	2	120
1	.	5	125
1	.	8	130
1	1	1	135
1	1	4	140
1	1	8	145
1	2	.	150
1	3	3	155
1	2	7	160
1	2	9	165
1	3	2	170
1	3	5	175
1	3	8	180
1	4	.	185
1	4	2½	190
1	4	5	195
1	4	7½	200
1	5	.	205
1	5	2½	210
1	5	4	215
1	5	6½	220
1	5	8½	225
1	6	1	230
1	6	3	235
1	6	5	240
1	6	7	245
1	6	9	250
1	7	1	255
1	7	3	260
1	7	5	265
1	7	7	270
1	7	9	275
1	8	1	280
1	8	3	285
1	8	5	290
1	8	7	295
1	8	8½	300
1	9	.	305
1	9	1½	310
1	9	4	315
1	9	6	320
1	9	7½	325
1	9	8½	330
1	10	.	335
1	10	2	340
1	10	3½	345
1	10	5½	350
1	10	8½	360
1	11	2	370
1	11	5	380
1	11	8	390
1	12	1	400
1	12	7	420

Damit man nicht nöthig habe, die tabelle beſtändig bey ſich zu tragen, muß man ſolche nur von viertel zu viertel elle memoriren; auch darf man damit nicht übers creutze, ſondern nur einfach meſſen, ſo zeiget die länge des ſtabes auf einmal die anzahl derer Dresdner kannen. Iſt aber das ſpund-loch in der mitte des gefäſſes, muß man es nach beyden ſeiten übers creutz meſſen. Das Procedere iſt folgendes: Meſſet mit der elle erſt dem einen boden, ſehet, wie viel kannen das beträgt, bis in die mitte des ſpund-lochs, z. E. ¾ ellen. Dieſes behaltet im ſinn, dann ſehet, wie tief der ſtab gegen den andern boden zu ins faß gehet. Geſetzt nun, es wären ¾ elle und 3 zoll. Dieſe ſumma halbiret, ſo kömmt ¾ elle 1½ zoll, dieſes letztere iſt die mitte des gefäſſes, und zeigt deſſen wahren inhalt an. Solchemnach würde dieſes gefäß nach vorſtehender tabelle reichlich 40 kannen in ſich halten. Wer es accurater haben will, laſſe ſich die elle auf einen langen ſtab richtig verzeichnen, und halte den gewöhnlichen viſier-ſtab dargegen. Man kan aber dieſen folgender geſtalt verfertigen: Setzet aus der erfahrung voraus, wie weit der ſtab in ein fäßgen, das 1 kanne in ſich hält, reiche, welches nach obiger tabelle 4

zoll 9 linien beträget. Dieſe zahl bemercket mit einem ſtrichlein, und theilet dieſe 4 zoll 9 linien betragende länge accurat in 100 theile ein.

100 Theile betragen	•	1 Kanne.
126	•	2
144	•	3
159	•	4
171	•	5
182	•	6
191	•	7
200	•	8
208	•	9
215	•	10
222	•	11
229	•	12
235	•	13
241	•	14
247	•	15
252	•	16
257	•	17
262	•	18
267	•	19
271	•	20
276	•	21
280	•	22
284	•	23
288	•	24
292	•	25
296	•	26
300	•	27
304	•	28
307	•	29
311	•	30
314	•	31
317	•	32
321	•	33
324	•	34
327	•	35
330	•	36
333	•	37
336	•	38
339	•	39
342	•	40
345	•	41
348	•	42
350	•	43
353	•	44
356	•	45
358	•	46
360	•	47
363	•	48
366 ſolcher Theile betragen		49 Kannen.
368	•	50
370	•	51
373	•	52
375	•	53
378	•	54
380	•	55
382	•	56

Dieſe verhältniſſe können auch als eine cubic-tafel derer diametrorum verſchiedener ſtück-kugeln, wenn der diameter einer pfündigen kugel auf 100 geſetzet wird, gebrauchet werden. Da denn z. E. eine 1-pfündige kugel in ihrem durchmeſſer 100 theile bekömmt. Eine 2pfündige kugel 126 ſolcher theile; eine 3pfündige 144.

Elritzen: Sind kleine fiſche, die im April und May am beſten ſchmecken; ſie halten ſich in reinen klaren bächen auf, und werden vor eine geſunde ſpeiſe geachtet. Diejenigen, ſo ſolche, wenn ſie ſonderlich voller rogen, mit ſtrumpf und ſtiel eſſen, ſchmecken einige bitterkeit; die aber nicht dem fiſch, ſondern ſeiner galle zuzuſchreiben, deswegen ſie bey etlichen den leib eröfnen, und in fiebern zu eſſen gerathen werden.

Els-Beer-Jürgel- oder wilder Sperber-Baum: Dieſes iſt ein baum von der gröſſern art; die wurtzel iſt ſchwartz; die blätter gleichen den maulbeer-blättern; ſeine frucht iſt etwas gröſſer, als der pfeffer, ſchwartzer farbe, und geſtaltet wie eine bohne. Sie iſt gut zu eſſen, und man bereitet einen wein daraus, der wie wein-moſt ſchmecket. Ohne die frucht zu preſſen, kan man ſie in ein rein faß thun, waſſer nach proportion darauf gieſſen, und 2 bis 3 tage fermentiren laſſen, ſo iſt es zum gebrauch fertig. Dieſer baum will ein fettes und oft umgearbeitetes land haben. Das loch, darinnen er ſoll gepflantzet werden, muß 2 cubiſche ſchuh haben, wenn ihrer mehr neben einander ſollen zu ſtehen kommen, muß man 15 bis 18 ſchuh zwiſchen-raum laſſen, weil ſich die zweige ſehr ausbreiten, und das laub um ſo viel angenehmer iſt, weil es kein gewürm leidet.

Elſe, May-Fiſch: Iſt ein ſee-fiſch, ſo in das ſüſſe waſſer zu gehen pflegt, und wenn er ſich eine zeitlang darinnen aufhält, wohlſchmeckender wird. Man kochet ihn, wenn er geſchuppet, mit wein, ein wenig wein-eßig, ſaltz, pfeffer, zwiebeln, und einem ſtück butter. Oder: Man kan ihn auf dem roſte braten, und ihn mit einer brühe von ſauer-ampfer, milch-rahm, peterſil, zwiebeln, pfeffer, muſcaten-nuß und guter butter anrichten. Man kan die brühe auch von capern, zwiebeln, gehackter peterſille bereiten,

Digitized by Google

reiten, und die leber hineinreiben, daß ſie dicklich werde.

Elſter, Aglaſter, Atzel: Ein bekannter vogel, in der groͤſſe einer tauben, ſchwartz auf dem ruͤcken, und weiß auf dem bauche, mit einem groſſen ſchnabel, kurtzen fluͤgeln und einem langen ſchwantz. Er iſt leicht zu zaͤhmen, und lernt vor andern voͤgeln gern ſowol andere ſtimmen nachſchreyen, als den menſchen nachſprechen. Er horſtet oder neſtet nahe an den doͤrfern auf hohen baͤumen, und woͤlbet ſein neſt oben mit geniſte zu, ſich fuͤr dem wetter zu verwahren. Auf der ſeiten laͤſſet er ein loch, dadurch er hinein kriechet. An demſelben lernt der landmann kennen, von welcher gegend das jahr die meiſten ungewitter herkommen werden, indem es allezeit von ſolcher ſeiten abgewandt iſt. Er iſt dem kleinen weidwerck in feldern, und auf den hoͤfen den kuͤcheln und eyern ſehr ſchaͤdlich, vornemlich aber den faſanen, denen er die eyer ausſaͤuft, und gantze bruͤten verderbt. Er lebet auch von eicheln, und ſammlet ſie im vorrath auf den winter. In der artzeney ſoll er wider die gebrechen der augen dienen, wenn er gebraten genoſſen, oder zu pulver gebrannt, und mit pomade vermiſcht auf die augen geſtrichen, oder das pulver mit fenchel-waſſer vermiſcht, aufgeleget, oder auch nur blos in die augen geblaſen wird. Junge elſtern gekocht und gegeſſen, ſollen das geſicht ſtaͤrcken, und das daraus gebrannte waſſer entzuͤndete ſchaͤden heilen.

Eltern Pflicht bey Erziehung der Kinder: Der ſegen, welchen der Schoͤpfer dem erſten menſchen in den worten: Seyd fruchtbar und mehret euch, beylegte, war von ſolcher kraft, daß ihre nachkommen eyfrigſt bedacht ſind, ihres gleichen, das iſt, kinder zu zeugen. Die wenigſten eltern aber ſind bekuͤmmert, wie ſie die erziehung ihrer kinder, deren beſondern natur und neigungen nach, einrichten ſollen. Daher iſt die pflicht der eltern von groſſer erheblichkeit, die vornehmſten ſind: 1) Fuͤr eine ſorgfaͤltige und behutſame erziehung ſeiner kinder eben ſo, als fuͤr die erhaltung des lebens, ſorge zu tragen. 2) Man muß den augen der kleinen kinder nur ſolche dinge vorlegen, davon es ſie dereinſt nicht gereuen darf, ſie im gedaͤchtniß behalten zu haben. 3) Durch anfuͤhrung der augen werden die kinder zur nachahmung gewoͤhnet, daher man ſich zu huͤten, ihnen etwas ſehen zu laſſen, welches ſie nicht ſehen ſollen. 4) Durch huͤlfe der ohren empfinden kleine kinder dasjenige, was die ſeele ruͤhret, ſpaͤter und langſamer; alſo wird ein kind in kurtzer zeit lernen nachſprechen, wie es ſolches hoͤret. Daher werden diejenigen, welche in der zarteſten kindheit oder jugend etwas zu lernen anfangen, billig gelobet, dahingegen ſich andere, die ſehr ſpaͤt zur erlernung einer ſprache oder wiſſenſchaft ſchreiten, oͤfters veraͤchtlich machen. 5) Der anfang zu reden befoͤrdert um ein groſſes erſtlich das gedaͤchtniß, und hernach das vermoͤgen von aͤhnlichen den kindern vorkommenden dingen, ein aͤhnliches urtheil zu faͤllen. Dieſem muͤſſen eltern zu rechter zeit gehoͤrige nahrung geben, und das glimmende fuͤnckgen bey den kindern anblaſen, daß es nicht ſo gleich wieder verloͤſche. 6) Wie uͤbrigens der verſtand einen ſehr weiten umfang hat; ſo iſt auch der wille, ſo zu reden, ein ſehr weites gefaͤß, welches wie der magen, oder die blaſe, nach dem maaß der dinge, die hinein kommen, erweitert werden kan. Erhalten ſie dieſen nicht ſo fort, werden ſie boͤſe. Daher muß man ihnen alsdenn mit mehrerer freundlichkeit und nachſicht begegnen. Hingegen, wenn ſie das verlangte erhalten, ſo ſind ſie ſchon luſtiger und munterer. Da laſſe man ſie tantzen, ſingen, ſpielen und ſchwatzen, denn dieſes befoͤrdert den wachsthum, ſtaͤrcke und hurtigkeit des leibes, jedoch muͤſſen ſie dabey kluͤglich in gehoͤrigen ſchrancken gehalten werden. 7) Sie wollen alles wiſſen, und brennen vor begierde, allerhand geſchichte und hiſtoͤrchen zu hoͤren, und ſie andern wieder zu erzehlen. Dieſe neu- und wißbegierde, als eine mutter der aufmerckſamkeit, muß ſorgfaͤltig unterhalten, und durch allerhand bequeme mittel gereitzet und erwecket werden, durch erzehlung reeller dinge, wovon ſie in zukunft nutzen haben koͤnnen ꝛc. 8) Bilder und figuren haben uͤber die gemuͤther der jungen kinder eine groſſe gewalt, ſonderlich, wenn man ihnen die hiſtorien dabey erzehlet und erklaͤret.

Emailliren mit Farben: Dieſes iſt diejenige kunſt, vermoͤge welcher man durch huͤlfe des feuers die auf einen feuer-feſten coͤrper gemahlten und getragenen farben einbrennet. Dazu gehoͤret nun ein fluß, wozu insgemein der Nuͤrnberger ſchmeltz gebrauchet wird. Am beſten laͤſſet ſich dieſe feuer-mahlerey auf kupfer oder blech anbringen, da man diejenigen pulver, welche man brauchen will, und mit dem pinſel aufzutragen im ſtande ſey, mit guten firniß oder ſpick-oͤhle annetzet, und daß man die innere eigenſchaft der leicht- und ſchwer-fluͤßigen farben wohl kennen, und mit dem feuer ſich darnach zu achten unterſuche, und im einbrennen darnach richte, daß man lerne, wie die pulver eine gantz andere farbe im brennen, als ſie im mahlen haben, bekommen, und alſo dieſe mahlerey eine gantz andere

Digitized by Google

geſchicklichkeit als die auf holtz oder leinewand erfordere, daß endlich das meiſte, wenn die farben unter der muffel eingebrannt werden, auf die geſchickte regierung des feuers ankomme, weil nicht alle farben in einem ſtücke auf einmal eingebrannt werden können, und welches ſich durch die fleißige ausübung ſolcher arbeit am beſten lernen läßt. Die flüſſe zu denen farben aber werden alſo gemachet:

1) Nehmet calcinirte und etliche mal in urin abgelöſchte kieſelſteine ein theil, und bleyweiß zwey theile, dieſe reibet ſo klar als möglich, und bringet es im feuer zum fluß oder zu glas, alsdenn reibet es wieder zu einem pulver, ſo habt ihr einen ziemlichen harten fluß.

2) Ein anderer Fluß: Nehmet 4 theile minium, 1 theil wohl abgewaſchenen und geſtoſſenen ſcheuerſand, oder calcinirte kieſelſteine, und verfahret damit wie beym erſtern. Dieſer fluß iſt etwas weicher.

3) Ein ſchwartzer Fluß: Nehmet 1 theil ſchwartz ſchmeltz-glas, 2 theile bleyweiß, und ſchmeltzet es zuſammen, wie oben, alsdenn gieſſet es aus, und wenn es kalt worden, ſo ſchlaget es entzwey, und ſuchet die bley-körngen, die ſich reduciret haben, heraus. Dieſer fluß iſt auch nicht hart. Der bunte Nürnberger ſchmeltz, welcher überhaupt weichflüſſig iſt, iſt am beſten zu gebrauchen. Die Zubereitung der Farben ſuche unter dem titel Farbe.

Emballiren: Heiſſet bey denen kaufleuten waaren einpacken. Daher Emballage, das einpacken, auch das packer-lohn, Emballeur ein packer oder ballenbinder ſeinen namen hat.

Eminentz: Dieſer ehren-titel kömmt niemanden als einem Cardinal zu, vermöge eines Päbſtlichen Decrets vom Pabſt Urbano dem Achten, zum faveur der Cardinäle ausgeſtellet. Und iſt niemanden als dem Groß-Ordens-Meiſter von Maltha und denen geiſtlichen Churfürſten erlaubt, dieſen titel zu führen.

Emir: Iſt ein ehren-titel, welchen die Türcken und Saracenen denen nachkömmlingen Mahomeds beylegen. Man bezeiget ihnen groſſe ehrerbietung, und ihnen allein iſt erlaubt, einen grünen Turban zu tragen.

Emmerling, Goldamer: Ein vogel, in der gröſſe eines ſperlings, an farbe gelb und braunfleckig eingeſprengt, aber auf dem rücken etwas bräuner, mit einem dicken ſchnabel, und einer weiſſen ſpieß-feder an beyden ſeiten im ſchwantz. Er heckt an der erden unter den büſchen, und hat meiſtens 5 junge. Er iſt wohl zu eſſen, hat einen lieblichen geſchmack, und iſt gegen den Winter ſonderlich fett. Doch iſt er ſchwer in menge zu fangen, weil er ſich nicht locken läßt. Wenn die felder mit ſchnee völlig bedeckt, und er ſein futter bey den ſcheunen und auf den miſt ſuchen muß, iſt er am leichteſten zu berücken.

Empfang: Niemand iſt gehalten dem ſchuld-herrn zu bezahlen, es ſey denn, daß er ihm einen ſchein oder quittung der zahlung wegen ausſtelle, als womit er die richtigkeit beweiſen muß. Kaufleute ſchreiben aus- und einnahme in ihre handels-bücher, welche eben das gelten, was ſcheine und quittung.

Empor-Scheune: Iſt in der ſcheune der obere theil, welcher von den balcken über der ſcheun-tenne bis an die hahne-balcken gehet, ſolcher wird entweder mit bretern gedielet, oder mit ſtarcken und langen ſtangen beleget, wo ein viereckigtes loch gelaſſen wird, wodurch das geträyde und andere früchte auf die tenne zum ausdruſch herunter geworfen wird. Die bauren nennen ſolche empor-ſcheune, die por-ſcheune.

Empyricus: Heißt ein artzt, der ohne grund, ohne erwegung der veränderlichen umſtände der kranckheiten, allen krancken entweder einerley mittel, oder doſes verordnet. Jetziger zeit hält man ſolche leute vor nichts anders, als marckſchreyer und quackſalber.

Encke, oder wie es einige ſchreiben **Aencke**: Iſt ein name, welcher auf höfen und groſſen gütern den fuhroder pferde-knechten gegeben wird. Bey 6 ackerpferden, wo nemlich der hof- oder ſchirr-meiſter mit zweyen arbeitet, hat man zween encken, davon der eine, welcher zugleich des hof- oder ſchirr-meiſters beyde pferde mit füttern, putzen und warten muß, der ober- oder groß-encke, der andere aber der unter- oder klein-encke pfleget genennet zu werden. Wo man acht pferde hat, hält man noch einen mittelencken. Ihre ſchuldigkeit ſiehe unter dem worte Knechte.

Enckel: Des ſohnes, oder tochter ſohn, und wenn es eine tochter iſt, ſo heiſſet ſie enckelin. Gehet man aber noch einen grad weiter hinunter, ſo wird des ſohns oder tochter enckel ein urenckel genannt. Der iſt zwar nach unſern Rechten nicht in des groß- ſondern ſeines vaters gewalt, beerbet dennoch, wenn ſein vater nicht mehr lebet, die groß-eltern. Enckel und enckelinnen, das iſt, geſchwiſter kinder, könten zwar wol nach dem göttliche Rechte einander heyrathen, es iſt aber in den Kirchen-Ordnungen verboten, und muß auf den fall darüber diſpenſation erhalten werden.

Ende oder Enden: Ein den jägern ſehr bekanntes wort; an dem hirſch-geweih heiſſen die ſproſſen enden; des hirſches ende iſt der ſchwantz. Die ſpitze eines rehe-bocks-gehörn wird auch das ende genennet. Je älter der hirſch wird, je mehr er enden bekommt.

Ende:

Digitized by Google

Ende: Nennen die wintzer oder wein-gärtner eine jede ruthe, oder zweig, ſo der weinſtock an ſeinen ſeiten heraus treibt. Ein ſenck-ende aber einen ſolchen zweig, welcher zu vermehrung des weinſtocks geſencket, oder in die erde eingeleget wird.

Enderlinge: Sind würmer, welche zur frühlings-zeit den hirſchen, wenn ſie ſich haaren, zuweilen durch den ſchlund, naſen und maul heraus gehen, zu zeiten aber durch beſagten ſchlund ſo ſtarck treiben, daß das thier erſticken und ſterben muß. Sie entſtehen aus einem ſaltzigten und ſcorbutiſchen geblüte, und werden von den dohlen aus der haut gehacket, welches dem wilde ſo ſanfte thut, daß ſie bey ſolchen ſchröpfen gantz ſtille halten. Daher kömmt es, daß die häute um ſolche zeit voller löcher, und nichts nutze ſind, bis ſie von ſich ſelbſt zulaufen und verheilen.

Endivien: Dieſes iſt eine art von cichorien-wurtzel, oder hindläuft, deren zweyerley ſorten ſind: Eine, ſo in gärten gezogen wird, und die, ſo wild wächſet. Die erſtere hat groſſe, lange, breite, grüne ins weißliche fallende und glatte blätter, welche mit einer gewiſſen ſorte von ſallat faſt überein kömmt. Der ſtengel iſt lang und eingekerbt, und hat verſchiedene zweige, die blumen ſind ſchön blau, auch zuweilen weiß. Der ſaame iſt weiß, wie ingleichen die wurtzel weiß und lang, und blühet mitten im Sommer. Sie wollen gut land, und mit dem lactuc einerley wartung haben. Wenn man ſolche frühe haben will, ſäet man ſie ins miſt-beet, und verpflantzet ſie bald. Die man aber ſpät haben will, werden mit dem kopf-ſallat geſäet, und einen ſchuh weit von einander verpflantzet. Die endivien, ſo ſich nicht ſelber ſchlieſſen, muß man um den mittag, wenn ſie fein trucken, zubinden. Uber 8 bis 10 tage läßt man ſie nicht gern ſtehen, weil ſie ſonſt leicht anfaulen. Die gebundenen ſind allezeit zum ſallat beſſer, als die, ſo ſich ſelbſt ſchlieſſen, dieſe dienen beſſer zum kochen. Mit dem ſaamen verhält ſichs, wie mit den lactucken, und er hält ſich wol 3 oder 4 jahr, wenn er recht zeitig und wohl verwahret wird. Man kan den endivien den gantzen winter im keller erhalten. Wenn ſie ein reif getroffen, hebt man ſie aus, und ſetzt ſie im keller in friſchen ſand, ſo kan man ſich deren den gantzen winter durch zu ſallaten bedienen. Die ſtärckſten ſtengel können im Julio oder Auguſt, wenn ſie bald blühen wollen, abgeſcheelet, und die inwendige weiſſe kerne an junge hühner und fiſche gekochet werden; es hat den geſchmack als ſpargel. Die eigenſchaften dieſes krauts beſtehen darinne: Es kühlet, iſt anziehend, und iſt dem magen und der leber gut. Es verſchlieſſet den leib, oder hält an, wenn man es in eßig kochet. Die endivien-brühe hat groſſen nutzen, ſonderlich, wo eine hitzige und verſtopfte leber iſt. Man nimmt ſie in weiſſen wein ein, und thut etwas hinzu, ſo den urin treibet, öfnet auch das gekröſe des leibes. Die wilde endivie hingegen hat lange ſchmale blätter, um und um gekerbt, eines herben und bittern geſchmacks, weswegen es auch Picris und Ambubeia genennet wird. Im übrigen hat ſie eben die tugend, wie die vorige. Wenn die brühe getruncken wird, dienet ſie vor das podagra, blut-ſpeyen und ſaamen-fluß.

Endoſſement: Es wird dieſes wort eigentlich in handlungs- und wechſel-ſachen gebrauchet, wenn man auf der andern ſeite eines wechſel-briefes den innhalt oder die ſumme einem andern anweiſet, das geld zu empfangen, welches eben den effect hat, als der wechſel-brief ſelbſt, und dieſes iſt zur bequemlichkeit der handlung alſo eingeführet.

End-Urtheil: Man ſaget dieſes von dem letzten gerichtlichen ausſpruch einer ſache. Z. E. Die Kirche hat über dieſen oder jenen glaubens-artickel ihren endlichen ſchluß gegeben, wobey es bleiben und ſein bewenden haben muß.

Engageanten: Solche tragen das frauenzimmer bald einfach, bald zwey- und mehrfach an den armen, und befeſtigen ſolche mit ſchleifen von allerhand band. Dergleichen putz beſtehet entweder in ſpitzen, klaren zeuge mit ſpitzen, oder ſind genehet, auch wol gantz ſchlecht. Man nennet ſolche auch manchetten.

Engbrüſtigkeit: Man ſpühret bisweilen eine unbequemlichkeit an der lunge, dabey doch kein fieber iſt, aber ein ſtarcker huſten, welcher durch die dicke, ſchleimichte materie, ſo ſich von langer zeit her in den höhlungen geſammlet hat, und nun die luft-röhren verſtopfet, verurſachet wird. Man könte noch mit mehrerer wahrſcheinlichkeit ſagen, daß die engbrüſtigkeit aus der abſonderung des ſcharfen wäſſerichten geblüts, von den rohen theilen, welche ſich zuſammen verbinden ſolten, entſtehe, und dieſes iſt auch die urſache des beſchwerlichen athem-holens und huſtens, wogegen der rettig-ſaft mit zucker angemachet, als ein ſehr approbirtes mittel recommendiret wird.

Engbrüſtigkeit der Pferde: Es entſtehet dieſe kranckheit der pferde aus vielen urſachen: Entweder man hat es überritten, und aus dem athem laufen laſſen, oder es iſt die ſchlechte fütterung und wartung in der jugend daran ſchuld, davon es bauchſchlägig wird. Dieſe kranckheit iſt eine von denen, die den kauf aufhebet, und dafür muß der verkäufer 9 tage caviren und gut ſeyn.

Engels-

Engels-Thaler: Iſt eine Sächſiſche ſilber-müntze, ſo Churfürſt Johann Georg der Erſte ſchlagen laſſen, wird alſo genannt, weil ein engel darauf gepräget iſt, gilt jetzo nur 8 bis 9 Groſchen.

Engelſüß, Baumfahren, Emkraut: Dieſes krautes blätter ſind wie beym miltz-kraut geſtaltet, aber weit länger und grüner, und bleiben Winter und Sommer, treibet aber im monat April neue. Es träget weder blüthe noch ſaamen. Die wurtzel iſt rauch, eines kleinen fingers dick, inwendig grün, und von auſſen ſchwartz, ſüß und ſcharf von geſchmack. Es wächſet zwiſchen moſichten ſteinen und alten baum-wurtzeln. Dasjenige, was zwiſchen eichenen wurtzeln wächſet, iſt das beſte. Wenn die wurtzel zu pulver geſtoſſen, und an ſtatt des ſchnupftobacks gebrauchet wird, vertreibet es die naſengeſchwüre und den polypum. Wenn man die blätter in wein kochet, und ein wenig honig und zucker hinzu thut, hilft es vor das quartan-fieber, und vertreibet die ſchwermuth oder melancholey.

Engel-Tranck: Iſt ein kraut, welches an ſumpfichten örtern und in den wäldern wächſet, am meiſten aber wird ſolches in denen gebürgen in Elſaß, Böhmen und andern orten gefunden, ſelbiges widerſtehet dem gifte, zertheilet das geronnene geblüte, treibet zu ſchweiſſe, verſüſſet auch das geblüte, und iſt ſolches ſonderlich denjenigen dienlich, die ſehr gefallen, oder ſich im leibe durch allzuſtarcke bewegung einigen ſchaden gethan. Von ſolchem kraute nimmt man alſo zwey volle hände, ſiedet ſolches in einem maaß bier, davon der krancke alle morgen einen guten trunck trincken muß, darauf er, wenn er wohl zugedecket, ſchwitzen muß. Er wird alsdenn an demjenigen orte, wo er ſich wehe gethan, etliche ſtunden lang ziemliche ſchmertzen empfinden, durch dieſen tranck aber wird ihm geholfen, hat er ſich aber im leibe keinen ſchaden gethan, ſo fühlet er auch keine ſchmertzen. Man giebt es auch dem viehe, wenns nicht freſſen kan, ſonderlich wenn man meinet, daß ihm gift beygebracht worden. Man dörret das kraut, reibet ſolches zu pulver, und vermenget es unter des viehes futter; es iſt auch gut vor anſteckende kranckheiten. Dieſes kraut iſt an blättern viel weicher und ſchmäler, als der wegerich, hat einen haarigen und ſchuh-hoch dünnen ſtengel, die wurtzel davon iſt wohlriechend und dünne, und ſiehet der ſchwartzen nies-wurtzel nicht ungleich.

Engel-Wurtz, ſiehe Angelica.

Engerlinge: Dergleichen würmer findet man bey dem rind-viehe zwiſchen fleiſch und felle, und können ſelbige gar leicht, weil dadurch ein loch in die haut fällt, ausgedrucket werden; ſie ſind ſolchem viehe, wenn es zumal ein ſcorbutiſch geblüte hat, ſehr dienlich. Siehe auch Enderlinge.

Engliſche Waaren: Solche werden durch ihre eigene ſchiffe aus Oſt- und Weſt-Indien zu ihnen gebracht, und hin und wieder verkaufet. Sie beſtehen meiſtentheils aus allerhand gewürtze, zucker und droguiſtereyen, Virginiſchen toback, auch delicaten Canarien-weine und ſecte. Waaren, mit denen die Nationen im lande marchandiret, ſind vornemlich die vielfältigen manufacturen von wollen, ſeiden und metall. Die wolle der Engeländer iſt ohnſtreitig ihr göldenes vlies, daraus die treflichſten und feinſten tücher bereitet, und faſt in gantz Europa verführet werden. Dieſe Nation will auch die unſchätzbarkeit derſelben dadurch anzeigen, weil bey verſammlung eines Parlaments die glieder alle auf woll-ſäcken ſitzen. Dahero auch die ausfuhre der wolle einſt verboten ward. Allein die vertheidiger ſolches verbots konten nicht erweiſen, daß dadurch mehr wolle in Engeland verarbeitet, oder mehr tücher ausgeführet worden. Man verſtattet Holländiſche, Deutſche, Portugieſiſche und Italieniſche waaren einzuführen, weil dieſe länder viel mehr am werthe von Engeliſchen nehmen. Hingegen hält man die Frantzöſiſchen, ſo viel möglich, zurücke, weil ihr vertreib dem vertriebe der Engeländiſchen hindern würde. Daher bedienete ſich Franckreich des kunſt-griffs, ſchwere zölle auf die Engliſchen wollen-manufacturen zu legen, wodurch die einfuhre derſelben unterblieb, und Franckreich ſetzte ſich in den ſtand, wollene zeuge wolfeiler in Italien zu verkaufen, als die Engeländer die ihrigen, die gantz ohne abgaben ausgeführet werden dürfen. Die Frantzoſen führen ebenfalls viel mehr wollene zeuge nach der Türckey, als die Engeländer. Franckreich hat auch für ſich weder an wolle, noch an woll-arbeitern, mangel, und kan ohne Engelands beyhülfe wolle aus Spanien und Portugall erhalten, die vielleicht beſſer iſt, als die beſte Engliſche. Was alſo die Engeländer zum vortheile ihrer wollen-manufacturen thun können, kömmt darauf an, daß ſie ſich nicht als die eintzigen beſitzer der wolle, und die beſten arbeiter anſehen, ſondern durch kluge handels-tractaten verhüten, daß die Engliſchen waaren nicht mit ausnehmenden zöllen beleget, oder gar verboten werden. Wie aber Franckreich die Engeländiſchen woll-manufacturen von ſich abhält: So führet es doch gegen hanf, flachs, potaſche und zimmerholtz jährlich viel geld aus Engeland. Bekannt iſt die groſſe menge zinn und bley, ſo daſelbſt zu haben. Ferner die ſchönen gemachten Engliſchen tücher,

ſarges,

Digitized by Google

ſarges, boy und ſtrümpfe. Die ſeiden-manufacturen als ſtrümpfe, u. d. g. ſind vollkommen gut. Andere ſachen, die in Engeland in gröſter menge ſind, zu geſchweigen, als ſehr viel bereitetes kalb-leder, viele fiſche, die verſchiedene cidres, oder äpfel- und birn-träncke, und anderes ſchönes bier, die Ale genannt, wie auch die ſchönen ſtahl-manufacturen. Nach Engeland werden aus Deutſchland viele Schleſiſche und Weſtphäliſche gebleichte und ungebleichte leinewand, auch viele Nürnberger waaren geführet. Aus Spanien und Franckreich bekommen ſie viel wein, ſaltz, baum- und nuß-öhl, feigen, mandeln, u. d. g.

Engliſche Jungfern-Milch: Iſt ein waſch-waſſer, welches dem frauenzimmer eine ſchöne haut machen ſoll, es wird aus rectificirten ſpiritu vini mit roſenblättern, feinen ſtorax, biſam, zibet, benzoe und würtz-negelein vermiſcht verfertiget.

Entbindung der Frauen: Vor die, nach der niederkunft einer kindbetterin, ſich einfindende ſchmertzen, und die geburt zu befördern, ſind folgende medicamenta: Nehmet aus einem groſſen aal die leber und galle, ſchiebt ſie in einem back-ofen, wenn das brod heraus genommen wird, und laſſet ſie recht dürre werden, ſtoſſet ſie alsdenn ſo klein als möglich. Nehmet dieſes pulver ein drachma, thut es in ein wenig wein, und gebet es der patientin, ſo wird ſie bald und glücklich gebähren. Oder: Laſſet 2 drachmas mineraliſchen cryſtall in brunnen-waſſer zergehen. Oder: Nehmet 10 loth beyfuß-waſſer, 1 loth zimmet-waſſer, 5 drachmas des mineraliſchen cryſtalls; miſchet alles unter einander, und gebet es der kindbetterin zu trincken, ſo wird man den effect ſpüren. Siehe auch Geſundheits-Elixir.

Ente, Ant-Vogel: Ein bekanntes feder-vieh, ſo entweder zahm oder wild iſt. Die erſtere ſucht ihre nahrung in modrigen pfützen; die andere aber in höltzern und büſchen, auf den flüſſen und teichen. Im Winter ziehen ſie truppen-weiſe den flüſſen und moräſten zu; die kleinen wilden enten nennet man krickenten. Es iſt ein überaus gefräßiges vieh, und giebt wieder von ſich, was es kaum gefreſſen hat. Es nähret ſich vom brod, allerley geförne, kröten, fröſchen, und anderm ungeziefer. Das fleiſch gibt dem menſchen gute nahrung, iſt aber ſchwer zu verdauen. Die leber wird wider den leber-fluß, ſo von erkältung herrühret, gut befunden. Ja ſo gar ſchneidet man ſie lebendig heraus, und leget ſie unmittelbar auf den leib, wenn man mit der wind-colick behaftet iſt. Will man die enten mäſten oder fett machen, läßt man ſie einſtallen, und giebt ihnen beſtändig feucht gemachte kleyen, und läßt ſie nicht ſaufen. Es iſt im übrigen weit beſſer, die entenEyer den hühnern unter zu legen zum ausbrüten, weil dieſe ſtiller ſitzen als die enten, ſo kan auch eine henne wol 12 bis 13 eyer ausbrüten, da der ente kaum 6 bis 7 können untergeleget werden. Es werden aber zur ausbrütung 31 tage erfordert, und man muß die jungen enten unter 10 bis 12 tagen nicht heraus laſſen. Sie fangen im monat Martii an zu legen, und continuiren damit bis auf die letzten tage des May-monats. Ein guter hauswirth kan ihrer nicht genug auferziehen, denn ſie bringen groſſen nutzen. Wie die enten auf einer tafel zubereitet werden können, davon ſollen einige arten hier angeführet werden: 1) Spicket die ente mit länglich geſchnittenen rüben, an ſtatt des ſpecks, nehmet ſo denn mehr von dieſen rüben, thut ſie in eine eiſerne pfanne, und laſſet ſie in geſchmoltzenen ſpeck liegen, thut etwas mehl hinein, und alles zuſammen mit der brühe in einen topf, würtzet es mit ſaltz, pfeffer, und etwas feiner würtze, und wenn man ſchmecket, daß die brühe gut gerathen, ſo richtet die ente an. Laſſet dieſe potage gantz gelinde kochen; hernach garniret ſie mit der ente, rüben, und etwas in butter geröſteten brod. Man iſſet ſie auch in paſteten, und gedämpft wie die capaunen. 2) Machet ein ragout in einer caſtrolle von auſtern, trüffeln, kälber-brösgen, gehackten zwiebeln, peterſilie, ſaltz, pfeffer und friſcher butter, beſtreuet die wilde ente damit, und bindet es mit zwirn, daß nichts abfallen kan; bratet ſie am ſpieß, wenn ſie gar, ſo richtet ſie mit eben dem ragout darüber an, und thut ein wenig champignons-extract dazu. 3) Wenn die ente am ſpieſſe halb gebraten, ſo laſſet ſie in einer brühe, darin kälber-brösgen, trüffeln, champignons, artiſchocken boden, feine würtze, rockenbole und dergleichen kochen; wenn ſie gar, ſo muß ſie mit gefüllten und gehackten kalb-fleiſch angerichtet werden.

Enten-Fang: Dieſe anzulegen iſt privat-perſonen etwas zu koſtbar, welche aber das vermögen dazu haben, genieſſen, nebſt dem vergnügen, auch groſſen nutzen. Der Herr autor hat den wilden enten-fang des Herrn Ockers in Holland nahe bey Teſſel zum modell genommen, und die figur hinzugeſetzet. Es ſind auf ſelbigem in die 600 ſtück enten, denen die flug-federn beſchnitten, befindlich, welche die wilden enten ins garn locken.

Enten-Gras: Iſt ein grünes, ſchmal und langes ſchilf, welches gemeiniglich auf ſtillen waſſer-graben wächſet. Solches ſtöſſet im Heumonate, wenn es anders

Digitized by Google

anders grund erreichen kan, dünne binſichte rohrähren und knopfichte halmen heraus, haben aber keine frucht. Dieſes gras hat daher ſeinen namen bekommen, weil ſolches im Winter der wilden enten ihre nahrung iſt.

Enterbung: Vermöge dieſes Rechts erben gewiſſe Souveraine in ihren Reichen alle verlaſſenſchaft eines verſtorbenen, er ſey geiſt- oder weltlich, wenn er bis in das zehende glied keinen erben verläßt. Wenn ſichs zuträget, daß verſchiedene Herren ſolcher geſtalt ſuccediren, ſo nimmt ein jeder, was er in ſeiner gerichtbarkeit von des verſtorbenen vermögen, es ſey beweglich oder unbeweglich, findet, zahlet nach proportion die ſchulden, und behält, was übrig bleibt, vor ſich. Eigentlich wird enterben geſagt, wenn eltern ihre kinder aus erheblichen und in den Rechten gegründeten urſachen von der verlaſſenſchaft gäntzlich ausſchlieſſen.

Entern, Anlegung, Zuſammenſtoſſung zweyer Schiffe: Dieſes geſchiehet zum öftern, bey verſchiedenen gelegenheiten; und zwar erſtlich, wenn 2 feindliche ſchiffe ſich mit tau und haacken an einander klammern, in willens, zu fechten, und das überwundene ſchiff zur beute davon zu führen. Zum andern, wird es auch in dem verſtande genommen, wenn z. E. zwey ſchiffe mit einander in geſellſchaft gehen, und aus unvorſichtigkeit des ſteuermannes, und etwa dazu kommenden ſtarcken windes, an einander ſtoſſen, und ſchaden leiden. Wenn nun particulierperſonen dabey intereſſiret wären, müßten beyde den ſchaden tragen, nach dem Rechte der Averië. Entſtehet aber ein ſchade durch eine perſon, z. E. vom ſchiff-herrn, muß der ſchade auch von ihm allein erſetzet werden. Siehe Anlegen.

Entrelooper: Wird in Holland ein kaufarthey-ſchiff genennet, welches in ein gewiſſes land ſegelt, und doch nicht unter der Compagnie, die nach ſolchem lande handelt, begriffen iſt. Z. E. Wenn ein kaufarthey-ſchiff nach Oſt-Indien ſegelt, und doch nicht unter die Oſt-Indianiſche Compagnie gehöret.

Entrepreneur: Heißt eigentlich einer, ſo etwas wichtiges unternimmt. Insgemein wird es von denen gebrauchet, welche eine lieferung an montirung, geträyde, oder dergleichen an ein regiment oder gantze armee übernommen. Heut zu tage wird es in Cammer-ſachen und fabriquen vor einen mann überhaupt gebrauchet, der ein negotium, einen pacht, einen handel, eine anſtalt ꝛc. würcklich übernehmen, aufrichten, ausführen, vollſtrecken und einrichten will, und darinne begriffen iſt.

Entſetzen, Alteriren, ſich wundern: Eigentlich zu reden, bedeutet es eine änderung in der natur, oder eine art der hinderung zu handeln bey dingen, die von dieſem zufall getroffen werden. Alſo ſpricht man bey gelegenheit des feld-baues, z. E. die ſaat hat ſich bey der groſſen dürre ſehr geändert oder alteriret.

Entwurf, Ebauche, Idée: Dieſes heiſſen in der baukunſt und mahlerey die erſten und nur obenhin entworfene zeichnungen eines hauſes oder gemähldes, Ital. Schizzi, um ſolches mit der zeit beſſer und vollkommener auszuarbeiten. Idée iſt eigentlich nur das concept, welches ſich die künſtler in gedancken machen, ohne ſelbige durch riſſe oder modelle erkennen zu geben.

Entzian: Dieſer art pflantzen giebt es zweyerley: Die erſtere oder groſſe wird Alpina genannt, weil man ſie gemeiniglich nur in der Schweitz auf dem Alpgebürge findet; die andere aber Pratenſis oder Paluſtris, welche in den wieſen und ſumpfichten orten wächſet. Die erſtere wird in die groſſe und kleinere ſorte eingetheilet; die kleine heißt Gentianella oder Cruciata. Die groſſe wird ſonderlich bey verfertigung des mithridats und theriacks gebrauchet, jedoch nur davon die wurtzel, welche man im monat Auguſt und September aushebet, und zwar an einem hellen und heitern tag im vollmond.

Entzündung: Dieſe zu dämpfen, an welchem theile des leibes es auch ſey, ſo ſtoſſet eppich-blätter, thut ſolche in ringel-blumen-waſſer, feuchtet den entzündeten ort mit dieſem waſſer, und leget die geſtoſſene eppich-blätter darüber. Wenn bey dem brand geſchwulſt und ſchmertzen ſind, ſo nehmet das inwendige weiche eines gekochten apfels, thut etwas roſen-waſſer dazu, machet daraus ein cataplasma, und leget es auf den ſchmertzhaften ort. Es iſt ein herrliches mittel, ſowol vor kinder, als erwachſene perſonen. Das pulver vom wurmſtichigen holtze, ſonderlich vom nußbaum-holtze, iſt ebenfalls ein gutes mittel dafür.

Entzündung der Lunge: Die urſache dieſes übels rühret von der entzündung der lunge her, und iſt gemeiniglich mit einem fieber begleitet. Es verurſachet ein beſchwerliches athemholen, die backen ſind roth, die augen entzündet, der urin röthlich, und die ſtimme ſtarck, auch die kranckheit gefährlicher als ſchmertzhaft. Das decoctum von erd-epheu iſt ſehr gut, man läßt ſie im bier oder waſſer kochen, und giebts dem patienten zu trincken, oder man drückt den ſaft aus, und verſüſſet ihn mit zucker. So iſt auch der ſchwefel dafür ein ſehr gutes mittel,

wenn

wenn man dem krancken davon bis auf ein halb drachma giebt; auch giebt man davor cardobenedicten-ſaamen, desgleichen fuchs-lunge.

Epheu: Seine äſte kriechen gleichſam auf der erde, ſind viereckigt, haben runde blätter, und umher eingekerbt. Es iſt ein ſchönes heil- und wund-kraut, öfnet die bruſt, und führet ab. Man giebt es entweder als ein infuſum oder decoctum dem patienten. Die doſis iſt eine kleine handvoll in einem halben nöſel waſſer.

Epheu-Gummi: Wird von unſerm deutſchen epheu gemacht. Es iſt ſchwartz, ja faſt der allerſchwärtzeſte gummi in kleinen ſtücken, von geruch ſehr ſeltſam und ſtarck.

Epilepſia oder Fallende Sucht: Wider dieſe elende kranckheit werden zwar überaus viele, ja faſt unzählige hülfs-mittel vorgeſchlagen und angeprieſen: Allein wenn man die erfahrung zu rathe ziehet; ſo befindet ſich, daß die wenigſten derſelben den ſtich halten, und etwas bewircken. Wer die weiſſe pöonien-wurtzel und klein gemachte elends-klaue gebrauchen will, nebſt einigen andern abſorbentibus, der wird nicht irren, wenn dieſes übel zumal aus einer heftigen ſäure in dem magen und in den gedärmen ſeinen urſprung hätte, ſonderlich aber können kindern dergleichen nützlich ſeyn, wenn aus ſaurer milch, welche ſchärfe die nerven-theile heftig reitzet, und zum krampf-ziehen veranlaſſet, dieſes unheil bey ihnen entſtehet, welches bey kindern auch der Jammer genennet wird. Daß aber menſchen- oder armer ſünder-blut warm getruncken, eine kraft haben ſolle die epilepſie zu vertreiben, iſt ein irrwahn; wie hiervon in Herrn Doct. Börners Medic. ſui ipſ. part. 21. pag. 176 u. f. zu ſehen.

Eppich, Ache: Es giebt überhaupt viererley arten, als eppich, oder Macedoniſche peterſilie, garten-eppich, berg-eppich, und bruch-eppich, ſo an ſumpfichten örtern wächſet. Dieſes letztere hat einen dicken grünen ſtengel, etwa 3 ſchuh hoch, der inwendig hohl iſt. Die blätter ſind ſaftig, ſcharf vom geſchmack, aber einen widerwärtigen und ſtarcken geruch. Die blüthe iſt weiß, deren jede 5 blätter hat; man ziehet ſie unter dem namen ſellery in gärten.

Equipage: Iſt aller vorrath, welchen man zur reiſe, oder führung ſeines ſtandes, nöthig hat; z. E. diener, pferde, caroſſen, kleider, waffen, u. d. m. Die equipage einer armee iſt die bagage der officierer. Ein ſchiff equipiren heiſt, daſſelbe mit mannſchaft, geſchütze, munition, proviant u. andern nothwendigkeiten verſehen.

Erbar, ſiehe Ehrlich.

Erbarkeit, ſiehe Ehrlichkeit.

Erbellen, Verbellen: Iſt ein zufall der pferde, wenn ſie zu lange ohnbeſchlagen geritten werden. Man erkennet es daraus, wenn ſie leiſe auftreten, und die füſſe von ſich ſtrecken. Solchen ſchmieret man die hüfe fleißig mit ſpeck, und ſchlägt ihnen mit knoblauch, wachholder-beeren und ſpeck fleißig ein. Oder: Man nimmt ein pfund vorſtoß, ein halb pfund wachs, ein pf. alt ſchmeer, eine handvoll ſaltz, miſchet es unter einander, und ſchlägt dem pferde damit ein. Iſt aber die erbellung ſo ſtarck, daß ihm die ſohlen ſchwären, ſo ſtoſſe man erſtlich die ſohlen rings herum weg, und löſe die ſohlen gar ab, nehme ſodenn unten die ſtrahlen, ſo viel möglich, heraus, miſche drachen-blut und grünſpan, jedes 2 loth, 8 loth honig, ein halb loth rothen bolus und 3 eyer in branntewein, und lege es auf die ſohlen. Woferne aber das leben heraus dringet, nimmt man 1 loth grünſpan, 3 loth gebrannt kupfer und das weiſſe von 6 eyern, machet daraus eine ſalbe, und leget es auf den huf.

Erben: Hierunter werden diejenigen verſtanden, welche in des verſtorbenen ſtelle und alle ihre rechte und güter treten, dergeſtalt, daß ſie damit nach gefallen als eigenthums-herren ſchalten und walten können. Die unterſchiedene eintheilungen der erben ſind aus den Rechten zu erſehen.

Erbfähig: Es iſt nicht genug, der nähere erbe des verſtorbenen zu ſeyn, ſondern es iſt auch nöthig, daß er keinen mackel an ſich habe, der ihn zur ſucceßion unwürdig mache. Er muß ehrlich gebohren ſeyn, und nichts thätliches gegen ſeinen wohlthäter jemalen begangen haben. Die Rechte führen 14 urſachen der enterbung an, welche beym Brunnemann ad Aut. non licet, zu ſehen, und hier zu erzehlen zu weitläufftig.

Erb-Gut: Dieſes verſtehet ſich ſowol von ländereyen, als von gebäuden, ſie mögen ſeyn lehen- bürger- bauer- oder frey-güter. Im erſtern fall ſind ſie den grund-zins und veräuſerung unterworfen, im andern tragen ſie die herrſchaftlichen onera, als lehnwehre ꝛc. und im letztern ſind ſie frey.

Erb-Gut, deſſen ſich niemand annehmen will: Sind verlaſſene güter, die niemand als erbe zu beſitzen verlanget. Zuweilen werden zu einer verlaſſenen erbſchaft Curatores geſetzet, zu dem ende, daß die gläubiger, oder welche ſonſt mit intereßiret ſind, ihre actiones gegen ihn anſtellen können.

Erb-Regiſter: Man verſtehet hierdurch das tage-buch, welches dem Herrn zur nachricht, und was ihm von zeit zu zeit zur erkenntlichkeit eingeliefert worden, aufgeſchrieben iſt.

Digitized by Google

Erbſchaft: Hierdurch wird ſowol die eigenſchaft deſſen, der eine erbſchaft übernimmt, als auch die güter, ſo der verſtorbene verläſſet, angedeutet. Die erb-folge geſchiehet entweder wegen naher verwandſchaft, oder vermittelſt eines letzten willens, davon die Rechte mehrere nachricht geben können.

Erbſchaft entſagen: Da man gerichtlich erkläret, ſich der erbſchaft nicht anzumaſſen, aus urſachen, weil ſelbige mehr beſchwerde als nutzen hat. Wenn man aber die erbſchaft einmal angetreten, findet die renunciation keine ſtatt. Das wort repudiare verſtehet ſich ſowol von begebung der erbſchaft, als auch von der ehe-ſcheidung, da ein mann aus wichtigen urſachen ſein weib verläſſet.

Erbſelen: Sind ſaure rothe beeren, und wachſen aus einem dünnen aſchen-farbigen holtze hervor, ſie werden auch ſaurach genennet, man pflantzet ſie wie die johannis-beeren, werden roh, oder eingemacht, gegeſſen. Man ſiedet auch aus ſelbigen einen geſunden ſirup.

Erbſen: Es wird vermuthlich ſo leicht keiner gefunden werden, der in der hauswirthſchaft ſo gar fremde ſeyn ſolte, daß er nicht wüßte, was dieſes vor eine frucht ſey, die er doch ſo ofte genieſſet. Es iſt aber ein ſchoten- oder hülſen-gewächſe, welches ſowol auf dem felde, als im garten wächſet, die letztere aber der erſtern am geſchmack weit vorzuziehen iſt. Derſelben nun ſind verſchiedene gattungen: Als die niedrige kleine Hamburger früh-erbſen mit langen ſchalen; die Braunſchweigiſche gar gute früh-erbſen, welche früh kommen; die Holländiſchen groſſen früh-erbſen, ſo etwas höher wachſen; die Straßburger früh zucker-erbſen, ſo niedrig, und mit den ordinairen gleich kommen; die groſſen ſtabel-erbſen, die gar hoch wachſen; die Holländiſchen grauen ſtabel-erbſen, ſo grün, und zum eſſen gar gut ſind, die Holländer nennen ſie graue oorten; die niedrige halb frühe ſtabel-erbſen, ſo die beſten unter allen ſind, ſie kommen ohngefehr 8 tage nach den früh-erbſen, wachſen nicht hoch, hängen aber insgemein von der erde bis oben hin voll, haben über einen guten finger lang breite ſchoten, ſo allemal 8 bis 9 erbſen in ſich faſſen, und die man gemeiniglich zweymal zur zeitigung bringen kan; die niedrigen früh-erbſen, ſo man nicht ſtängeln darf, und ſonſt erbſen von Ertie genennet werden; die gemeinen zucker-erbſen; die groſſen breiten, niedrigen zucker-erbſen, die nicht gar zu bekannt ſind, ſondern eigentlich aus Italien kommen, und weil ſie niedrig bleiben, auf dem miſt-beete können gepflantzet werden; die andere art iſt breit, und wird krumm, und iſt gemein; die dritte art iſt gar lang an ſchoten, und haben die erbſen am ende ſchwartze keimen. Noch iſt eine gute art von Speyer, welche lange ſchmale ſchoten trägt. Die letzte art dieſer iſt grau, und nicht ſo gut, weil ſie etwas bitter ſchmecken. Die niedrigen zucker-erbſen ſind noch wenigen bekannt, es iſt eine über alle maſſen wohl ſchmeckende erbſe, muß aber an einem warmen truckenen ort gepflantzet werden. Ferner iſt noch eine gattung, welche man cronen-erbſen nennet, ſie wachſen an dem gipfel in einer crone zuſammen, und der ſtiel wird ſo ſtarck, daß man ſie nicht ſtängeln darf. Bey allen dieſen ſorten iſt zu mercken, daß die zucker-erbſen mit ihren ſchoten gantz können genoſſen werden; die andern aber wegen der innern zähen haut nicht. Bey den erzehlten zucker-erbſen iſt zu mercken, daß, wenn ſie nach einander an einem ort oder garten gepflantzet werden, ſie ſich ausarten, und gar klein und ſchmal werden, von der andern langen art, ſo ſchmal ſind, haben viele harte ſchalen bekommen, daher iſt rathſam, ſelbige unter ein ander clima zu ſchicken, damit ſie an einem andern ort ihre vorige art wieder bekommen mögen. Was die zucker-cronen-erbſen betrift, ſind ſolche zur zeit noch gar rar bey uns, und müſſen ſie wohl in acht genommen, und in ein ſonnen-reiches gutes erdreich, ſo vom Nord-winde befreyet iſt, jedoch nicht vor dem halben Mertz gepflantzet werden, ſonſt möchten ſie durch die nacht-fröſte leicht ſchaden nehmen. Wie nun die erbſen überhaupt einen guten acker erfordern, alſo werden inſonderheit die feld-erbſen an einigen orten mit gutem nutzen in diejenigen brach-felder geſäet, welche die sömmerung vertragen können, da denn nur einmal darzu umgeackert wird. Man ſäet auch die erbſen in den acker, ſo vorher gedünget worden, und das jahr zuvor weitzen, gerſte oder ander getrände getragen hat, und ſtürtzet alſo denſelben vor den Winter, wie gebräuchlich iſt; allein man hat wahrgenommen, daß man mehr ſtroh als erbſen bekommen, dieſe auch gerne wurmſtichig werden: Will man ſolches aber doch wagen, und man hat keine gedüngte äcker, ſo pfleget man den miſt vor den Winter, etwa im October, auf den acker, dahin die erbſen kommen ſollen, zu führen, ſolchen bald zu breiten, und in ſelbigem monat noch im alten monden unter zu pflügen, hierauf im Martio um Gregorii, oder bald hernach, den acker, wenn er nicht allzu naß iſt, und man denſelben arbeiten kan, zu rühren, oder umzuwenden, und nach ſolchen die acker-fuhren mit egen fein gleich zu machen. Andere laſſen den geſtürtzten acker nur reinigen, ackern ſo denn denſelben im Martio,

wie man ſonſten zur gerſte zu ackern pfleget, und ſäen hernach die erbſen darein. Andere machen wieder auf eine andere weiſe, nachdem es nemlich die landes-art, oder eines jeden eigene erfahrung mit ſich bringet. Es ſäen auch einige die erbſen in das rüben-land. Die haupt-regel iſt: Erbſen müſſen einen warmen und fetten, nicht gar zu feuchten, aber auch nicht zu truckenen boden haben. Der ſaame muß übrigens nicht ſchwartz, wurmſtichig und zerbiſſen ſeyn, daher er zu leſen, und das untaugliche abzuſondern. Keine frucht erfordert die veränderung des ſaamens und bodens mehr, als die erbſen, indem ſie bald ausarten und dickhülſig werden, oder nicht weich kochen. Sie wollen überhaupt bey feuchten und temperirten wetter, nicht im mittags- und auch nicht im mitternachts-wind geſäet ſeyn. Das erſte ſoll ſie wurmſtichig, das andere aber hart machen. Wo man vieles und dazu gutes land hat, iſt es eine austrägliche frucht, die allemal ihren preis gilt, nur daß ſie nicht immer geräth; der mehl-thau und das wetter-leuchten in ihren blüthen ſind ihnen ſehr ſchädlich. Beſonders iſt ihre ſaat-zeit im Martio, wenn die größte kälte vorbey, oder auch noch im April, jedoch beyde malen im letzten viertel; man muß ſie aber vorhero eine nacht in miſt-lachen-waſſer einquellen, damit ſie nach dem ſäen nicht auslaufen, d. i. nach einem regen, durch abſpülung der mit der ege darüber gezogenen erde, wieder oben aufs feld kommen, und folglich von den tauben und krähen gefreſſen werden mögen. Ja eben dieſes macht ſie auch gelinde. Sie werden auch von einigen in den acker eingedrücket, indem man mit einem ſtock, der ohngefehr anderthalbe ellen lang, als die helfte eines beetes, und der mit ſpitzigen höltzern verſehen, die in gleicher und nicht allzu groſſen weite von einander ſtehen, gruben in den acker drucket, und in jegliche ſodenn 1 oder 2 erbſen hinein fallen läſſet, und endlich die gruben wieder zuſtöſſet, und das land ebnet. Iſt der acker nach dem einegen noch ungleich, und haben ſich die erd-klöſer durch daſſelbe nicht zwingen laſſen, ſo muß man, ehe noch die erbſen aufgehen, gleich mit der waltze dahinter her ſeyn, damit ſie deſto beſſer gehauen und rein geharcket werden können. So bald die meiſten reif, und das erbs-geſtröhde gelb und dürre zu werden beginnet, muß man ſie abhauen oder abſchneiden, und damit die übrigen grünen auch dürre werden, oder nur meiſtens abwelcken, 2 oder 3 tage unaufgebunden liegen laſſen, aber nicht wol länger, denn wenn ſie beregnet werden, und denn die ſonne wieder darauf ſcheinet, oder ſonſt etwa nach dem abbringen warm wetter einfället, ſo ſpringen die ſchoten davon auf, und laufen ſodenn die erbſen häufig aus. Weil auch die ſtarcken winde vielmals die abgeſchnittenen büſchel wegwehen, ſo iſt es beſſer, wenn ſie mit der ſenſe niedergehauen werden. In den gärten hat man auch zur rarität die purgir-erbſen, die ſchwartz geſprengte groſſe Indianiſche erbſen, die Abrus-erbſen, und die grüne Teſineſiſche erbſen. Wobey zu mercken, daß man die erſten früh-erbſen nicht einwäſſern ſoll, weil zuweilen nach ihrer pflantzung noch kalt wetter einfällt. Im Mertz-monat gegen das volle licht kan man zum andernmale einlegen, weil keine ſo groſſe kälte mehr zu fürchten, ſo werden ſie im waſſer, wo hühner- oder ſchaafs-miſt geweichet, etwa einen halben tag einweichen, damit ſie auskeimen, und deſto eher aufgehen; und ehe man dieſelben pflantzet, wieder abtrucknen laſſen. Man kan ſie auch in milch oder fleiſch-waſſer legen, welches ihnen ſehr zuträglich iſt. Einige entdecken als ein beſonderes kunſt-ſtückgen, daß man die erbſen in heiſſes öhl legen, neun tage darinnen liegen laſſen, hernachmals dörren, und darauf in die erde ſtecken ſolle, und ſo denn werde man nach einer ſtunde erfahren, daß ſie heraus gewachſen ſeyn. Die probe davon iſt zu verſuchen. Was nun überhaupt die eigenſchaft dieſer frucht betrift, ſo ſind ſie gleich andern hülſen-früchten ſchwerer, denn die ſpeiſen aus geträyde, zu verdauen, geben auch keinen ſo guten nahrungs-ſaft, als jene, verurſachen daneben blähungen, und zwar die friſchen ſchoten mehr, als die truckenen erbſen. Dieſe winde beſtehen guten theils in ihren häutlein, nach deren abſonderung die inwendige ſubſtantz weniger aufblehet, und eben dieſe häutlein haben zugleich eine abſpülende kraft in ſich. Von der zubereitung der erbſen etwas zu gedencken, ſo iſt zu wiſſen, daß nicht alle erbſen, ſie ſind friſch oder getrucknet, wohl und weich kochen, welches man bald dem waſſer, bald dem erdboden, darauf ſie gewachſen, zuſchreibet. Das letzte iſt die ſicherſte urſache, denn welche erbſen aus ſtrenger erde erwachſen, werden insgemein im kochen nicht weich. Am ſchmackhafteſten und geſundeſten werden ſie auf folgende weiſe zugerichtet: Wenn ſie zuförderſt wohl geleſen, und ſo denn in waſſer weich gekochet worden, gieſſet man ein halb nöſel guten rahm daran, ſtreichet dieſelben durch einen durchſchlag in den tiegel, leget ein ſtück butter dazu, und läſſet ſie folgends fein gelinde auf dem feuer kochen, bis ſie etwas dicklich werden, rühret ein wenig weiſſen pfeffer nebſt etwas

ſaltz daran, hierzu röſtet man gantz würfflich geſchnitten ſpeck und ſemmel, und ſtreuet dieſes über die angerichteten erbſen. Wer gerne ſüſſe iſſet, läſſet über dem feuer ein ſtücke zucker, ſo mit waſſer angefeuchtet iſt, in einem meßingenen pfännchen braun werden, daß man ihn ziehen oder dehnen kan; wenn nun die erbſen angerichtet, wird dieſer gebrannte zucker, an ſtatt der ſemmel und des ſpecks, darüber gezogen, und dieſelben noch über dieſes mit zucker beſtreuet. Will man ſie aber backen, ſo werden ſie durch einen durchſchlag gepreſſet, ſo dick als möglich, mit ein wenig muſcaten-blumen, gieſſet ſie in eine flache ſchüſſel. Wenn ſie kalt worden, ſchneidet man ſie heraus, wendet ſie im mehl herum, bäckt ſie in butter, machet eine brühe darüber, und bratet die ſemmel braun in butter, wein, zucker, corinthen und ſafran, läßt es zuſammen aufkochen, daß es fein ſaftig ſey, gieſſet es ſo über die erbſen her, mit zucker und zimmet. Man kan die erbſen lange zeit grün erhalten, wenn man ſie in wein und waſſer einleget, wie die bohnen: Wenn man ſie will verſpeiſen, werden ſie einige ſtunden gewäſſert, damit die ſäure ſich herausziehet.

Erbſen: Alſo wird eine gewiſſe kranckheit bey dem rind-viehe genennet, welche, wie bey den ſchweinen die finnen, ihren urſprung daher haben, daß wenn die mägde bey fütterung des viehes zu der zeit, wenn ſie ihre menſtrua haben, unvorſichtig ſeyn, und etwa das futter oder trincken des rind-viehes auf nachläßige oder liederliche weiſe verunreinigen, ſolches vieh, welches das geneußt, die erbſen bekommt, auch wol hernach im ſtande iſt, wo man nicht wehret, einen gantzen ſtall anzuſtecken.

Erbſen, wilde: Iſt ein gewächs, welches auf dem felde unter dem geträyde wächſet. Die ſtengel ſind anderthalben bis auf 2 ſchuh lang, eckig und ſchwach, und liegen auf der erde herum; die blätter ſind länglicht, theils einfach, theils aus mehrern blättern zuſammen geſetzet. Alle aber haben vorne am ende kleine gäblein. Die blüthen kommen aus den winckeln zwiſchen den blättern und ſtengeln heraus, und ſitzen auf kurtzen ſtielen, ſie ſind weiß, und ſtecken in ſpitzig zerſchnittenen blumen-kelchen. Nach den blüthen folgen ſchoten, welche aus 2 ſchalen beſtehen, die 5 bis 6 ſaamen-körner beſchlieſſen, dieſelben ſind faſt gantz rund, ſo dicke, als kleine erbſen, und ſehen dunckel-gelblich. Sie reinigen, halten an, zertheilen, und machen zeitig.

Erbs-Koch: So nennet man ein gemeines eſſen, und beſtehet aus halb erbſen und halb kraupen. Beydes kochet man erſt halb gar, denn ſchläget man erbſen und kraupen zuſammen, ohne daß ſie vorher durchgeſtrichen werden, und läſſet ſie vollends gar kochen.

Erbs-Sieb: Die löcher in einem ſolchen ſiebe ſind ohngefehr einen viertel-zoll nach dem Leipziger maaſſe ins gevierte weit. Die erbſen werden nach den wurfen, wenn noch viel unreines darunter, in ſelbigem reine gemachet.

Erb-Zinſen und Erb-Zins-Güter: Dieſes ſind diejenigen güter, welche zwar demjenigen, welcher ſie durch ein erbe erlanget, alſo eigen ſind, daß er das nützliche eigenthum als wahrer erbe darinnen ausüben und genieſſen kan, dem lehns-herrn aber davon einen gewiſſen jährlichen erb-zins entrichten muß, und wenn dieſer nicht erfolget, der lehns-herr ihm ſeines gutes verluſtig machen kan. Es muß dannenhero ein dergleichen beſitzer darauf bedacht ſeyn, daß er zu gehöriger zeit die lehns-reichung ſuche, die geſetzten lehn-gelder und erb-zinſen ordentlich abtrage, und wenn er ja von dergleichen ſtücken was verkaufen oder geld darauf borgen will, muß er einen conſens oder des lehn-herrns einwilligung dazu erlangen. Bey jedem verkauf hat der lehns-herr den vorkauf. Die erb-zinſen werden auch durch verjährung nicht aufgehoben. Ein erbzins-gut erbet ohne unterſcheid des geſchlechts, und kan nach belieben veräuſſert werden, nur daß dem lehn folge geſchehe.

Erb-Zoll: Bey denen müllern heiſſet die juſt eines zolles hohe übermaaß, ſo einem neu zu legenden fach-baume gegen der höhe des mahl-pfahls zugeleget zu werden pfleget.

Erd-Aepfel: Sind eine gattung fleiſchichter klumpen, höckericht und runtzlicht. Ihre wartung iſt denen erd-birnen gleich. Man nimmt die groſſen im Herbſte aus der erde, und läßt die kleinen darinnen, die im Frühlinge hervor ſchieſſen. Man brühet ſolche, daß die ſchale davon kömmt, ſodann läßt man ſolche mit fleiſch-brühe, ingwer, muſcaten-blüthe und ſchmaltz kochen. Man ſiedet ſie auch mit weine auf gleiche art. Sie geben eine gute nahrung, und erſetzen die verlornen kräfte. Siehe auch Erd-Birne.

Erd-Arten: Wenn chymici und gelehrte männer, in erforſchung der mancherley erd-arten, nicht ſo viel fleiß und mühe angewendet hätten, würde man von ihren ſchönen erfindungen, des porcelains, glaſes, ſtein-flüſſen, und dergleichen, wenig zu ſehen bekommen haben, und wie nützlich würde es nicht ſeyn, wenn man auch in abſicht auf den feld- und gartenbau die verſchiedenen erd-arten, ſowol kennen lernete. Was die mineraliſche erde und ſteine betrift,

dariñen finden ſich mehr gelehrte naturforſcher, dahin Herr Doct. Pott zu Berlin mit gehöret. Dieſer erinnert, daß die vormaligen eintheilungen der erden ſehr mangelhaft, irrig, und nur die neben-umſtände berührten, nicht aber auf das grund-weſen giengen. Er giebt daher 4 haupt-arten davon an, nemlich kalck- gyps- thon- und glas-artige erde. Von der erſten, ſo auch terra alcalina heißt, meldet er, daß dieſelbe allein ſich zu kalck brennen laſſe, und ſich in denen ſauren menſtruis mit effervescenz auflöſe. Von der terra vitreſcibili ſagt er, daß ſie am leichteſten zum glaſe und zur durchſichtigkeit zu bringen, und im ſauern ſich nicht ſolvire. Von der thon-erde meldet er, daß ſie ſich wegen ihrer viſcoſität und zartheit auf der ſcheibe drehen laſſe, im brennen hart werde, ſolvire ſich aber nicht im ſauren. Von der gyps-erde behauptet er, daß ſie im brennen zu gyps werde, und zu einer ſolchen kalck-art, die ſich in keinem ſäuren ſolvire, ja auch der Vitrification am längſten widerſtehe. Dieſe unterſuchungen der 4 haupt-ſorten der erden deutlich auszuführen, zeiget er auf folgende weiſe, wenn ſie nemlich behandelt werden: 1) Im feuer allein, durch deſſen verſchiedene gradus. 2) In deren verſetzung mit allerhand ſalibus. 3) In der vermengung mit verſchiedenen vitris. 4) In der vermiſchung mit denen andern 3 haupt-ſorten der erden, und andern compoſitis. Die eigenſchaft der alcaliſchen erde giebt er zu erkennen, wenn dieſelbe, wie die alcaliſchen ſaltze, mit allen acidis efferveſciret, ſich darinne ſolviren, und auch durch ſalia alcalina daraus wieder niederſchlagen laſſe, in ſtarcken feuer ſich zu kalck brenne, und ſich alsdenn noch leichter im acido ſolvire. Dieſe ſorte nennet er das alcali naturale, ſo aus der luft, aus dem waſſer und der erde das zerſtreuete acidum univerſale & particulare attrahire, und ſich damit ſolvire, ja auch zu einem mittel-ſaltz werde, welches hernach in allen andern natur-reichen ſeine wirckungen habe, und zu unzehlichen ausgeburten und productis anlas gebe. Unter die verſchiedenen ſorten dieſer erde ſetzt er die kalck-ſteine, kreide, marmor, ſpaat, mergel, Lapis judaicus cement-ſtein, engliſche erde, alaun-erde, corallen, ausgelaugte aſche, Lapis ſpongiæ, gebrennte knochen, auſtern, ſchnecken, eyer- und muſchel-ſchaalen, zum theil auch ſchiefer, töpfer-thon, gemeiner porcellain-thon, armeniſcher bolus, leimen ꝛc. Dabey bemerckt der Herr autor, daß alle folgende ſteine und erden nicht darunter gehören, und mit aquafort nicht efferveſciren, als alabaſter, gyps, und gyps-ſtein, marien-eis, ſand-kieſel, feuer-ſteine, cryſtallen, quartz, fluß, ſpaat, edelgeſteine und friſcher thon, friſche oder gebrennte ſpaniſche kreide, rother bolus, Terra ſigillata, Terra Lemnia, weiſſer bolus, Terra ſigillata alba, horn-ſtein, form-ſand, Lac Lunæ, nihil album, tripel, talcum, amianthus, asbeſtus, lapis nephriticus, ſerpentin-ſtein, bimsſtein, ocker ꝛc. Er zeiget die verhältniß der kreide mit verſetzung der flüßigen ſaltze als alcalia, und deren davon entſpringende producte alcali und kreide in gleichen theilen genommen, davon wird das productum klar und gelblich wie chryſolit. Ferner 1 theil kreide und 2 theile alcali werden wie ein grünlich gelbes feſtes glas, it. 1 theil oſteocolla, und 2 theile alcali, geben eine milchfarbene maſſa wie ein opal. Kreide mit 2 theil ſalis mirabilis werden wie ein ſchwartz gelbes feſtes glas. Kreide mit 2 theile glas-galle ſey gefloſſen zum grünlichen glaſe, ſo eben wie purpur farbe ausgeſehen. 2 theile kreide mit 1 theil borax, wäre ein ſchön grünes feſtes vitrum worden, und mit 2 gleich ſchweren theilen borax verſetzet ein grünes glas. Ferner 4 theile cryſtall-glas und ein theil kreide, wird zu einem grünlichen glaſe, ſo mit ſtahl-feuer geſchlagen. Aus 2 theile alabaſter und 1 theil calcinirten borax ſoll eine klare und ſchöne maſſam geben. 2 theile glas und 1 theil alabaſter giebt ein feſt und weiſſes productum. 4 theile glas und 1 theil alabaſter flieſſe milchweiſe zuſammen. 6 theile glas zu 1 theil alabaſter geben eine ſchöne mixtur, milchweiß, wie ſchön weiß porcelain, und ſchlagen feuer. Weiter ſpricht er, ein theil thon zu 2 theile alcali gemiſchet, ſchmeltze zu einer durchſcheinenden vitreſcirenden gelblichen maſſa. 2 theile glas zu 1 theil thon, ſehe wie weiſſer alabaſter aus und ſchlage feuer. Ferner 4 theile glas zu 1 theil thon, ſehe milchweiß oder opalfarbig aus, und ſchlage feuer. De terris vitreſcibilibus, handelt er von den verſchiedenen arten, als weiſſen und gefärbten ſand, trieb-ſand, ſand-ſteine oder bruch-ſteine, feld- und pflaſter-ſteine, felſen und waacken, weiſſe und bunte kieſel- feuer- und horn-ſteine, quartz, cryſtall, agath, porphyr, jaſpis, chalcedonier und den weiſſen edelgeſteinen ꝛc. von deren eigenſchaften ſpricht er: 1) Daß ſie ſich in ihrer reinigkeit von keinem acido ſolviren laſſen. 2) Daß ſie im feuer weder zu kalck noch zu gyps ſich brennen laſſen. 3) Diſtinguiren ſie ſich darinne am meiſten, daß ſie mit einem mäßigen zuſatz von alcali ſich vitreſciren laſſen, und zu einem glaſe ſchmeltzen. 4) Schlagen dieſe arten ſteine in ihrer rohen textur ordinair feuer. Der Herr autor gehet hernach viele verſetzungen mit andern ſpeciebus durch, unter andern dererſelben ſind notable die mixturen der terræ vitreſcibilis mit

der

Digitized by Google

der terra argillacea und cryſtall-glas, oder dem vitro Saturni als welche im fluß ſich ſehr weich arbeiten. Er ſagt, daß das phlogiſton, oder grund-weſen des feuers, die urſache des metalliſchen glantzes in allen mineralien und zugleich der malleabilität in denen 6 metallen ſey. Es verurſache die zarte ſchmeltzung der metallen, und ſey auch das principium der ſcheidung in den metallen.

Erd-Birnen, lat. ſolanum tuberoſum eſculentum: Iſt eine pflantze, wovon nur die in der erden, an denen dünnen, und rings umher ſich ausbreitenden zäſerlein, hangende knolligte wurtzeln, können genutzet werden. Und dieſes ſind die eigentlichen erd-birnen, welche man abuſive in Sachſen, und im Magdeburgiſchen erd-äpfel nennet; im Voigtlande, Francken und Oeſtereich aber heiſſen ſie erd-birnen. Es giebt ihrer zweyerley gattungen. Die eine hat weiſſe, die andere aber rothe knollen, die zuweilen einer ſtarcken hand gros, dabey aber gantz höckerigt ſind. Die weiſſen haben ein niedriges kraut, die rothen aber treiben einen hohen ſtengel, bey nahe eines mannes länge. Beyde arten aber haben inwendig ein weiſſes und härtliches fleiſch, welches in den wirthſchaften, mit ungemein groſſen nutzen kan gebrauchet und auf mancherley weiſe zu eſſen, zugerichtet werden. Nur iſt der unterſcheid, daß die weiſſe erd-birn eine weiſſe blüthe träget, die aber bey zeiten muß abgeſchnitten werden, ſonſt treibt das wachsthum in das kraut, und benimmt den knollen die kraft. Die rothen hingegen haben eine gelbe blüthe faſt wie kleine ſonnen-blumen, aus deren ſaamen aber können ſie nicht fortgepflantzet werden, ſondern man ſchneidet die knollen in ſtücken von einander, jedoch ſo, daß allemal von der haut etwas daran bleibet, und leget ſie im Frühling um dem vollmond, etwa eine halbe elle weit von einander in die furchen, und 3 zoll tief, in ein luckeres aber nicht feuchtes erdreich, da ſie ſich ohne mühſame wartung, ungemein vermehren, müſſen aber vom unkraut wohl gereiniget werden. Einige pflantzen kraut und kohl darzwiſchen, allein dieſes thut nicht gut, weil die erfahrung lehret, daß ſich alsdenn weniger knollen anſetzen. So muß auch das land nicht zu fett ſeyn, weil ſie ſonſt mehr ins kraut als äpfel wachſen. In naſſen feldern verfaulen ſie gerne, am beſten aber wachſen ſie an abhängigten hügeln, wo das waſſer gleich ablaufen kan, und lieben etwas ſandigten und ſteinigten boden. Gemeiniglich wird der monat May erwählet, ſie in die erde zu legen. Wenn das kraut zum wachsthum kommt, werden ſie umgehackt, wie der weiß-kohl und kraut, um das erdreich dadurch locker zu machen, wobey die erde mit der hacke an die ausſchößlinge geſchoben wird, daß alſo lauter häufgen auf dem beſteckten felde werden. Ihre vermehrung iſt gewaltig groß und beynahe unglaublich. Denn anno 1745, da es doch ein feuchter und naſſer ſommer war, legte jemand 2 Dresdner ſcheffel und 3 maaß, auf einem halben ſcheffel feld, Dresdner ausſaat, oder 3 beete, jedes beet 180 ſchritte lang, darauf bauete er 80 ſcheffel erd-birn, ohne was davon von arbeits-leuten mitgenommen wurde, und in der erde liegen bliebe. Anno 1746 als die dürrung ſehr anhielte, und die erd-birn faſt einen monat lagen, ehe nur das kraut zum vorſchein kam, legte er 6 ſcheffel und 1 viertel auf achtehalb beet, und bauete darauf 127 ſcheffel. Wäre die groſſe dürre nicht hinderlich geweſen, würde er über 200 ſcheffel bekommen haben. Er verkaufte das erſte jahr den ſcheffel vor 16 groſchen, welches zuſammen 53 rthlr. 8 gr. beträget. In dieſem jahre 1747. da das korn und geträyde wegen der dürrung theuer wurde, verkaufte er den ſcheffel für 20 gr. löſete alſo aus 127 ſcheffeln 105 rthlr. 20 gr. Da nun ein hauswirth aus ſo wenig land, zumal aus den ſteinigten und ſandigten mit ſo wenig unkoſten einen ſo anſehnlichen profit ziehen kan; warum wolte er ſich nicht die mühe geben, dergleichen land anzubauen. Es kan alſo ein hauswirth etliche ſcheffel feld damit belegen und davon 3 bis 400 ſcheffel bauen, dadurch er in der haushaltung vieles korn erſparen kan. Es iſt dieſes gewächſe, eine vortrefliche winter-koſt, welche auf mancherley art kan zugerichtet und genutzet werden. Gleich im Frühjahre dienet das kraut, wenn es noch jung iſt, zumal das krausblätterige, zum grün-kraut, an ſtatt des ſpinats, melde ꝛc. Wenn die erd-birn gekocht werden, kommen ſie mit ihren ſüſſen geſchmack faſt den artiſchocken bey. Sie werden nur in waſſer gekocht und mit ſaltz gewürtzet, beſſer aber ſchmecken ſie, wenn man friſche butter dazu iſſet. Wenn ſie zuvor abgekochet und geſchälet, nachmals aber in milch oder rind- oder kalb-fleiſch-brühe, geſotten werden, geben ſie ein gutes mus ab. Suppen können auf mancherley art daraus bereitet werden, als: Man nimmt die erd-birn, kochet ſie in waſſer ab, reibet ſie alsdenn mit etlichen eyern in einem aſche oder topfe, oder caſtrollen klar, von dieſer maſſa macht man kleine klößgen, einer welſchen nuß groß, leget ſelbige in die warme rind- oder kalb-fleiſch-brühe, ſo laufen ſie darinne auf, und werden lucker und ſchön. Einige kochen und ſchälen ſie, und machen ſie mit ein wenig geröſteten zwiebacke und eßig, ſauer. An rind- und ſchöpſen-

fleiſch laſſen ſich ſelbige auch gut eſſen. Wenn man ſie ſchälet, und in ſtückgen ſchneidet, und alsdenn unter das ſchwartz-ſaure oder gänſe-ſchwartz thut, ſo ſchmecket es nicht übel. Man kan ſie auch unter milch und eyer thun, etwas ſemmel-krume hinein reiben, und ſolches zuſammen in einer pfanne mit tauben- ſchweine- oder andern fleiſche, braten laſſen. Kocht man ſie im waſſer mit ſaltz ab, läßt ſie ſodenn kalt werden, ſchneidet ſie in ſcheiblein, und gieſſet eßig und baum-öhl drüber, ſo geben ſie einen guten ſallat ab. Eyer-kuchen können daraus bereitet werden, wenn man an ſtatt der ſemmel ſie darunter nimmt. Kleine delicate klöſe können daraus zubereitet werden. Man nimmt halb champignons, friſche oder truckene, hacket ſelbige gantz klar, vermenget ſolche mit geriebenen erd-birn, thut etwas gewürtz und eyer daran, und machet klösgen daraus. Will man aber groſſe klöſe daraus haben, ſo nimmt man dazu etwas weitzen-mehl, damit ſie zuſammen halten, auch etwas ſpeck. Stecket man ſie in gänſe, und läßt ſie mit braten, ſo ſchmecken ſie wie caſtanien. Erd-birn, im caſteroll gebraten, nebſt etwas chalotten, iſt ein gutes gerichte. Einige füllen auch tauben, kälber-mägen, weiß-kraut, kohlrabi damit. Man thut ſie, an ſtatt der caſtanien, unterm braunkohl. Torten laſſen ſich ungemein gut daraus backen. Man nimmt 10 eyer, ſondert davon 4 bis 6 dotter ab, und reibet die erd-birn in einem aſche oder ſtein klar; das eyweiß aber wird erſtlich a parte von den eyern zu ſchaum geſchlagen, die übrigen dotter dann dazu gethan, ingleichen ein viertel pf. zucker, und alsdenn die maſſa von erd-birn, nebſt etwas gewürtz darunter gerühret, und in formen gebacken, welches wie mandel-torten ſchmecket. Ungemein weiſſes und ſchönes mehl kan daraus verfertiget werden. Man nimmt die groſſen erd-birn, ſchälet ſelbige, reibet ſie klar, und thut ſie in eine wanne oder kübel, gieſſet kalt waſſer darauf, und läßt ſolches einen tag darauf ſtehen, alsdenn gieſſet man es ab, und wieder friſches darauf. Dieſes wird etliche mal wiederholet, bis die gelbe farbe ſich verlieret, darauf wird die maſſa in ein tuch, und wenn das waſſer abgelaufen, auf breter gethan und abgetrucknet, alsdenn aber geſtoſſen oder gemahlen. Sie können auch ungeſchälet gerieben werden, wenn ſolche zuvor gewaſchen, und vom unrath geſäubert ſind, indem beym wäſſern die ſchaalen oben ſchwimmen, welche mit einem durchſchlag können abgenommen werden, es muß aber die maſſa mit einem höltzernen ſtabe alle tage umgerühret werden, damit die ſchalen ſich in die höhe begeben. Biſcuit-torten, können davon gebacken werden, und man könte ſich anheiſchig machen dreyßigerley delicate confituren aus dem daraus verfertigtem hagelweiſſen mehl zu machen. Wenn man es zu ſuppen nimmt, quillet es gewaltig, und kan ſolches an ſtatt des grieſes gebrauchet werden. Schöne ſtärcke und puder kan man daraus bereiten. Die zubereitung geſchiehet, wie mit dem mehle. Viele backen davon brod auf folgende weiſe: Man nimmt 2 theile rocken-mehl und einen theil erd-birn, kochet dieſe etwas ab, ſchälet und reibet ſie alsdenn klar, thut ſie unter die ſäure, und würcket ſie ordentlich aus; da alsdenn der teig wie ander brod kan gebacken werden, welches gantz ſchmackhaft wird. So man aber aus den erd-birn bereits mehl verfertiget hat, kan man halb dieſes mehls zum brodbacken nehmen. Einige brennen branntewein davon, jedoch muß korn oder weitzen mit darzu genommen werden. Caffee läßt ſich daraus bereiten, der ſo ziemlich vom geſchmack iſt. Man brühet die erd-birn, ſchälet ſelbige, alsdenn in ſtückgen zerſchnitten, läſſet ſie trucknen, denn gebrannt und gemahlen, es machet ſelbiger keine ebullition, kan mit und ohne milch getruncken werden. Unter die chocolade einen löffel voll dieſes mehls genommen, machet ſolche dick, und gallericht, und können die eyer, ſo man ſonſten dazu nimmt, erſparet werden. Dieſes wäre alſo ein ausführlicher bericht von den eßbaren erd-birn, in welche der gütige ſchöpfer einen ſo groſſen ſegen geleget hat. Denen armen kommen ſie in theuren zeiten zu ſtatten, und geben einem jeden kräfte und ſtärcke. Die erd-äpfel nicht mit ſtillſchweigen zu übergehen. Dieſe treiben ebenfalls einen ſtengel ohngefehr 2 bis 3 ellen hoch. Ihre knollen die mit einer röthlichen ſchaale umgeben, ſind höckerigt und ungleich. Das fleiſch iſt wäſſerig, und verurſachen blehungen, ſchmecken aber am fleiſch gekocht oder in ſuppen ſehr gut. Sie bedürfen keiner ſonderlichen wartung oder pflegung, ſondern wachſen wie unkraut fort, daß ſie kaum können ausgetilget werden. Kommen aber an güte und geſchmack den erd-birn lange nicht gleich. Gegen den winter werden die gröſſeſten erd-birn, ſo viel man deren in der haushaltung brauchen möchte, ausgegraben, und im keller im ſande bis zur verſpeiſung bewahret, die übrigen aber läßt man in der erde ſtehen, weil ſie darinnen zum beſten dauren, doch ſoll man denſelben die ſtengel nicht abſchneiden; denn ſonſten würden die knollen nicht nur gantz klein bleiben, ſondern auch nicht mürbe genug werden. Was man in der küche nicht brauchet, kan den maſt-ſchweinen zu einer vortreflichen fütterung gegeben werden.

Erdbeer-Strauch: Eine pflantze, deren zäſerlein aus der wurtzel wachſen, und deren blätter faſt auf der erden liegen. Die blätter gleichen dem fünf-finger-kraut, nur daß ſie gröſſer und umher gekräuſelt und eingekerbt ſind. Ihre blume iſt weiß, von 5 blättern, und ihre wohlſchmeckende frucht, roth und weiß. Sie wird im Junio reif, da man ſolche an ſchattigten orten findet. Dieſe iſt denen gallſüchtigen ſehr dienlich, und kühlend, ſtärcket das hertz, und reiniget die bruſt. Der ausgepreßte ſaft reiniget das geſicht von der röthe und dem ausſchlag. Zum trincken iſt das erdbeer-waſſer ſehr geſund: Man nimmt ein nöſel waſſer, und ein pfund erdbeeren, reibt ſie darinne klein, und thut 10 loth zucker und den ſaft von einer citronen dazu. Wenn es ein wenig geſtanden, ſo drücket es durch einen durchſchlag. Die groſſen rothen und weiſſen erdbeeren pflantzet man um Bartholomäi in dem garten an einen mittelmäßigen nicht zu ſchattigten ort in fettes erdreich nach der ſchnure einen halben fuß weit von einander. In trucknen wetter muß man ſie begieſſen, und ſtets vom unkraut reinigen. Wenn ſie beginnen zeitig zu werden, bindet man ſie an ein ſtöcklein, ſo bekommen ſie keinen erdgeſchmack und werden von den würmern nicht gefreſſen. Gegen den winter bringet man über die beete hüner- tauben- oder ſchaaf-miſt, ſo geben ſie herrliche und groſſe früchte. Sie werden alle drey oder vier jahre verpflantzet.

Erdboden, Erde, Erdreich: Darunter wird der obere und frucht-tragende theil oder fläche der erden, worein man zu ſäen und zu pflantzen pfleget, verſtanden. Es iſt aber der erdboden hauptſächlich dreyerley art: Nemlich, entweder von purer und lauterer erden; oder von purem ſand, oder aber von erden und ſand vermenget, und dahero auch vermiſchter art. Des erdbodens, welcher aus lauter erde beſtehet, iſt wiederum mancherley: Denn einer iſt wärmer als der andere; der hoch liegt, und dabey lehmigt iſt, hat eine warme und ſehr fruchtbare eigenſchaft, dergleichen auch die gar ſchwartzen äcker zu ſeyn pflegen; dahingegen derjenige, ſo niedrig lieget, viel kältere eigenſchaft und nicht ſo fruchtbar iſt, wie jener. Der ſandigte erdboden iſt von hitziger art, und träget, wenn er allzuhoch lieget, gar wenig frucht, denn die hitze iſt Sommerszeit auf demſelben zu groß, und brennet alles aus, welcher aber niedrig, und auf waſſern, oder quellen lieget, iſt nicht ſo ſehr hitzig, weil von dem waſſer gleichſam eine kleine feuchtigkeit über ſich ſteiget, und den ſand abkühlet. In dergleichen ſandigten boden wächſet wol noch etwas, jedoch von keinem beſondern überſchuß. Wo aber ein gemengter erdboden, als die dritte haupt-art iſt, ſo muß man wohl achtung darauf haben: Welches theil: Ob die erde, oder der ſand die oberhand habe? nemlich weſſen am meiſten ſey? Denn daſſelbe theil hat auch an der Eigenſchaft den vorzug, und wird alſo der boden auch um ſo viel beſſer, oder um ſo viel ſchlimmer ſeyn. Auſſer dieſen dreyen haupt-arten hat man noch eine beſondere abtheilung: Denn da findet man 1) ſchwartze erde; 2) graue erde; 3) gelb- und lehmigten erdboden; 4) rothes erdreich; 5) ſteinigte felder; 6) ſandigten boden; 7) lehmigten boden; 8) rothen und zugleich lehmigten; 9) grau und ſandigten, und denn auch 10) ſtein- und ſandigten boden. Was nun 1) die ſchwartze erde betrift, ſo weiß man aus der erfahrung, daß darinnen wegen der mit ſich führenden fettigkeit, allerley geträyde, wie es namen hat, auch alles ſaamen-werck wohl wachſe, und dieſelbe nicht ſo ſtarck, wie ein anderer hungeriger boden, gedünget werden dürfe; wobey aber zu mercken, daß dergleichen ſchwartze felder mit dem pfluge wohl durcharbeitet, und tief und locker geackert ſeyn wollen, ſonderlich, da man bey dieſer art eines guten bodens in die tiefe verſichert iſt, und nicht beſorgen darf, daß man durch den tief geſteckten pflug einige wilde erde mit in die höhe bringe. So mag man auch auf ſolchen ſchwartzen boden den ſaamen wol dick ausſäen, und die hand voll körner nehmen, weil er die ſtärcke hat zu treiben. Doch haben dieſe felder auch die art an ſich, daß ſie bald naß, und auch wieder bald feſte werden, dahero man in derſelben beſtellung die mittel-zeit wohl in obacht nehmen muß. 2) Der graue boden, ſo ein wenig fahl, und wie mergel ausſiehet, iſt gleichfals ein herrliches erdreich im wachsthum, welches ſich fein lauter hält, und nicht feſte zu pflügen iſt, auch nicht ſo oft gedünget werden darf, dahero auch das geträyde lauter und rein darinnen wächſet. 3) Der gelbe und lehmigte erdboden iſt zwar der beſte nicht, doch auch nicht der ſchlimmſte, ſondern mittelmäßig, und will ſcharf gedünget ſeyn, wornach aber gemeiniglich ſchwer korn, auch gerſten, haber, erbſen, und abſonderlich der flachs gerne wächſet. 4) Das rothe erdreich iſt faſt das geringſte, auch böſe zu arbeiten, und will wohl gedünget und gewartet ſeyn, da denn noch ziemlich geträyde, auſſer dem weitzen, darinnen wächſet. 5) Die ſteinigten felder ſind unterſchiedlich, und führen theils gute erde, oder lehmen mit ſich, welchenfalls ſie vor mittelmäßig zu achten, und mehrentheils korn und haber tragen; die-

jeni-

jenigen felder aber, worauf neben den ſteinen rothe erde und ſand gefunden wird, ſind ſehr geringe; alſo, daß ſelten etwas anders, als Sommer-korn und haber darauf fortkommt, worbey ſie noch überdies eine ungemeine ſaure arbeit, und rechte gute düngung erfordern. 6) Der ſandigte boden iſt auch unterſchiedlich: Denn der mit erde vermengte iſt gut, und wächſet rein- und ſchönes korn und ander geträyde darinnen. Sandigt- und lehmigter acker iſt auch noch gut, denn dieſe werden nicht leichte zu naß, noch auch zu dürre. Sandigt und ſteinigte felder bringen bey naſſen jahren gut korn, in truckenen, dürren jahren aber verſcheinet das korn gemeiniglich, das iſt: Es bekommt dünne körner, die noch darzu ein ſehr grau und fahligtes mehl geben. In ſchwartzen und ſandigten feldern pfleget alles geträydig wohl zu wachſen. 7) Der dohnigte boden iſt auch meiſtentheils zugleich ein ſaurer boden, weil er viel näſſe an ſich ziehet und langſam trucken wird; dahero auch in ſolchem boden viel treſpen mit unter dem korn wächſet. Weitzen und gerſte will gar nicht darinnen arten: weil auch der dohn durch die näſſe den dünger ſcharf auszuziehen pfleget, ſo wollen ſolche dohnigte felder ſonderlich gut gedünget, und denn ſowol mit dem pflügen und egen, als auch mit der ſäezeit wohl getroffen ſeyn: Denn ſäet man zu zeitig, ſo erkältet der ſaame in der erden; will man es aber laſſen trucken werden, ſo flieſt das erdreich, wie tafeln zuſammen, und werden denn durch das pflügen groſſe ſtücken, und gantze zeilen erbrochen; dahero ein hauswirth vorhero wiſſen ſoll: Ob ſein dohnigtes feld kalt, oder warm liege? Iſt es kaltes land, ſo muß er es deſto zeitlicher beſtellen, damit es auch um ſo eher herfürkommen, und ſich vor dem rauhen winter ſchützen möge; iſt das land aber warm, ſo muß es deſto langſamer beſtellet werden, damit es ſich nicht überwachſe, und wenn ja ſolches geſchiehet, ſo iſt es beſſer, daß man ſolches mit den matten jährlingen und lämmern übertreiben, und dieſelben ſich darauf erholen laſſe, als daß es von den rauhen winden abgewehet werde. 8) Roth und lehmigter, zuweilen mit etwas grauer erde vermiſchter boden, iſt von der mittel-gattung, und wächſet weitzen, dünckel, korn, gerſte, haber, erbſen und wicken darinnen, doch muß ihm mit fleißiger und der lands-art gemäſſer wart- und düngung geholfen werden. 9) Im grauen und ſandigten felde, wenn ſelbiges fett gedünget wird, wächſet das geträyde zwar mehrentheils dünne, doch aber auch friſches und gutes. 10) Steinigte und auch zugleich ſandigte äcker, welche ſehr hitzig ſind, geben zwar auch rein, aber gleichfalls dünnes, und mit etwas treſpen vermengtes geträydig. Wie ſonſten der erdboden, oder das erdreich zu allen arten des geträydes und der hülſenfrüchte, ingleichen der gärten, weinberge, hopfengärten ꝛc. beſchaffen ſeyn ſolle, und wie ſolcher zu düngen und zu verbeſſern, iſt bey ihren allerſeitigen ſpecial-benennungen a parte zu finden. So kan auch hierzu das wort Düngung nachgeſchlagen werden.

Erde: Dieſes wort bedeutet gemeiniglich die kugel, auf welcher die menſchen wohnen. Die heutigen philoſophi ſagen, daß es ein planete ſey, welcher um die ſonne, und der mond um die erde läuft. Auf ſolche weiſe können ſie den auf- und niedergang der ſonnen und geſtirne, den rückgang der planeten, und viel andere anſcheinungen ꝛc. weit bequemer demonſtriren, als die alten, welche ſich dieſer begebenheiten halber den kopf gewaltig zerbrechen mußten.

Erde aufbicken, **lucker machen**: Wenn man die in den blumen-geſchirren, oder käſten die zu feſt und hart gewordene erde mit einer kellen, oder hacken auflockert, damit der regen deſto eher an die wurtzel dringen kan.

Erdflachs, ſiehe Amiantſtein.

Erdflöhe: Sind kleine, rothe, mit flügeln verſehene würmlein. Sie ſind vor die kohl- kraut- und andere zarte pflantzen und gewächſe ein höchſt-ſchädliches ungeziefer, und kommen gemeiniglich im April zum vorſchein. Wo man nun dergleichen verſpüret und mercket, darf man nur ruß aus der feuer-mäuer, oder aus einem maltz- oder darr-ofen gantz klein klopfen, oder reiben, und mit waſſer durch einander rühren, und wenn die pflantzen am abend mit waſſer begoſſen ſind, ſo ſoll man das ruß-waſſer darüber herſprengen, und ſolches 2 oder 3 abende hinter einander fortſetzen, ſo werden ſich die erdflöhe bald verlieren. Ein gewiſſes und probirtes mittel wider die erdflöhe ſoll auch dieſes ſeyn: Stoſſe oder zerhacke knoblauch klein, gieß waſſer darauf und laß es wohl weichen, ſeihe das waſſer von dem knoblauch ab, und gieſſe es auf den ſaamen, den du ſäen wilſt, und dich deswegen der erdflöhe beſorgeſt, als rüben, cappus-kraut, blauen kohl, lein, ſenf, kreſſe und dergleichen, laß es ein wenig darauf ſtehen, darnach ſeihe das waſſer von dem ſaamen wieder ab, und ſäe ihn in GOttes namen, die erdflöhe werden ihn gewiß zufrieden laſſen. Man muß aber den ſaamen, wenn er zuſammen klebt, durch vieles reiben wieder von einander bringen. Man darf ſich auch nicht beſorgen, daß rüben, kraut und andere ſaamen den geſchmack von dem knoblauch behalten, denn das erdreich ziehet ſolchen geſchmack aus dem ſaamen

men gantz an ſich, daß man die geringſte ſpur vom knoblauch nicht zu finden vermag. Capp-ſaamen, rüben- kohl- und andere dergleichen ſaamen, ehe man ſie ſäet, mit baum-öhl genetzet, ſollen keine erdflöhe aufkommen laſſen, ſo werden auch die rüben milde davon, und laſſen ſich gerne kochen. Es werden auch die roßameiſen vor derſelben feinde gehalten; wenn man ſie demnach mit dem gemülbe in guter portion auf das beet ſtreuet und ſolches höchſtens 3 tage hinter einander thut, ſo freſſen dieſe die erdflöhe rein weg.

Erd-Geſchmack: Wird vom wein geſaget, ſo von dem erdreiche, darauf er gewachſen, eine unangenehme eigenſchaft an ſich genommen, welche man im trincken mercket.

Erd-Gewächſe: Alles, ſo aus der erden wächſet, als da ſind bäume, kräuter, geträyde, und deren früchte, welche alle die natur-kündiger unter ein eigenes erdreich gebracht haben.

Erd-Nuß: Dieſes gewächs hat gantz zarte dünne ſtengel, die ſich in unterſchiedene zweige wieder zertheilen. Die blätter ſind klein und länglicht: Die blüthe der erbſen-blüthe gleich. Die ſchoten haben 3 oder 4 runde ſaamen-körnlein in ſich. Die wurtzeln ſind etwas dick, länglicht, wie eine kleine rübe, auswendig ſchwartz, inwendig weiß, von ſüſſen geſchmack, und mit der erde gleichſam mit einem dünnen faden zuſammen gefüget: Sie werden untern ackern oftmals mit ausgeackert.

Erd-Pech, ſiehe Hartz.

Erdrauch: Ein bekanntes kraut, aus welchem ein ſirup präpariret wird, welcher ſehr gute wirckung thut, ſonderlich bey verſtopfungen, und die melancholiſchen und miltzſüchtigen dünſte zu ſtillen. Dienet wider die cachexie, gelbſucht, und lang anhaltende ſeuchen. Die doſis dieſes ſaftes iſt von 4 bis 12 loth. Man läßt es in gemeinen waſſer kochen, und thut etwas weniges kalb-fleiſch dazu, allein die allgemeine zubereitung geſchiehet mit molcken. Es wird eine hand voll dieſes krauts genommen, und in einer kanne dieſes liquoris gekochet.

Erdreich zum Bäumen: Es erfordern dieſelbe einen guten lockern, nicht zu truckenen, und nicht zu feuchten boden, ſo den gantzen tag die völlige ſonne und luft hat. Weil aber derſelbe allenthalben nicht ſo beſchaffen iſt, ſondern hin und wieder ein ſteinichter, wäſſeriger, und kalter lehmigter grund gefunden wird, muß man dahin ſehen, wie der grund zu beſſern ſey. Denn, wenn die bäume in ſolche erde geſetzet werden, ſo untauglich iſt, ſo iſt mühe und arbeit verlohren, und man kriegt keine früchte, ſondern die bäume werden voller räude und mooß, und wachſen niemals fort. Dieſem nun zu begegnen, ſo machet man einen monat vorher, ehe die bäume eingeſetzet werden, ein tiefes loch in die erde, auch ſo weit, als die wurtzel des baumes erfordert. Solch loch läßt man 2 monat offen, damit das erdreich von der ſonnen und luft temperiret und aufgelöſet werde, hernachmals füllet man den raum mit gaſſen-miſt aus, weil dieſer die beſte erde zu den bäumen iſt. Hierzu kan man den ſchlamm thun, ſo aus den teichen ausgeworfen wird, und 1 jahr in der ſonne gelegen hat, und denſelben mit altem verfaulten miſt vermiſchen. Den unterſcheid des bodens kan man gar leicht an dem wachsthum der bäume ſehen, denn in feuchten, fetten und ſtrengen erdreich wachſen die bäume mehr in das holtz und in die zweige; in ſandigten und dürren wachſen zwar die zweige nicht ſo ſtarck, doch pfleget das obſt beſſere farbe und geſchmack zu haben, dahingegen was in fruchtbaren boden wächſet, einen wäſſerigen geſchmack bekommt. Hiervon ſiehe ein mehrers in Baum.

Erdreich zu präpariren: Es fehlen viele garten-verſtändige, wenn ſie zur orangerie eine abſolute leichte erde haben wollen. Sie muß aber auch nicht zu ſtarck, ſondern mittelmäßig ſeyn, und iſt am beſten, wenn man eine natürliche, ſtarcke, fette, ſchwartze erde erwehlet, und hiervon ſo viel nimmt, als nöthig zu ſeyn ſcheinet. Dieſe ſiebet man wohl durch, und vermenget ſie mit $\frac{1}{3}$ wohl verweſeten miſte von einem alten miſt-beet, oder von alten zu ſtaub gewordenen ſchaafs-lorbeern, und gäntzlich verfaulten blättern von bäumen, ſo zu dem anbau derer citronen- pomerantzen- limonien- adams-äpfel- und andern dergleichen bäumen nicht nur genug iſt, ſondern auch der erde die erforderte lüftigkeit giebt; zumalen der miſt ſein beſonders saltz bey ſich hat, welches das gemeine waſſer an ſich ziehet, und daraus dem ſtamme die völlige nahrung und wachſend machende kraft zuflieſſen läßt. Einige nehmen zu dieſem erdreich einen theil verweſete alte holtz-erde, welche gleichfals nicht zu verwerfen, allermaſſen die temperirte leichtigkeit, die erde aus dem miſt-beet aber die fettigkeit, und die garten-erde die ſtärcke mit beyträget, in welchen 3 ſtücken das gantze fundament der orangerie beruhet; nur hat man dahin zu ſehen, daß beſagte holtz-erde, von keinem linden-baum genommen werde, weilen die erfahrung gewieſen, daß hierinnen die menge ſchädlicher würme wachſen, welche in dem anbau ausländiſcher bäume und ſtauden, alle hofnung gäntzlich, und auf einmal zernichten. Zu den zarten indianiſchen bäumen u. gewächſen, als caryophyllus

Digitized by Google

lus aromaticus, acacia indica, arbor nucifera indica, cinnamomum, balſamum, nux moſcata &c. präpariren viele garten-verſtändige folgende erde, und ſtreichen deren wirckungen und tugenden durch alle prædicamenta hindurch. Erſtlich nimmt man hüner- tauben- pferd- und küh-miſt, bringet ſolchen auf einen haufen, den küh- und pferd-miſt allein, und läſſet alles wohl mit einander vermodern. Zweytens, nimmt man von einem holtz- oder zimmer-platze die allda liegende ſowol verfaulte als unverfaulte erde, wie nicht weniger die ſäge-ſpäne von einer ſäge-mühlen, wenn man dieſelbe haben kan, und läſſet ſie gleichfalls auf einen haufen verfaulen. Drittens, iſt ſehr gut, wenn man die eichene loh-ſpäne, ſo die loh-gerber zu dem leder gebrauchen, zuſammen ſchüttet, wie ingleichen auch alles, was die gerber vom leder abkratzen, die hörner vom viehe, und dergleichen materialien mehr. Viertens, ſammlet man alles unkraut und andere ausrottende garten-gewächſe, und bringet ſie gleichfalls auf einen haufen. Fünftens, nimmt man das abgeſchnittene wein-reben-holtz, pappeln, lattich, bohnen-ſtroh, und alle im garten wachſende ſonſtige gewächſe und ſteugel, läſſet ſie trucken werden, und auf einen haufen verbrennen, und demnechſt vermodern. Sechſtens, wird auch menſchen-koth ſehr gerühmet, wenn er in die erde gethan, und ſo lange liegen gelaſſen wird, bis er gäntzlich verfaulet, und zu erde worden iſt, und kan übrigens alle erde aus den hohlen bäumen, als weiden, eichen, büchen, und das laub von den bäumen mit gleichen nutzen, wie die vorigen ſachen zuſammen geſcharret werden, wie nicht weniger gebrannter alter lehmen und bach-ſand. Zu den Indianiſchen gewächſen, ſo kalter und mittelmäßiger natur ſind, als Sedum arboreſcens, myrthen-baum, Siliqua, Ficus Indica, Ficoides, Acacia &c. nimmt man alte holtz- und laub-erde, wein-treſter, wein-reben-aſche, verfaulten hühner- und tauben-miſt, und moraſtige maulwurfs-erde. Zu den gewächſen aber von hitziger natur, als Caſſia, Caryophyllus Aromaticus, Nux moſcata, zimmet-rindenbaum ꝛc. wird die erde vom verfaulten laub, küh- oder ſchwein-miſt, dann unkraut und maulwurfs-erde, und ſo fort. Eine andere unvergleichliche erde beſchreibet Heinrich Heſſe, in ſeiner neuen Garten-Luſt, und rühmet ſolche als eine koſtbare medicin für allerhand gebrechen ausländiſcher rarer bäume, ſtauden und gewächſe. Man machet in einem winckel des gartens ein tiefes loch, daß man ein faß ohne boden hinein ſetzen kan. Hierein ſchüttet man erſtlich auf den grund eine lage aſche von kürbs- erbs- und bohnen-ſtroh, etwa 2 finger hoch, leget hernach eine lage verweſete erde darauf von einem ſchind-acker, wo das todte vieh hingeſchleppet wird, gleichfalls 2 zoll oder finger hoch; drittens machet man eine lage 3 zoll hoch von demjenigen, was die gerber oder kamm-macher abkratzen, und thut wieder eine lage von holtz- und ſäge-ſpäne-erde darauf, dann eine lage von todtem vieh, als hühner, tauben, gänſen, hunden, ſchweinen, katzen ꝛc. auf welche demnechſt ein lager von wein-treſter, oder die aſche von verbrannten wein-reben, nebſt verfaulten menſchen-koth geſchüttet wird, und kan das übrige mit ſtraſſen-erde ausgefüllet werden. Sothane materien bewahret man vor dem regen, und begieſſet ſie mit rinder-blut, und wenn es zu haben iſt, mit wein-hefen. Nimmt auch eine lange hacke, und durchrühret zuweilen alles wohl unter einander, damit die maſſa deſto ehender verfaule. Iſt ſie aber gäntzlich verweſet, und zu erde worden, ſo muß man dieſelbe durch ein enges ſieb laufen laſſen, und an einem trucknen orte zum gebrauch verwahren. Denn dieſe erde iſt von vortreflicher würckung.

Erdſchollen: Sind die groſſen ſtücken erde in bohnichten und harten feldern. Solche müſſen klein geſchlagen werden, ehe darein der ſaame geſäet wird.

Erd-Schwämme: Es iſt dieſes eine art der pflantzen ohne blättern und ſichtlichen ſaamen; der ſtengel iſt kurtz, und der kopf ſchwammicht und rund. Es giebt ihrer vielerley arten, als morgeln, buch-ſchwämme, reiſken ꝛc. die theils in wäldern, theils auf den wieſen wachſen, welche letztern die beſten ſind. Denn es giebt deren etliche, die den tod verurſachen. Die champignons, ſo auf denen miſtbeeten wachſen, ſind am ſicherſten zu gebrauchen. Man macht auf dem beet im garten eine ſchicht eſelsmiſt, und ſchüttet 4 finger hoch zu erd gewordenen miſt darüber, und wenn die meiſte hitze des miſtes, wirft man die ſtücke des erd-ſchwammes darauf, und begieſſet ſie mit dem waſſer, darinnen ſie gewaſchen worden, ſo wachſen ſie ſchleunig. Will man ſie gut zugerichtet haben, ſo läſſet man ſie in einer caſterole mit ein wenig butter braten, thut ſaltz, pfeffer, muſcate und feine kräuter hinzu, ingleichen eyer-dotter, mehl und citronenſaft. Oder, man nimmt ſtatt deſſen gute ſäane, und richtet ſie ſo gleich an. Man kan ſie auch backen, indem man ſie erſt in fleiſch-brühe kochet, ſodann mit ein wenig ſaltz und mehl in ſchmaltz oder butter bäckt. Die buch-ſchwämme wachſen auf denen ſtämmen der abgehauenen buchen, und werden eine

Digitized by Google

eine zeitlang friſch erhalten, indem man, nachdem ſie abgeputzt und klein gehackt worden, ſoche in ballen ohngefehr ſo groß als ein ey druckt, und an einem kühlen orte verwahret, da ſie zuſammen wachſen, und am fleiſch gekochet, oder als ein nebengerichte zubereitet werden.

Eremitage: Iſt ein niedriges gebäude, welches in einem garten, und zwar an einem abgelegenen orte, zur luſt angeleget wird, ſolches wird inwendig mit baum-rinde, ſchlechten holtz-wercke, moos, tannenreiſe und rauchen ſteinen, auch ſonſt mit allerhand zierrathen ausgeſetzet. Solches wird auch dann und wann mit heimlichen waſſer-künſten verſehen, und hat unterſchiedene gegenden und zimmer. Man ſuchet damit guten freunden ein vergnügen zu machen, bedienet ſich auch ſelbiger, friſche luft zu ſchöpfen, und der einſamkeit zu pflegen.

Erfahren: Nicht alle, die den namen eines erfahrnen führen, ſind es in der that; und daher ſoll man behutſam gehen, und nicht alle, die ſich dafür ausgeben, in civil-ſachen zulaſſen, ſondern es ſollen dergleichen erfahrne dafür von männiglich, und als rechtſchaffene leute, erkannt ſeyn, daß ſie die wahrheit reden, in was vor einem zuſtand dieſe und jene ſache ſey. Ein richter kan unmöglich alles wiſſen, und folglich kan er auch in den handwercks-ſachen und arbeiten nicht urtheilen und ſprechen, es ſey denn, daß er dergleichen erfahrne zu rathe ziehe, als welchen diejenigen vorfälle, davon die frage iſt, durch die erfahrung bekannt ſind, z. E. in bauſachen.

Erfahrung: Unter handwercks-leuten bedeutet dieſes ſo viel, als ein meiſter-ſtück verfertigen, wie denn diejenigen, ſo willens ſind meiſter zu werden, dergleichen zu machen ſchuldig ſind. Es wird unter dieſem worte auch eine durch lange erfahrung erlangte fertig- und geſchicklichkeit in einer kunſt oder wiſſenſchaft verſtanden, daher alle handwercks-leute ſich darauf gründen, und ſagen: Ich habe es alſo machen geſehen, ohne die urſache, warum? zu wiſſen. Und ſo gehet es beynahe in allen wiſſenſchaften.

Erfindung: Dieſes wort iſt eigentlich bey der baukunſt bräuchlich, und bezeichnet der alten architecten erfundene ſchöne und mancherley ordnungen. Es wird auch in der mahlerey gebrauchet, und iſt dieſe erfindung entweder hiſtoriſch, verblümt oder figürlich.

Erfriſchen, Abkühlen, Erquicken: Eine zur erquickung dienende fleiſch-brühe wird alſo gemachet: Nehmet ein rund ausgeſchnittenes ſtück fleiſch von einem kalbe, ſchneidet es in ſcheiben, thut es in einen topf, nebſt folgenden kräutern, ſchicht-weiſe, ohne knochen und waſſer, nemlich: Portulack, lacktuck, borrey, ochſen-zunge und körbel, alles gröblich zerhackt; kleibet den topf feſt zu, daß keine luft hinein kommen kan; ſetzet ihn in einen keſſel ſiedend waſſer, und laſſets 3 ſtunden bey voller flamme kochen. Wenn es erkaltet, ringet es durch ein grobes leinwand-tuch. Man nimmt davon acht tage nach einander ein glas voll.

Erfrorne Glieder: Alſo nennet man diejenigen leibestheile, welche vom froſt, der anders nicht als das feuer agiret, dergeſtalt gerühret werden, daß ſie aufſchwellen, roth werden, brennen, und darbey ſehr ſchmertzen und ſtechen. Ob nun dieſer umſtand ſchon niemalen gering zu achten; ſo iſt er doch deſto mehr gefährlich, je gröſſer der grad, und je ſtärcker die zufälle deſſen ſind. Aeuſſerlich wird die cur erfrorner glieder dadurch am beſten angeſtellet, wenn man ſelbige ſtracks mit ſchnee wacker reibet, oder in recht kaltes waſſer ſetzet, ehe und bevor man ſie an die wärme bringet. Auch wird herings-laacke vor ein dienliches mittel hierinnen gerühmet, und den ſchaden vom froſt zu verhüten, äuſſerlich übergeſchlagen. Viele wollen auch die haut von gänſefüſſen hierzu anpreiſen, alleine es wird ſelbige von gar ſchlechter kraft ſeyn. Wenn aber jemand gänſefüſſe hätte, dem dürfte der froſt nicht leicht ſchaden zufügen. Hirſchen-unſchlit aber und löwen-ſchmaltz dienen mehr zur heilung bereits aufgebrochener froſt-beulen, als ſchaden vom froſt dadurch zu verhüten.

Erhaltung, Ernährung: Ein die wirthſchaft betreffender terminus, und heißt ſo viel, als nahrung und unterhalt, das menſchliche leben nach nothdurft hinzubringen, und dazu mittel zu ſchaffen.

Erhöhung: Iſt in der civil-bau-kunſt bräuchlich, und zwar von einem gewölbe oder zimmer; denn wenn ſelbige zu niedrig ſind, werden ſie im ſommer zu warm und bänglich, im winter aber zu kalt, daher ſollen ſie mittelmäßiger höhe ſeyn.

Erholung: Im Jure Canonico wird dieſes wort zum öftern gebrauchet, wenn ein beneficium wiederum an denjenigen zurück fällt, der es einem andern zu gefallen ausgeſchlagen. Bisweilen bedeutet es auch die action, das reſignirte beneficium wieder zu erlangen.

Erklärung, Kundmachung: Iſt ein practiſcher terminus, welcher ſo viel als eine abtretung, übergabe oder verkauf eines hauſes, bedeutet, und der actus gerichtlich jedermann kund gethan wird.

Erle,

Digitized by Google

Erle, Eller: Ein bekannter baum, mittelmäßiger dicke, der ſtamm iſt gerade, und mit einer rauchen ſchale oder rinde umgeben; das erlen-holtz iſt weich, leicht und röthlich, welches in der erde leicht verdirbet, im waſſer hingegen unverweslich bleibt, daher es auch im waſſer-bau zu roſte und grund-lagen ſchwerer gebäude gebrauchet wird; es dienet auch zu einem guten brenn-holtze; er wächſet aus eignem ſaamen, und ſchieſſet ſehr in die höhe, träget aber keine frucht. Die rinde und die knoſpen werden von färbern und huthmachern gebrauchet. Das laub, ſo fett und klebricht, kan man in die zimmer ſtreuen, wo ſich viele flöhe aufhalten, denn ſie bleiben daran kleben, und werden damit ausgekehret. Man probiret auch damit die ſchaafe, ob ſie geſund oder nicht: Denn man leget ihnen im December und Januario ſolches vor, die nun davon luſtig freſſen, hält man vor geſund, die aber nicht daran wollen, haben gemeiniglich noth an der lungen, und werden dahero bald verkauft. Man pfleget die erlen gern am geſtade und ufer der flüſſe zu pflantzen, denn ſie wehren dem waſſer, daß es nicht ſo leicht das ufer wegreiſſen kan. Man ſchläget es alle 5 oder 6 jahr weg, damit der ſtamm nicht zu hoch wachſe, und von dem winde umgeworfen werde. Aber an denen teichen wollen ſie gute hauswirthe nicht leiden, denn das laub, wenn es verfaulet, machet das waſſer ſchwartz, unrein und ſtinckend, wovon die fiſche leichtlich abſtehen können.

Erlegen: Heißt, wenn von den jägern ein wild umgebracht wird, es ſey durch ſtechen oder ſchieſſen.

Erlen-Buſch: So bald dieſe art von pflantzen in die erde geſencket wird, brauchet es keiner andern pflege, als daß man ſie vor das vieh verwahret und umzäunet, oder mit einem waſſer-graben umgiebet. In 9 bis 10 jahren werden ſie ſo ſtarck, wie eines mannes ſchenckel, da ſie denn zum gebrauch dienen können.

Erlen-Fincke: Nennet man den zeiſig, weilen er den erlen-ſaamen ſehr liebet.

Erndte: Darunter wird die einſammlung der früchte im ſommer, als korn, weitzen, gerſte und haber verſtanden. Dieſes iſt der endzweck aller mühe und arbeit, die der hausvater das gantze jahr über in ſeinen feld- und acker-bau anwendet. Vor der erndte hat er ſich mit fleißigen und arbeitſamen ſchnittern zu verſehen, und wenn er nicht ſelbſt dabey ſeyn kan, einen guten aufſeher zu beſtellen. Ferner muß er ſich mit einem zulänglichen vorrath von ſtroh-ſeilen verſehen, wozu er langes und ſtarckes rocken-ſtroh nehmen laſſen, und darauf ſehen ſoll, daß die knöpfe dauerhaft gemachet werden, damit die ſeile im aufbinden nicht brechen, und dadurch viel zeit verderbet werde. Ehe ſolche aufs feld kommen, werden ſie ins waſſer geleget, wodurch ſie zähe werden. Wie ſchiff und geſchirre, ſcheunen- und ſcheun-dächer vor der erndte ſollen beſtellet werden, iſt unter dem wort Einführen gemeldet. Wenn er ſiehet, daß das geträyde anfängt gelbe zu werden, ſoll er ſich zur erndte ſchicken. Es iſt allezeit beſſer, ein wenig früher als ſpäter mit den ſchneiden anzufangen: Denn wenn es zu reif, fällt es im ſchneiden und hauen aus, und wird denen vögeln zur ſpeiſe. Auch kan man nicht wiſſen, ob die witterung allezeit beſtändig bleibet; jedoch darf es auch nicht zu unreif ſeyn, denn desfalls ſchrumpft das geträyde ein. Die beſte zeit zu ſchneiden, iſt, wenn der tag anfängt zu grauen, oder nach untergang der ſonnen, vornemlich, wenn die tages-hitze groß iſt. Die art zu erndten iſt unterſchiedlich: An einigen orten wird ſowol winter- als ſommer-geträyde mit der ſichel abgeſchnitten, da nemlich der ſchnitter mit der lincken hand, ſo viel er in die hand faſſen kan, zuſammen nimmt, und mit der rechten hand abſchneidet. Anderer orten wird alles geträyde auſſer dem rübſen mit der geträyde-ſenſe gehauen. Wenn es nicht an zeit und leuten fehlet, iſt es rathſamer, das korn und weitzen zu ſchneiden, als zu hauen: Denn es fallen durch den ſenſen-hieb mehr körner aus, und man bekömmt mehr wirr-ſtroh. Bey dem korn- und weitzen-ſchnitt iſt zu beobachten, daß, nachdem der wind das geträyde gebogen, ihme nach und nicht entgegen geſchnitten werden müſſe. Wenn im korn und weitzen nicht viel gras und unkraut, werden ſolche bald aufgebunden, und in mandeln geſetzet; widrigenfalls bleibet es ein paar tage auf dem felde liegen, damit das unkraut verwelcke. Gerſten und haber, ſonderlich dieſen, läßt man einige tage liegen und röſten, nachdem werden ſolche geharcket, in ſtroh-ſeile gebunden, gemandelt und eingeführet. Solches träget er endlich in ſein erndten-regiſter ein.

Erndten-Regiſter: In ſolches werden alle eingeerndtete feld-früchte, ſowol im winter- als ſommer-felde, als auch, welche in geſömmerten brach-ſtücken gewachſen, gezeichnet; unter jedem geträyde-titel, oder auch einer jeden benennung der frucht, die nummer, die lage des feldes, die zahl der beete, und der inhalt des ſtückes, welches beſäet geweſen, wie viel fuder miſt auf ſelbiges gekommen, auch, wie viel tage der pferch daſelbſt geſtanden, dann, wie viel man an ſchocken, mandeln und garben darauf

Digitized by Google

erbauet; hiernechſt auch, was die ſchnitter an zehenden davon erhalten, vor die gehauenen früchte auch das mähder-lohn, und dann, was nach allen unkoſten an ſchocken, mandeln und garben in denen ſcheunen netto übrig bleibet. Man ſetzet auch vorne an ein ausſaat-regiſter, woraus man ſehen kan, was im vorigen herbſte oder früh-jahre an ſcheffeln, vierteln und metzen in körnern auf jedes ſtück ausgeſäet worden. Nach geſchehener erndte werden ſolche regiſter denen herrſchaften von denen verwaltern eingeſchicket, auch von manchen ein entwurf, wie künftig die düng- und beſtellung verrichtet werden ſoll, mit darzu geleget.

Erneuerung: Wird geſagt, von einführung beſſerer geſetze und diſciplinen, welche nach und nach, wie ſie ſich auf die gegenwärtige zeiten ſchicken, eingeführet werden, wenn ſich ſonderlich viel mißbräuche eingeſchlichen haben, und zu befürchten, daß ſolche bey fernerm nachſehen noch ärger werden möchten: Zuweilen gehet die abſicht auch dahin, daß die geſetze ſich auf gegenwärtige zeiten nicht ſchicken wollen.

Erpreſſung: Es bedeutet ſo viel, als begehren, bitten. Allein im gemeinen gebrauch wird dieſe redens-art auch genommen, wenn dasjenige, ſo begehret wird, einen ſchein der ungerechtigkeit und gewaltthätigkeit hat.

Erſchleichung: Was ſub & obreptitie etwas zu erwiſchen ſey, iſt aus den rechten bekannt, wenn nemlich die wahrheit in den erlaß-briefen boshafter weiſe verſchwiegen wird, und man gleichwol eine gerichtliche beſtätigung darüber verlanget, und die obrigkeit per falſa narrata hintergehet.

Erſtattung: Iſt ein in den rechten gebräuchlicher terminus, und dazu vornemlich nöthig, ſeine ſachen nicht nur zu erhalten, und in ſicherheit zu ſetzen, ſondern auch das niedergelegte beſſer zu nutzen. Alſo muß ein vormund die gelder des unmündigen, ſo er entwendet oder verloren, wieder erſetzen.

Erſte Geburt: Dieſe ward anfänglich von GOtt als ein beſonderes vorrecht des erſtgebohrnen eingeführet, und war mit dem prieſterthum verknüpfet. Heutiges tages iſt es beynahe in allen bekannten reichen, zu erhaltung derer adelichen familien recipiret, damit deren güter mögen beyſammen gehalten werden, in welchen hernach der nächſte völlig ſuccediret, und den brüdern jährlich zu ihrer erhaltung etwas gewiſſes ausmachet.

Erſticken: Solches übel ereignet ſich dann und wann unter denen ſchaafen, da ſelbige, wenn ſie vorhero gleich nicht kranck, auch gut bey leibe geweſen, dennoch geſchwind in ihrem blute erſticken und ſterben. Hiervor darf man nur ſchellen-kraut, welches an den zäunen wächſet, nehmen, und ſolches dörren, und unter das ſaltz, und zwar zerrieben, zu lecken geben, ſo hilft es gewiß, zumal, wenn es gleich zu anfange geſchiehet.

Erſtling: Nennet man die erſtgeburt vom viehe.

Erſtrecken: Die fiſcher brauchen dieſe redens-art, und heißt ſo viel, als gröſſer wachſen. Z. E. Sie ſetzen zweyjährigen karpfen-ſaamen auf einen ſommer zum erſtrecken aus, daß er ſolche zeit über gröſſer wachſe, woraus denn der dreyjährige ſaamen erzeuget wird.

Erſtreck-Teich, ſiehe Teich.

Erven: Von dieſem gewächſe giebt es 2 ſorten: 1) Ervum verum, ſo auf denen äckern gebauet wird, treibet ſchwache, eckigte und äſtige ſtengel, die etwan einen fuß hoch werden, und ſich weit ausbreiten. Die blätter ſtehen paar und paar nach der länge an dem ſtiele, und ſind den linſen-blättern gleich. Die blüthen ſind klein, purpurfarbig, auch bisweilen weiß, und ſitzen in den kelchen, die wie ausgezackte hörnlein formiret. Auf dieſe folgen ſchoten, die ſind auf einer ſeite wie geflammet, und hängen unter ſich. Eine jede beſchlieſſet etliche faſt gantz runde ſaamen, welche dem ſaamen orobi ähnlich ſind, und nicht unangenehm ſchmecken. Die wurtzeln ſind dünne. 2) Ervum ſemine minore, ſo in dürren boden wächſet, und unter dem kraute gezeuget wird, iſt ein niedrig gewächſe, und breitet ſich weit aus. Die blätter ſind länglicht, ſchmal, und ſtehen an den ſtengel paar-weiſe. Die blüthen und ſchoten ſehen wie an der erſten art, die ſaamen aber ſind viel kleiner, und haben einen übeln geſchmack. Die ſaamen von beyden ſorten eröfnen und lindern, reinigen das geblüte, und mehren bey ſäugenden weibern die milch.

Ertz: Ein vermiſchtes kupfer, welches ſich leicht hämmern läßt; man kan ihme eine ſilber-farbe geben, wenn man es in ein gefäß wirft, in welchem zwey loth ſcheide-waſſer, und ein quentlein gekörnet ſilber gethan worden; wenn es über einem mäßigen feuer gantz zergangen, ſo ſetzet das gefäß ab, werfet gnugſamen weiſſen tartarum hinein, das alle feuchtigkeit verſchlungen wird, ſo wird ein teig übrig bleiben, welcher dem kupfer die ſilber-farbe geben wird, wenn man es damit reibet.

Erworbenes Gut im Eheſtande: Wenn mann und frau im währenden eheſtande ſich unbewegliche güter erworben haben. Hier muß man ſich nach den gewohnheiten eines jeden ortes richten. Z. E. in

Paris,

Digitized by Google

Paris, wenn der mann ſich wieder verheyrathen will, weil kinder da ſind, hat er die freyheit nicht über ſeine erworbene güter zu diſponiren.

Erziehung: Hierunter wird die ſorgfalt und bemühung verſtanden, welche ſich eltern und vorgeſetzte geben ſollen, ihre kinder und untergebene ſorgfältig in wiſſenſchaften und guten ſitten zu unterrichten. Man ſoll ihnen die fehler nicht überſehen, noch ſie zur weichlichkeit gewehnen, ſondern ſie zu beſtändiger arbeit und zur gelaſſenheit anhalten, auch ſie mit vernunft reden und antworten lehren. Von dieſen pflichten können viele autores nachgeleſen werden, welche von dieſer materie geſchrieben.

Erziehung des weiblichen Geſchlechts: Glückſelig iſt derjenige hauswirth zu nennen, welchem eine ſolche ehegattin zu theil wird, welche die eigenſchaften der ſeele und des leibes beſitzet, ihrem manne die haus-ſorge zu erleichtern, welche in weibiſchen wiſſenſchaften, geſchicklichkeiten, künſten, und ſonderlich ihren haus-geſchäften, wie auch kinder- und geſinde-zucht unterrichtet und geübet iſt; ſiehet auf die ordnung und vorrath des hauſes; hat einen richtigen beſchließ; verſtehet brauen, vieh-zucht, wircken und nähen; welche die klugheit hat, ihrem ehemann recht zu begegnen, und ihr geſinde unter deſſen hand recht zu regieren, demſelben das ſeine zu geben, und ihnen in kranckheiten beyzuſpringen. Von dieſer kan billig geſaget werden, daß ſie eine edle erziehung müſſe gehabt haben.

Eſchen-Baum: Er wächſet hoch, gerade, und hat ein hartes weiſſes holtz. Die blätter ſind den lorbeerblättern nicht ungleich. Seine frucht iſt klein, bitter, und wie eine kleine mandel geſtaltet, welche in einer hülſe verſchloſſen iſt. Er leidet keine ſchlangen, und ſeiner blätter ſaft dienet als ein gegen-gift vor ihren biſſen.

Eſch-Wurtzel, ſiehe Diptam.

Eſcorce: Eine gewiſſe art von ſtoffen, welche in Indien aus baum-rinden, die ſich wie hanf ſpinnen laſſen, gemachet werden, wenn ſie dazu wohl zubereitet ſind. Man menget ſie zuweilen mit ſeide, und daraus werden die gingans und andere.

Eſel: Iſt ein bekanntes mittelmäßiges thier; es giebt ihrer zweyerley arten, nemlich die gemeinen müller-eſel, und maul-thiere, beyde ſind von groſſen nutzen, und tragen ſchwere laſten; ſowol zur mühle, als bey ſaltz-wercken und ſauer-brunnen. Aus den gar gemachten fellen werden trommeln und rechen-blätter verfertiget. Die milch iſt, weil ſie dünne, und zugleich eine gelinde laxirende kraft hat, in der medicin ſehr nützlich, denn es trincken ſolche ſchwind- und lungen-ſüchtige, auch mit ſtein und podagra behaftete mit gutem erfolg. Auch wird ſie zu erhaltung der ſchönheit als eine ſchmincke gebrauchet. Die wollüſtige Poppäa hielte ſich auf ihren leib 500 eſel, die ihr beſtändig folgen mußten. Sie badete ſich fleißig in deren milch, und damit vertriebe ſie alle runtzeln, und blieb beſtändig ſchön. Vor etlichen jahren hat eine fürſtliche perſon dieſe milch deſtilliren laſſen, und mit derſelben waſſer alle heßlichkeit und flecken der haut vertrieben. Etliche deſtilliren ſie mit melonen, eyer-weiß, ſchnecken, ſpeck, ſemmel, weiß-wurtz, bohnen-blüthen, lilien, ſee-blumen, und bekommen ein gut anſtrich-waſſer. Vorzeiten hat man den koth von erd-crocodillen, ſonſt ſtück genannt, welches geſtalt iſt wie kraftmehl gantz lucker und leicht, zur ſchmincke gebraucht. Man hat ſolchen im waſſer zerlaſſen, und ſich damit gerieben.

Eſel: Heißt ein dreyeckigtes holtz, eine quer hand breit, und eine halbe elle lang, womit man die bücher in groſſe fäſſer durch hülfe 8 glatt gehobelter pack-breter in die runde dergeſtalt feſt zu packen pfleget, daß man darauf gehen kan. In denen buchdruckereyen wird eſel ein geviertes ſtück holtz genennet, welches vor der preſſe den haufen papier trägt, damit der drucker die eintzelne bogen deſto bequemer anfaſſen kan. Bey den papier-machern heißt eſel ein ſeulgen mit etlichen kerben, daran die formen zu ablaufung des übrigen waſſers gelehnet werden.

Eſparcette: Iſt ein ſaame, welcher zwar vor dieſem nicht ſonderlich bekannt geweſen, weilen er gantz eintzeln unter denen ſträuchern und an bergen gefunden, ſeit etliche 40 und mehreren jahren aber, als ein ſehr nützliches futter vor rind- ſchaaf- pferde- und ſchweine-vieh, wie auch gänſe, ſowol grün, als trucken, zur beförderung der vieh-zucht, durch dieſen ſaamen angebauet worden. Solcher ſaamen, wenn er auf leimichte oder ſchiefrichtige felder, wo ſonſt nicht viel zu wachſen pfleget, oder auch auf wieſen, die einſchierig ſind, wenn ſolche vorhero umgeackert werden, geſäet wird, kan doppelt ſo hoch genutzet werden, als wenn man ſie jährlich dünget, und mit getrӓyde beſäet. Weswegen einem jeden hauswirthe es ſehr nützlich iſt, daß er ſich dergleichen ſaamen ankaufe, und dergleichen geringe felder und einhübigte wieſen damit beſäe, maſſen ſelbiger wol 20 und mehrere jahre darinnen dauret. Die ſaamen-zeit iſt im früh-jahre, Johannis, Jacobi, Michaelis und Martini, da er denn in die erde, wenn ſelbige klar und tief genug gehacket, geſäet, und hernach eingeeget wird. Dieſer ſaame ſiehet

Digitized by Google

ſiehet aus, wie die ſo genannten bettel-läuſe, in welchen ein körngen, wie eine vogel-wicke, verſchloſſen iſt, und wenn ſie aufgehet, wie eine kleine bohne ausſiehet, endlich als eine wicke in die höhe ſchießt; die blume iſt röthlich, und hat etwas länglichte blättergen; der ſtengel, wenn er noch jung, iſt ſaftig, wenn er aber alt wird, wird er harthälmicht. Solche blume läßt man ſtehen, wenn man ſaamen davon haben will, welcher nach Jacobi, wenn er bräunlicht iſt, abgeſträufelt werden muß. Das erſte jahr läßt man das beſäete ſtück feld ruhen, nach dieſem kan man es des jahrs 3 bis 4mal abſchneiden, und bis ins zwantzigſte jahr damit fortfahren. Man kan auch dergleichen beſäeten feldern und wieſen noch beſſer forthelfen, wenn aſche auf ſelbige geſiebet wird, weil ſolcher ſaamen ſolche wohl leiden kan. Hernach, wenn es gehauen oder abgeſchnitten wird, bleiben unterſchiedliche ſtengel zum ſaamen ſtehen, damit, wenn ſolcher ausfällt, er alle jahr dicker und ſtärcker wird. Will man nun ſelbiges zur fütterung des winters brauchen, muß man ihn, ſo bald er blühet, und noch nicht harthälmicht iſt, abhauen. Er treibet mannes lang dicke wurtzeln, die denn, wenn ſie abgeſtorben, ausgehacket, und mit untergepflüget werden, und ſtatt des düngers dienen. Einige meinen auch, man ſolte den ſo genannten eſparcette-ſaamen gleich den klee-ſaamen mit unter die gerſte oder haber ſäen, es iſt aber falſch, maſſen obſerviret worden, daß der ſaame nicht über die helfte aufgegangen, indem das geträyde ſolchen verdummelt, und daher das andere jahr nicht hat können gehauen werden. Es müſſen auch keine bäume an ſolche örter geſetzet werden, weil ſie darinne nicht fortkommen. Und auf ſolche art können auch wüſte und unfruchtbare länder, wo ſonſt kein dünger nichts hilft, wie auch die geringen wieſen zu fruchtbaren futter- und weide-flecken durch dieſen ſaamen gemachet werden. Die kühe bekommen durch dieſes futter viele milch; bey pferden aber, wenn ſie gar kein anderes futter bekommen, iſt zu beſorgen, daß ſie davon gar zu fett, oder wol gar haarſchlächtig werden. Von dieſem ſehr nutzbaren ſaamen iſt bereits ſchon viel geſchrieben worden, wiewol Feldeck und einige andere gar zu viel rühmens davon gemachet, auch ſind in dem achten ſtück der Leipziger ſammlungen von öconomiſchen ſachen verſchiedene neue anmerckungen aus der erfahrung hierüber geſchrieben worden.

Eſpe, ſiehe Aſpe.

Eſſentze: Dieſer terminus iſt aus der chymie bekannt, und beſtehet aus dem extract der allerſubtileſten theile, z. E. der blumen, kräuter, früchte und gewürtzen, und iſt ihrer eine ſo ungeheure menge, daß ſie hier unmöglich alle zu beſchreiben ſind.

Esgen: Ein ſehr kleines gewichte, wodurch man erfähret, um wie viel die goldnen müntzen zu leichte ſeyn. Funfzehn ſolche esgen machen einen gren, 17 einen pfennig cöllniſch gold- und ſilber-gewichte, 64 einen ducaten, 126 einen louis d'or, 155 eine engliſche guinee.

Eßig: Iſt, wie bekannt, eine ſaure flüßige materie, und wird ſowol in den küchen, als auch in der artzeney-kunſt äuſſerlich und innerlich gebrauchet. Die arten derſelben ſind vornemlich dreyerley, als wein-eßig, bier-eßig und obſt-eßig. Es wird auch welcher aus gerſten- oder weitzen-maltz verfertiget, da man ihn dann zuweilen einen beſondern würtz-geſchmack oder farbe geben kan, aus allerhand kräutern, früchten und blumen, als nelcken, roßmarien-blüth, roſen, kirſchen, hindbeeren, erdbeeren, korn-blumen, violen, hollunder-beeren, krauſemüntze, lavendel und ſchlehen. Es giebt auch deſtillirte und mediciniſche eßige, als peſt-eßige, mutter-eßige, und der bekannte bezoar-eßig. Wir wollen alſo die dreyerley arten, wie ſolche verfertiget werden, kürtzlich beſchreiben.

Wein-Eßig: Selbigen kan man aus ſolchen weinen machen, welcher abſtehen oder verderben will, wenn man ihn bis auf das drittel, oder welches beſſer, bis auf die helfte einſiedet, und fleißig abſchäumet, ein paar hände voll ſaltz, und etwas von geſtoſſenen pfeffer darzu thut, hernach in gute fäßlein füllet, und ſie alſo 10 oder 12 tage an der ſonne mit halb eröfnenden ſpunde ſtehen läſſet. Man nimmt auch zwey fäſſer von einer gröſſe, füllet davon drey viertel mit friſchen wein-trebern, auf welche niemals waſſer gekommen, läſſet die trebern vier oder fünf tage alſo in den fäſſern über einander erhitzen, wie ſolches ohne dem von ſich ſelbſt geſchiehet, gieſſet hernach in eines von dieſen fäſſern den ſchadhaft gewordenen wein, bis er eine viertel elle hoch über die trebern gehe, läſſet aber ſolchen, wenn er 24 bis 30 ſtunden geſtanden, und darauf gegohren, unten bey den zapfen wieder ab, und gieſſet ihn auf das andere noch ungebrauchte, mit trebern gefüllte faß, und läſſet ihn auch, gleich den vorigen ſo lange vergähren, hernach wieder abgezapft, und auf das erſte wieder gegoſſen, alſo wechſelt man ſo lange um, von einem faſſe zum andern, bis er aus der dicken und trüben farbe, eine ſchöne, helle und klare bekommt; ſodann ziehet man ihn

Digitized by Google

ins rechte eßig-faß ab, da er denn vollends zu eßige wird. Auf ſolche art wird auch aus wein-hefen ein guter eßig gemacht, wenn ſolche ausgepreſſet, und auf die wein-trebern aus einem faſſe ins andre gegoſſen werden. Man kan auch in der geſchwindigkeit aus wein, oder waſſer einen guten eßig machen, wenn man nemlich ſaure äpfel in einem ofen dörret, und zu pulver ſtöſſet, und etwas von ſolchem pulver in den wein oder waſſer thut, ſo wird ſogleich guter eßig daraus. Man kan auch im herbſte die körner aus den wein-beeren recht dürre werden laſſen, und ſelbige zu pulver ſtoſſen, hernach ſtarcken wein-eßig darüber gieſſen, und wenn es drey bis vier ſtunden zuſammen gebeitzet, das pulver aufs neue dörren, ſolches zu dreyen malen wiederholen; wenn man denn geſchwinde wein-eßig haben will, nur etwas von dergleichen pulver in wein werfen, ſo wird alsdenn gleich eßig daraus. Man kan es auch auf gleiche art mit einer gedörreten brodrinde machen, ſie muß aber noch gantz warm ſeyn, ſolche pulver ſind auf bedürfenden fall, ſonderlich aber im felde zu gebrauchen.

Bier-Eßig wird auf dieſe art gemachet: Man nimmt zapfen-bier, wirft glühende kohlen hinein, damit das bittere ſich verlieret, ſiedet ſolches in einem groſſen keſſel, läſſet es überkühlen, wirft langen pfeffer, eine ober-rinde vom brodte, und etwas alaune darein, gieſſet ſolches in ein eichenes fäßgen, wenn man zuvor etliche löffel guten eßig in ſelbiges gethan, ſo iſt der eßig fertig, hält ſich auch lange.

Obſt-Eßig. Hiermit wird alſo verfahren: Es wird das ſauerſte obſt, es ſey wilde oder ſchlecht, in einem troge gantz klein geſtampfet, wohl ausgepreſſet, und dieſer ſaft ordentlich in fäſſer gefaßt, daß ſolcher darinnen vergähre. Alsdenn füllet man ihn entweder auf kleine wein-fäßgen, oder, ſo ſelbige gantz neu, brühet man ſie zuvor mit ſcharfen ſiedenden eßig aus, ſtellet ſie an einen warmen ofen, daß der eßig darinne recht ſauer wird. Einige thun auch langen pfeffer und mutter-negelein hinein, und wenn er von guten ſaftigen obſte gemachet werden kan, wird er noch beſſer. Wie denn aus dem lauer von guten obſte noch ein treflich guter eßig bereitet werden kan. Solcher eßig vom obſte wird vor weit geſünder, als von andern gehalten.

Gerſten- und Weitzen-Eßig: Man nimmt 2 metzen weitzen-maltz, 2 metzen dergleichen ſchrot, und eine metze gerſten-maltz, machet ſolches zuſammen mit nicht allzu heiſſen waſſer ein, ſo ſtarck, daß ein ſtecken darinnen ſtehen kan, gieſſet nach einer halben ſtunde 18 waſſer-kannen wohl geſottenes waſſer darauf, und läſſet es ungerühret drey ſtunden ſtehen. Hernach kan man es abziehen, und zum ofen etwas hoch in ein mit einem zapfen verſehenes faß ſetzen, auch ſelbigen, ſo bald man eine hand darinnen leiden kan, 3 meß-kannen hefen geben, alles wohl umrühren, und 2 ſtunden lang gähren laſſen. Hierauf nehme man einen durchſchlag, oder ſeiher, und ſeihe die hefen, in währenden gähren, rein ab, und binde das faß, wenn die hefen alle ſind, mit einem tuche feſte zu; laſſe es tag und nacht, bis es lauter wird, ſtehen; zapfe es hernach ab, und nehme die niedrigſten hefen weg; ſpühle das faß mit heiſſen waſſer aus, und gieſſe, wenn die hefen heraus ſind, den eßig wieder in das faß, binde es feſte zu, und laſſe ihn 14 tage ſtehen, alsdenn iſt er ſauer; er muß aber alsdenn wieder abgezogen, und auf ein faß gefüllet werden. Wenn er 6 wochen gelegen hat, und noch länger dauren ſoll, muß man ihn noch einmal abziehen, und langen pfeffer hineinwerffen. Noch eine andere art dergleichen eſſig zu machen, nimmt man eine metze weitzen- und eine metze gerſten-maltz, und ſchrotet es zuſammen, hernach thut man es in eine wanne, und gieſſet abends vorher etwas kaltes waſſer darüber, damit es nur ein wenig erweiche. Des andern tages gieß 80 meß-kannen ſiedendes waſſer darüber her, rühre es eine halbe ſtunde um, und gieſſe es, weil es noch warm iſt, durch ein ſieb, rühre ein maaß hefen hinein, und laß es 3 tage gähren, hierauf muß es in ein faß gegoſſen, und an den ofen geſetzet werden; wenn er in 3 oder 4 tagen nicht ſauer wird, ſo wirf brod-rinden hinein, oder hänge geſtoſſene pfefferkörner in einem kleinen tüchlein hinein, ſo wird er ſauer.

Kirſch-Eßig: Man nimmt friſche ſchöne kirſchen, ſondert ſie von ſtielen ab, thut ſelbige in ein glas; wenn nun ſolches halb voll von kirſchen iſt, ſo gieſſe guten wein-eßig hinein, ſtoſſe hernach die kirſchen mit ſamt den kernen, melire etwas nelcken und zimmet darunter, und thue es in ein büſchelgen, hänge ſolches bis in die mitten des glaſes, und laſſe es einen tag an einem kühlen orte ſtehen. Sodann wieder ein paar wochen an der ſonne deſtilliret, ſo iſt er gut. Sollen aber die kirſchen auch mit aufgeſetzet werden, ſo ſtreue anfänglich unter die kirſchen ſchicht-weiſe zimmet, nelcken, und nicht gar zu klar geſtoſſenen zucker.

Violen-Eßig: Hierzu wird deſtillirter eßig, oder in ermangelung deſſen ein rechter heller wein-eßig genommen, da denn auf eine kanne 2 hände voll

Digitized by Google

violen gehören, wenn das weiſſe davon abgeſchnitten iſt, man ſtöſſet die violen in einen ſteinernen mörſel, und machet in einer zinnernen ſchüſſel auf kohlen den eßig recht heiß, er muß aber nicht ſieden. Wenn nun ſelbiger heiß, ſo rühret man die violen darein, und decket es feſte zu; wenn es eine ſtunde geſtanden, drücket man die violen aus; kan man ſie aber in menge haben, wiederholet man es noch einmal ſo, dann thut man den eßig in ein glas, und thut noch etwas gedörrte violen darein, ſo bekömmt er nach einem monate ſeine völlige kraft, die letzten violen aber müſſen wieder herausgenommen werden.

Roſen-Eßig: Hierzu werden die blätter von ſammet-roſen genommen, und wenn das weiſſe zuvor abgeſchnitten iſt, ſo werden ſie in ein glas gethan, und ſcharfer wein-eßig darauf gegoſſen. Wenn er denn einen monat an der ſonne geſtanden, ſo iſt er zum gebrauch gut. Auf eine kanne nimmt man gemeiniglich 2 hände voll von dergleichen blättern, man kan ſie auch abſchneiden und dürre machen, ſo kan man das gantze jahr durch ſolchen eßig machen. Im winter muß man ſelbigen auf den ofen ſetzen; er ſiehet wegen ſeiner farbe ſehr lieblich, allein der rothe iſt viel kräftiger und angenehmer. Wenn man nun welchen davon nimmt, ſo füllet man wieder nach, es muß auch auf einmal nicht mehr, als höchſtens ein ſpitz-glas heraus genommen werden, ſonſt verdirbet er; die blätter, welche ſo gut als ein ſauerteig ſind, kan man in dem glaſe laſſen.

Eßig mit Waſſer: Die Frantzoſen nennen es oſicrat, und beſtehet aus waſſer und eßig. Man nimmt nur einen theil wein-eßig und 15 theile waſſer. Er wird bey erbrechungen, zum gurgeln und in cliſtiren gebrauchet.

Eſtamet: Iſt eine art geringer wöllenen zeuge, welche hin und wieder in Franckreich, ſonderlich aber zu Chalons an der Marne, und in ſelbiger gegend, fabriciret werden.

Eſtamine: Iſt gleichfalls ein ſehr dünner und ſchlechter zeug, welcher aus Franckreich kömmt. Man machet ſie auf verſchiedene weiſe: Denn etliche ſind gantz ſeiden, etliche aber halb ſeide und wöllen, wie ſie zu Avignon und Lyon verfertiget werden.

Eſtelin: Iſt ein gewichte der goldſchmiede, und wiegt 28 und einen halben gran, und iſt alſo leichter als ein halb quentgen, welches 33 gran hält. Es iſt mit einem wort der zehnte theil von einem loth.

Eſtouffade: Iſt eine ſpeiſe, da capaunen, tauben, kalblamm-fleiſch ꝛc. wenn es zuvor wohl geklopfet, geſaltzen, und mit mehle beſtreuet worden, in braun gemachter butter geröſtet, ſodann über einem feuer ſachte in fleiſch-brühe gekochet wird; dazu kommen unterſchiedenes gewürtze, wein, einige gute kräuter und citronen-ſchalen.

Eſtrich: Iſt in einem zimmer der auf gewiſſe art zubereitete boden, da entweder der raum der balcken ausgeſtocket und ausgeklebet wird, ſo man ſchwebeſtrich nennet, oder wenn über die balcken ein breterner und in den fugen wohlverwahrter boden geleget, und mit ſande oder mit heckerling, farrenkraute ꝛc. überſtreuet, endlich mit kalck, worein gröblich geſtoſſene ziegelſteine gemiſchet ſind, überzogen, und, wenn er trocken, mit kalck, ſo durch ochſenblut angemachet, übergoſſen wird. Hiervon wird er gantz glatt ſonder einige riſſe, und heißt gegoſſen eſtrich.

Etcætera: Iſt eine gewöhnliche formul der notarien und ſchreiber, dadurch ſie die folge eines inſtruments oder einer gewiſſen clauſul wollen zu verſtehen geben. Es iſt dieſe gewohnheit in den notariatsacten von langen zeiten her eingeriſſen, welche abkürtzung aber dieſem und jenem contrahenten bisweilen zum nachtheil gereichet.

Etiquette: Heißt ſo viel, als das ceremoniel, welches man an groſſer potentaten höfen, ſonderlich am ſpaniſchen hofe, beobachtet.

Etymologie: Obwol verſchiedene gelehrte männer ſich faſt unſägliche mühe gegeben, aus dem gleichlaut oder übereinſtimmung der wörter vieler ſprachen, den urſprung und das alterthum der nationen zu erforſchen; ſo ſind doch hingegen andere, welchen dieſe arbeit gantz ohne nutzen zu ſeyn ſcheinet. P. Thomaßin ſetzet die hebräiſche ſprache zum grunde, und will, daß die ungariſche, celtiſche, auch ſo gar die chineſiſche und viel andere ſprachen daraus abſtammen ſollen, da doch noch nicht ausgemachet iſt, daß die heilige ſprache die erſte ſey. Wenn die abſicht dahin gehet, den verſtand der wörter dadurch deutlicher zu machen, ſo würde ſelbige beyfall finden. Im übrigen aber iſt man von einer gelehrſamkeit, welche gar keinen nutzen hat, wenig gebeſſert.

Etzen: Heißt, die figuren mit ſcheide-waſſer in eine kupferne platte einbeitzen, welches geſchwinder und gemächlicher, als mit dem grabeſtichel von ſtatten gehet, und anjetzo in Franckreich und Holland ſo ſauber gemachet wird, daß man es nicht leichte vom kupferſtiche unterſcheiden kan. Wie dieſes etzen geſchehen müſſe, hat ein Frantzoſe, namens Boſſe, in einem eigenen tractate auf das deutlichſte gewieſen.

Digitized by Google

Ey-Pulver: Nennet man ſcharffreſſende dinge, die man äuſſerlich auf die haut, oder mit wilden fleiſch verwachſene wunden ſtreuet, und daſſelbe wegbeitzet. Dergleichen ſind vitriol, alaun u. ſ. w.

Evaporiren: Iſt eine chymiſche redens-art, und heißt ſo viel, als eine feuchtigkeit über dem feuer, oder in der ſonne abrauchen laſſen. Bis auf das häutlein evaporiren, bedeutet, die feuchtigkeit verzehren, bis man ein kleines häutgen auf dem liquore ſchwimmen ſiehet, um das ſaltz im fluß zu halten.

Ever: Ein hinten und vorne ſpitziges fahrzeug, welches einen flachen boden, und nur ein ſegel hat, wird vornemlich auf der Nieder-Elbe gebrauchet.

Eule: Iſt ein gantz bekannter nacht-vogel, welcher an gröſſe einer henne gleich kömmt. Um die augen hat er gleichſam eine crone; die augen ſind groß und ſchwartz, und ſtecken tief im kopf. Am bauche ſind die federn weiß mit ſchwartzen flecken. Der ſchnabel iſt weiß, und die klauen gekrümmet. Die füſſe ſind gantz mit federn bedecket, und auf den rücken hat ſie geſchuppte federn mit weiſſen flecken. Sie fänget ratten und mäuſe, gleich den katzen. Man ſaget, daß das fleiſch vor die gicht und vor ſchwermuth gut ſey. So ſollen auch die eyer, wenn man ſie in einen kuchen bäckt, und einem trunckenbold zu eſſen giebt, ihm den wein und branntewein zuwider machen.

Eulgen: Iſt ein weiſſes viereckigtes tüchlein von weiſſen tuche oder ſaubern cattun, ſolches pfleget man denen wochen-kindern über die köpfe, und um das geſichte zu ſchlagen, und unten am hälsgen zuzubinden, das aber, was übrig bleibet und herabhänget, wird mit eingewickelt; es wird mit unter das wochen-zeug gerechnet. Um den kopf herum ſind ſolche gefüttert, und mit kleinen ſaubern ſpitzen friſiret.

Euphorbium, Nies-Kraut: Eine medicinaliſche pflantze, welche dem rohre gleichet, und mehrentheils auf dem gebürge Atlas in Africa gefunden wird. Man ziehet aus dem ſchwefelichten theil dieſes krauts einen ſaft, welcher ſehr verdünnet. Er iſt durchdringend, zertheilend und heilſam, und nimmt die pocken-mähler weg. Man kan ihn mit eyer- oder myrrhen-öhl, auch etwas honigſeim vermiſchen.

Ewig Gefängniß, ſiehe Gefängniß.

Examen: Iſt hier ein terminus practicus, und zwar das examen aufs zukünftige, welches ehedeſſen im voraus geſchahe, wenn man etwa geſonnen war, einen proceß anzufangen, aus beyſorge die zeugen, entweder durch abſterben und abweſenheit, oder durch beſtechung zu verlieren; dergleichen vorſicht zu loben iſt.

Excediren, das Maas überſchreiten, zu viel thun: Eigentlich iſt dieſe redens-art in criminal-ſachen gebräuchlich, und heißt ſo viel, als einen heftig und blutrünſtig ſchlagen. Vorzeiten verlor zu Rom ein herr ſein recht über ſeine ſclaven, wenn er gar zu hart im ſtrafen mit ihnen verfuhr. So ſagt man auch von einem anwaldt, wenn er ſeine vollmacht überſchreitet, ſo muß er ſein verfahren widerrufen.

Excellentz: Dieſer ehren-titel wird insbeſondere denen abgeſandten und andern perſonen, die nicht fürſtlichen ſtandes ſind, gegeben. Vorzeiten eigneten ſich kayſer und fürſten dieſen titul zu. Wie denn der bibliothecarius Anaſtaſius kayſer Carl den Groſſen Se. Excellentz nennet. In Deutſchland iſt er heutiges tages nicht ſo rar, und zu Regensburg geben ſich ſo gar alle reſidenten unter ſich den titel excellentz.

Exchange: Alſo heiſſet die groſſe königliche börſe zu Londen, welche anfänglich ein reicher kaufmann Ao. 1566 auf ſeine koſten erbauet, hernach aber, als ſie Ao. 1666 in dem groſſen brande mit im rauche aufgegangen, als ein öffentliches gebäude ſehr prächtig und mit ſchönen ſtatuen wieder aufgeführet worden. Alhier verſammlen ſich täglich die kaufleute, ihrer negotien halber. Nebſt dieſer königlichen börſe giebt es zu Londen noch 2 renomirte börſen, nemlich exeter, exchange und new-exchange.

Excommunication, Bann: Aus dem Jure canonico iſt dieſe redens-art gar bekannt, und bedeutet in anſehung der religion ſo viel, als einen von der kirchen-gemeine und vom nachtmahl gantz ausſchlieſſen. Uberhaupt aber will dieſes wort ſo viel ſagen, daß es eine trennung oder verbot des umganges mit einer perſon ſey, den ſie zuvor mit einander gehabt haben. Dieſe kirchen-cenſur hat ſowol unter Chriſten, Heiden, als Juden ſtatt, und zu dieſem endzweck, damit die verſtockten ſünder durch dergleichen abſonderung zur erkenntniß ihres verbrechens kommen, und ein verlangen zeigen mögen, mit der kirchen-heerde wiederum vereiniget und ausgeſöhnet zu werden. Die Juden hatten zweyerley arten des bannes, nemlich den groſſen und kleinen; jener ward mit vielen beſchweren und flüchen begleitet; niemand durfte mit einem verbanneten umgehen, oder mit ihm eſſen. Dieſer aber daurete nicht länger als einen monat.

Executorium, Executoriſch: Bey hohen gerichten iſt dieſes wort ſehr gebräuchlich, und verſtehet ſich von einer ſache, welche entweder ſchon exeutiret iſt, oder erſt executiret werden ſoll. Ein contract iſt eher nicht executoriſch, es ſey denn, daß er ſchriftlich zu

 papiere

Digitized by Google

papiere gebracht und unterſiegelt worden. Vorläufige gerichts-urthel ſind executoriſch. Bisweilen wird unter dem worte execution auch verſtanden, wenn durch gerichts-diener des ſchuldners mobilien und geräthe weggenommen werden, es ſey denn, daß er einen ſichern bürgen zur bezahlung ſtelle.

Executor teſtamentarius iſt, welchen der verfaſſer eines letzten willens zu dem ende erwählet hat, damit ſelbiger möge erfüllet werden. Sein amt währet nur ein jahr, in welchem er, nach geſchloſſenen inventario, die ſchulden aus den mobilien zahlen, die begräbniß-koſten und legata entrichten muß; im fall aber dieſe nicht zureichend, muß er mit gerichtlicher genehmhaltung zum verkauf der unbeweglichen güter ſchreiten.

Exempel, Muſter, Beyſpiel: Von einem manne oder frauenzimmer, welche einen unbefleckten wandel führen, ſagt man: Es ſind rechte muſter der tugend. Gute oder böſe exempel ſollen niemals als ein geſetze oder haupt-urſache angeſehen werden. Jedennoch iſt es ſehr zuträglich und nöthig, daß, aus mangel gnugſamen verſtandes, man ſich bemühe, durch gute exempel zu erbauen und vorzuleuchten, bis ſie zu einem reifen alter gereichen. Die exempel geringer perſonen machen einen ſchlechten eindruck, und der gröſſern ſcheinen unnachahmlich zu ſeyn. Daher diejenigen, welche durch dieſen weg die jugend überzeugen wollen, am ſicherſten gehen, wenn ſie die exempel ihres gleichen anführen.

Exemplariſch Leben: Iſt eigentlich das adjectivum von exempel, und alſo ſagt man: Einen ſo guten lebens-wandel führen, daß er andern zum modell, tugendhaft zu leben, dienen könne. Die buchhändler pflegen das wort exemplar von den gedruckten büchern zu gebrauchen. Desgleichen auch die kupffer-ſtecher mit ihren gedruckten kupfern thun.

Exercitium, Uebung: Bedeutet die ausübung oder practick einer wiſſenſchaft, kunſt oder handwercks. In mehrern verſtande wird es von den übungen, ſo auf den ritter-academien getrieben werden, verſtanden, als reiten, fechten, tantzen, fortification, und dergleichen. So nennet man auch exerciren, denen ſoldaten die handgriffe mit ihrem gewehr, die verſchiedene ſchwenckung, und ander nöthiges beyzubringen.

Exilium, Landes-Verweiſung: Es ſcheinet dieſes wort mit der banniſirung einerley zu ſeyn: Allein der unterſcheid beſtehet darinn, daß das letztere eine von der obrigkeit auferlegte ſtrafe iſt, jenes aber von dem landes-regenten ſelbſt, groſſer verbrechen halber, verhänget wird. Ein ſolches exilium iſt entweder auf lebens-zeit, oder nur auf gewiſſe jahre, da er an dem ihm angewieſenen orte ſich aufzuhalten genöthiget iſt, wie ſolches in Rußland denen nach Syberien verwieſenen wiederfähret.

Exorciſmus, Zauber-Segen: In den canoniſchen rechten kömmt dieſes wort zum öftern vor, und iſt ſchon vor einführung des Chriſtenthums nicht nur bey den Jüden, ſondern auch bey den Heyden, und ſo gar in America bekannt. Es iſt ein griechiſch wort, und heißt ſo viel, als ab- oder zuſammen-ſchwörung, welches einen befehl bedeutet, welchen ſich jemand, der ſich dazu berechtiget zu ſeyn glaubet, anmiſſet, denen ſowol lebenden, als lebloſen geſchöpfen zu gebieten, daß ſie mit ihren würckungen der bosheit aufhören ſollen. In der römiſchen kirche hat man einigen des geringern cleri das amt und den namen eines exorciſten beygeleget, die aber mit ihren beſchwörungen keine groſſen wunderwercke verrichten.

Expectantz, Anwartſchaft: Es iſt dieſes eine beſondere gnade, welche der pabſt oder ein könig gewiſſen perſonen von verdienſten zuſtehet, nicht daß er das geſchenckte beneficium oder gut ſo gleich würcklich beſitze, ſondern daß er künftig im fall einer erledigung ſolches erwarte. Der gebrauch der anwartſchaften iſt zwar ſchon ſehr alt, aber nicht ſo gemein geweſen, als zu unſern zeiten. Und auf dieſe weiſe ſchencken groſſe herren ihren wohlverdienten miniſtern die anwartſchaft zu einem ritter-gut, wenn dazu kein lehens-folger mehr vorhanden iſt.

Extract: Iſt in der artzeney-kunſt ein heil-mittel, welches ſeine kraft aus andern gezogen, es mag nun feuchte, flieſſend oder trucken ſeyn, auch einfach oder doppelt. Die zubereitung geſchiehet, wenn aus einem, es ſey thieriſchen, oder wachsthümliſchen, oder irdiſchen weſen die reineſten theile von dem groben und irdiſchen durch ein tüchtiges menſtruum, oder auflöſendes mittel, geſchieden und ausgezogen werden, welches man extrahiren, oder extraction nennet.

Extra tempora: Dieſes iſt eine formul, welche bey der römiſchen cantzeley ſehr gebräuchlich iſt, und wird darunter ein päbſtlicher gnaden-brief verſtanden, vermittelſt welchem einem clero zugelaſſen wird, die tonſur oder einen orden auſſer der zeit, welcher von den canoniſchen geſetzen beſtimmet iſt, anzunehmen.

Ex voto: Die gelegenheit zum gebrauch dieſes worts hat die mahlerey gegeben: Denn man nennet ein gemählde, welches zu einem heiligen gebrauch gewidmet iſt, mit dieſem namen. So bald jemand in der römiſchen kirche eine groſſe kranckheit überſtanden, oder aus einer augenſcheinlichen lebens-

gefahr

Digitized by Google

gefahr geriſſen worden, muß das gelübde mit einem gemahlten bilde erfüllet werden. Dieſe gewohnheit hat von den Griechen und Römern ſeinen urſprung.

Eyben-Baum, ſiehe Eiben-Baum.

Eybiſch-Wurtz, ſiehe Eibiſch-Wurtz.

Eyche, ſiehe Eiche.

Eyd: Dieſer wird auf mancherley art abgeleget, und richtet ſich gemeiniglich nach den gewohnheiten derer gerichte. In den meiſten muß der beklagte zuerſt ſchwören. Allein in handlungs-ſachen wird kläger zuerſt zum eyde gelaſſen. Prieſter und frauenzimmer, wenn ſie ſchwören, legen die finger auf die bruſt, an ſtatt andere ſie in die höhe halten. Leichtſinniges ſchwören iſt ſtrafbar, allein wenn man etwas eydlich verſpricht, dieſes oder jenes zu verrichten, oder GOtt ſelber ein gelübde thut, ſo iſt dergleichen eyd erlaubet.

Eydbruch des Lehn-Mannes oder Felonie: Wenn ein vaſall ſeinen herrn nicht erkennen will, und den eyd der treue zu halten ſich freventlich widerſetzet. Dieſes verbrechen ziehet insgemein die confiſcation der lehn-güter nach ſich. Eine felonie aber bedeutet nicht nur die rebellion des vaſallen gegen ſeinen lehns-herrn, ſondern auch, wenn der lehns-herr mit ſeinen vaſallen hart und unbillig verfähret und ſchimpflich begegnet; da denn jener ſein huldigungs-recht, welches auf den landes-herrn zurückfällt, nebſt allen andern gerechtigkeiten verlieret.

Eyer: Sind die bekannten länglicht-runden gefäſſe, ſo in den leibern des feder-viehes, der vögel, der fiſche und einiger thiere, ſo zugleich im waſſer und auf der erde leben, als krebſe ꝛc. weiblichen geſchlechts wachſen, und worinnen die materie zu einer kleinen frucht eingeſchloſſen iſt. Es beſtehet aus dem dotter, dem ey-weiß, dem häutlein und der ſchale. Da die eyer im winter beſſer als im ſommer bezahlet werden, haben gute hauswirthe darauf gedacht, ſolche eine zeitlang friſch zu erhalten. Sie legen die eyer, welche vom monat Julio bis September geleget werden, in heu, hexel oder truckene ſäge-ſpäne mit den ſpitzen unter ſich, daß keines das andere berühre, und überſchütten ſie mit eben der materie, da ſie ſich bis gegen faſtnachten halten. Oder: Sie legen ſolche in ein irden geſchirr waſſer, und geben ſolchen wenigſtens allezeit über den andern tag friſches waſſer. Andere legen ſie ſchichtweiſe in ſaltz, und erhalten ſie dadurch lange zeit. Man erkennet ein gutes friſches ey daran, daß es im waſſer nicht ſchwimme, ſondern unterſincke; daß wenn man es gegen das licht hält, ſchön helle, die dotter aber nicht bleich ſcheine, und daß es nicht ſchlottere, wenn man es ſchüttelt. Man richtet ſolche auf vielerley art zu, wovon wir einige wollen anführen.

Eyer auf Butter geſchlagen: Man zerläßt in einem tiegel ein ſtück butter, ſchläget die eyer hinein, und läſſet es am feuer, bis ſie etwas braun werden.

Eyer mit Brat-Würſten: Man bratet die würſte, ſie mögen rohe oder geräuchert ſeyn, auf dem roſte halb gar, ſchneidet ſie in ſcheiben oder in die länge, und wirft ſie in einen tiegel mit brauner butter. Sodann klopft man eyer in milch, ſchüttet ſolche hinein, und rühret es um. Endlich ſchieret man das feuer unter den tiegel weg, und läſſet es zuſammen dämpfen.

Eyer-Brodte: Man nimmt zu einer metze weitzenmehl ein halb ſchock eyer, klopfet ſie wohl, miſchet ſolchen mit drey halben näſeln milch, 2 pfund zerlaſſener butter mit etwas weiß-bier-hefen unter das mehl, ſaltzet es, und läſſet es am warmen ofen aufgehen. Sodann knetet man es nochmals, und wenn es wieder wohl aufgegangen, würcket man es aus, und bringet es in ofen.

Eyer-Creme wird aus eyer-weiß und auch aus dottern gemachet. Man quirlt entweder 20 dotter, oder das weiſſe von 12 eyern, und thut ſie in eine kanne ſiedende milch mit etwas zucker und roſenwaſſer; ſolche rühret man beſtändig um, daß ſie nicht zuſammen laufen, und doch dicke werden. Zu dem ende tropfet man einige tropfen waſſer hinein. Endlich ſchläget man ſolche durch ein haarſieb oder einen durchſchlag in eine gleichſtehende ſchüſſel, daß ſie keine blaſen bekommen: Fahren aber welche auf, ſticht man immer nadeln hinein, und ſchlichtet ſie mit einem meſſer.

Eyer-Käſe: Quirlet 20 eyer, und treibet ſie durch ein haar-ſieb, hierzu nehmet 2 kannen ſahne, etwas zucker, roſen- oder zimmet-waſſer, und klopfet es wohl unter einander. Hierauf ſetzet es auf ein verzinnt caſſerol, rühret es, daß es nicht anbrenne; denn ſchlaget ihn in einen durchſchlag, daß das waſſer ablaufe, und beſtreuet ihn mit zucker und zimmet.

Eyer (gerührte): Man läſſet butter zergehen, ſchläget die eyer hinein, bis ſolche gut. Man kan auch pomerantzen-ſaft darzu gieſſen. Geräucherte und in ſcheiben geſchnittene würſte werden auch alſo zugerichtet.

Eyer-Gerſten: Zerklopfe eyer, gieſſe ſie in warme fleiſch-brühe, thue ſaffran und muſcaten-blüthe dazu, und laſſe es aufſieden.

Eyer (fricaßirte): Schälet 8 hart geſottene eyer, und werfet

Digitized by Google

werfet ſie in friſches waſſer, ſchneidet ſolche ſcheibenweiß, leget ſie in eine ſchüſſel, beſtreuet ſie mit ingwer und zimmet, und ſetzet ſie mit einem ſtück butter auf kohlfeuer, bis ſolche zergangen. Inzwiſchen werden 2 eyer-dotter mit einer meſſer-ſpitze mehl gequirlt, halb eßig und halb waſſer daran gegoſſen, und am feuer gekocht, dann gieſſet man dieſe brühe auf die eyer, ſprützet butter darüber, und läſſet ſie wohl durchziehen. Auf gleiche weiſe werden auch die verlohrnen eyer fricaßiret, nur daß ſie nicht erſt in butter, wie dieſe, paßiren dürfen.

Eyer (grüne): Man nimmt grün-färbende blätter, reibet ſie mit roſen-waſſer ab, und menget es unter die eingeſchlagnen eyer; nur muß man die grünen mehr, als die gelben ſaltzen. Dergleichen grüne eyer zieret die eingemachte orange-blüthe ſehr wohl, wenn man zucker, mit ambra vermenget, darüber ſtreuet.

Eyer (geſtürtzte): Man nimmt eyer, ſo viel man will, und macht an der ſpitze des eyes ein löchlein, bläſet ſie in einen topf aus, thut ein wenig ſahne darunter, nebſt kleinen roſinen, roſen-waſſer, und ein wenig ſaltz und mehl, quirlet es unter einander, ſetzet einen tiegel über, der zu ſolchen geſtürtzten eyern gehöret, und thut in ein jedes ein wenig butter; wenn es heiß, ſo gieſſet von dem gequirleten, etwan halb voll, hinein, und leget die eyerſchalen in ein jedes wieder ein, und haltet ſie mit einem löffel nieder; wenn man nun meinet, daß es unten braun, ſo wird es umgewendet, und noch ein wenig butter darauf gegoſſen, auch noch von den eyern darzu gethan, bis es vollkommen braun; dann werden ſie angerichtet, und mit zucker beſtreuet.

Eyer-Milch: Hierzu werden 5 eyer in ein maaß gute fette milch genommen, alsdenn recht geklopfet, und in eine pfanne gethan, dann über das feuer geſetzet, und umgerühret, bis es ſiedet; nimm es alsdenn vom feuer weg, gieſſe es in einen glaſürten topf, und rühre es an einem kalten orte, bis es recht kalt wird, man thut ein wenig ſaltz darzu.

Eyer-Mus: Man nimmt 12 bis 15 eyer, ſchläget ſolche auf, und ſondert das weiſſe von dem gelben ab, rühret ein gutes theil unter ſolche eyer-weiß, und rühret es durch einen durchſchlag, daß es recht klar wird, machet alsdenn heiſſe butter, thut die eyer hinein, rühret ſolche öfters um, und laſſet es wohl ſieden, ſchüttet hernach das gelbe darauf, und rühret es nicht mehr um, ſondern laſſet es über dem feuer vollends backen, ſo iſt es gut.

Eyer mit grüner Brunnen-Kreſſe: Man ſiedet harte eyer, und ſchneidet ſelbige in viertel, reibet brunnen-kreſſe mit eßig, und machet es mit zucker ſüſſe, leget alsdenn die eyer ſternicht darauf, und beſtreuet ſie wieder mit zucker.

Eyer-Sültze: Quirle etliche eyer, und ſaltze ſie, und mache alsdenn in einer breiten pfanne butter heiß, und ſchütte etwas von den eyern hinein, und zwar, daß es breite plätzgen werden, und backe eines nach dem andern, wickle ſolche hernach zuſammen, und ſchneide ſie wie die nudeln, röſte etwas mehl, thue erbs-brüh, etwas eßig, klein geſchnittene zwiebeln, nebſt ingwer und pfeffer daran, thue alsdenn die eyer hinein, laß es mit einander kochen, bis es gut iſt.

Eyer (ſaure): Man ſchläget ſelbige, ſo viel man will, in eine ſchüſſel, und ſchüttet ſie in ſiedenden eßig, daß ſie darinnen anlaufen, dann quirlet man zwey dottern klar in etwas kalten eßig, und gieſſet den geſottenen eßig darzu, und thut ein ſtück butter zu den eyern, nebſt ein wenig ſaltze; dann gieſſet man die abgequirleten dottern hinein, läſſet ſie etwas anlaufen, und richtet alles in eine ſchüſſel an, und thut ein wenig zucker und weiſſen pfeffer darüber.

Eyer (gebackene): Man machet etwas butter in einer pfanne heiß, ſchläget ein ey in eine kelle, und beſtreuet es mit ein wenig ſaltz und mehl, ſetzet es alsdenn in die heiſſe butter, und bäcket es, darinnen continuiret man ſo lange, bis man eyer, ſo viel man brauchet, genug hat, welche ſo denn zu grün-kraut, kohl, ſpinat, auch andern eſſen gebrauchet werden.

Eyer (geſetzte): Ehe ſolche eyer in eine ſchüſſel geſetzet werden ſollen, ſo beſtreichet man ſelbige erſt zuvor fein dicke mit butter oder baum-öhl, ſchläget die eyer darauf, und ſetzet die ſchüſſel übers feuer, daß ſie von unten gar werden, oben aber wird etwas glühendes zum anlaufen darüber gehalten, hernach etwas geſaltzen, und muſcaten-blumen darüber gethan; ſo man aber die ſchüſſel zuvor mit baumöhle begoſſen, ſo gieſſet man das öhl davon ab, machet es heiß, gieſſet es wieder über ſolche eyer, und beſtreuet ſie mit dergleichen gewürtze und etwas parmeſan-käſe.

Eyer-Kuchen zu backen: Hierzu werden eyer, ſo viel man deren hierzu brauchet, aufgeſchlagen, und mit einem löffel voll mehl, und etwas ſaltz darein, klar gequirlt, man pfleget auch ſchnittlauch, gundermann, peterſilie und dergleichen, wenn es zuvor klar geſchnitten, darunter zu thun; dann ſetzet man einen flachen tiegel mit ſchmaltz über das feuer, bis ſie braun iſt, und gieſſet die gequirlten eyer hinein, daß

daß ſie darinnen backen. Binnen der zeit lüftet man auf der ſeite mit einer kuchen-ſchippe den kuchen, und wenn er nicht fett genug, ſtecket man noch etwas butter hinein, hierauf wird er umgewendet, und die pfanne aufs neue mit butter beſtrichen, alsdenn den kuchen verkehrt hineingeſchüttet, bis er braun und gar.

Eyer-Kuchen mit einer Brühe: Hierzu rühret man 8 eyer, zu 3 pfennigen ſemmel, welche in milch muß eingeweichet werden, und thut ein wenig mehl, etwas ſaltz und muſcaten-blumen darzu, wenn ſolches wohl unter einander gerühret, ſchüttet man es in den tiegel in die heiß gemachte butter, der kuchen muß gelüftet werden, daß er nicht anbrennet, auch umgewendet werden. Hernach wird eine kanne rahm geſotten, und über den eyerkuchen gegoſſen, daß er eine weile daran kochet. Hernach gieſſet man den rahm von dem kuchen ab, und nimmt 3 eyer-dotter mit einem ſtücke butter darunter, der rahm wird darzu gegoſſen und gequirlet, daß er nicht zuſammen läuft. Dann wird dieſe ſoſſe über den eyerkuchen gegoſſen, und etwas muſcaten-blumen darüber gethan. Man kan auch ſtatt des rahmes ein nöſel wein nehmen, und über den eyer-kuchen gieſſen, daß er eine weile daran kochet, dann werden eine handvoll kleine roſinen an den kuchen gethan, nehmet 4 eyer-dottern mit etwas mehl, etwas ſaffran und etliche tropfen wein, und quirlet es recht unter einander, gieſſet den wein von dem kuchen in die eyer, und ziehet ſie damit ab. Dieſe brühe, wenn ſie zuvor beym anrichten etwas dicke worden, wird darüber gegoſſen, und der kuchen mit zucker und zimmet beſtreuet.

Eyer-Kuchen Roberts: Nehmet 18 eyer, ſchlaget das weiſſe beſonders von ſelbigen, und thut das gelbe nebſt etwas biscuits von bittern mandeln und friſch gehackter citronen-ſchale, auch etwas rahm und zucker darunter. Nehmet alsdenn eine pfanne mit friſcher butter, quirlet die eyer beſtändig, und thut ſie in die pfanne, rühret ſie ſtets über dem feuer um. Wenn nun der kuchen anfängt ſich zu färben, ſo wendet ihn um, daß er auf der andern ſeite auch braun wird. Thut ſolchen, wenn er ſich auf beyden ſeiten wohl gefärbet, in eine ſchüſſel, und ſetzet ihn warm, als ein bey-gerichte, auf den tiſch.

Eyer-Kuchen a la Noaille: Nehmet 1 nöſel milch, und gieſſet ſie in ein caſſerol, thut ein wenig reis-mehl und etwas ſaltz hinein, das mehl muß aber mit etlichen tropfen milch vermenget werden, nehmet alsdenn die eyer-dottern, und zwar nur das gelbe von 8 eyern, menget ſolche in die milch wohl unter einander, thut auch ein halbes nöſel ſüſſen rahm und ein gantzes ſtücke zimmet, auch zucker dazu; laſſet es auf dem caſſerol unter einander kochen, und rühret es ſo lange, bis es anfängt aufzuwallen, dann nehmet es ab, und laſſet es kalt werden; hacket citronat mit biscuits von bittern mandeln und andern biscuits darzu, auch ein wenig pomerantzen-blüthwaſſer darunter, vermiſchet dieſes alles unter den bereiteten rahm, und nehmet das ſtücke zimmet wieder heraus; alsdenn nehmet 18 friſche eyer, ſchlaget das weiſſe, ſo, als wenn ihr die ſo genannten meringues machen woltet, thut hernach das gelbe von 12 eyern darzu, rühret es ſtets unter einander, thut ſolches in den rahm, und vermiſchet es wohl; reibet alsdenn die caſſerole überall mit friſcher butter aus, thut das gemeldete zum eyer-kuchen hinein, und ſetzet es an das feuer, und wenn es gar worden, richtet es in einer ſchüſſel an.

Eyer-Kuchen mit Zucker: Schlaget mit einem löffel das weiſſe von 12 eyern, thut hernach das gelbe darzu, hacket citronen-ſchalen fein klar darauf, thut ein wenig rahm und ſaltz darunter, wenn nun ſolches ordentlich unter einander geſchlagen, ſo backet den eyer-kuchen; ſelbiger muß aber, ehe er angerichtet wird, umgeſtürtzet werden, und zuvor mit zucker beſtreuen, und ſelbigen umwenden, daß er auf beyden ſeiten braun wird, dann beſtreuet ihn wieder mit zucker und gehackter citronen-ſchale und etwas citronat, und richtet ihn warm an.

Eyer-Kuchen von Garten-Bohnen: Nehmet gartenbohnen, ſchelet die haut und rinde davon ab, und thut ſie in gute butter, nebſt einem ſtengel peterſilie, auch etwas von einer klein geſchnittenen zwiebel und etwas würtze, laſſet es bey einem ſachten feuer kochen. Backet alsdenn einen eyer-kuchen von friſchen eyern, worunter etwas rahm und ſaltz gethan wird; wenn ſelbiger gebacken, ſo leget ihn in eine ſchüſſel, machet die bohnen nebſt dem gelben von 2 eyer-dottern dicke, und ſchüttet es hernach über den eyer-kuchen, daß ſie bis an den rand gehen. Eben auf ſolche art kan man eyer-kuchen unterſchiedlich backen, als mit ſchampionen mit rahm, jungen erbſen mit rahm, mit weiſſen trüffeln und rahm, mit ſpinat und rahm, u. d. m.

Eyer-Kuchen von Schincken: Wenn der ſchincken gar gekochet, ſo nehmet das magere davon, und hacket es, ſchlaget alsdenn 8 eyer ein, und würtzet ſelbige mit pfeffer, ſaltz und gehackter peterſilie, thut die helfte von gehackten ſchincken darzu, thut einen löffel voll rahm darzu, ſchlaget es unter einander, und backet den eyer-kuchen, leget ihn in eine ſchüſ-

Digitized by Google

ſel, er muß aber nur den boden der ſchüſſel bedecken, und von der andern helfte des gehackten ſchinckens wird ein krantz um den eyer-kuchen gemacht.

Eyer-Kuchen von Kälber-Nieren: Nehmet eine gar gekochte kälber-niere, hacket ſelbige mit etwas peterſilie klein, ſchlaget 8 bis 10 eyer in ein caſſerol, und ſaltzet ſie ein wenig, thut die gehackte kälber-niere, wie auch 3 bis 4 löffel voll rahm, und etwas zucker darzu; backet daraus mit guter butter die eyer-kuchen, und richtet ſie in einer ſchüſſel warm an.

Eyer-Kuchen von Auſtern: Man nimmt auſtern, und machet ſie aus den ſchalen, läſſet ſie ein wenig im waſſer aufkochen, und putzet ſie rein ab, alsdenn thut man 2 drittel von auſtern in ein caſſerol, mit etwas butter, beſprenget ſie ein wenig mit ihrem waſſer und etwas coulis, thut etwas pfeffer daran, die auſtern müſſen aber nicht zu ſtarck kochen, daß das ragout einen guten geſchmack behält. Schlaget alsdenn 8 eyer mit ein wenig ſaltz und gehackter peterſilie ein, und hacket das übrige von auſtern 3 bis 4mal durch, und thut es zu den eyern mit etwas rahm, ſchlaget es wohl unter einander, und ſchmeltzet in einer pfanne butter, thut den eyer-kuchen hinein, und ſetzet ihn aufs feuer, rühret ihn beſtändig um, wenn er denn gebacken iſt, ſo ſchlaget ihn wieder um, und richtet ihn an.

Der haupt-nutzen der eyer iſt nechſt der verſpeiſung die daraus erzielende brut, wovon Ausbrüten nachzuſehen. In der artzeney werden ſie vielfältig gebrauchet.

Eyförmig, ſiehe Oval.

Eymer, ſiehe Eimer.

Fabrique: Eine werckſtätte, da eine gewiſſe art von allerhand waaren verfertiget wird. Z. E.

Die gold- und ſilber-fabriquen.
Stahl- und eiſen-fabriquen.
Gewehr-fabriquen.
Spiegel-fabriquen.
Porcellain-fabriquen.
Seiden zeug- ſammet- ſtrumpf-fabriquen.
Wollene tuch- zeug- huth- ſtrumpf- fabriquen.
Die flenell-druck-fabriquen.
Die holtz-fabriquen.
Die leder-fabriquen.
Tobacks-fabriquen.
Zucker-fabriquen.
Wachs-leinwand-fabriquen.
Band-fabriquen.
Zwirn-fabriquen.
Cattun-fabriquen.
Canneſaß-fabriquen.
Galanterie-fabriquen.

Hierzu wird nun erfordert, daß ein ſolcher verleger die fabrique, ſo er unternimmt, ſelbſt aus dem grunde verſtehe, wie ſelbige vom anfange her tractiret werde, was für materialien darzu gehören, welches die beſten meiſter, ingleichen die vortheile und handgriffe bey dergleichen fabriquen ſeyn, und wohin endlich die verfertigte waare am beſten wieder abzuſetzen ſey.

Wenn einige gelehrte und gemeine leute eigentliche künſte als ein handwerck anſehen, und ſie auch mit dieſem namen belegen, ſo muß man ſolches in einem etwas engern verſtande nehmen; denn ſonſt miſchte man die wund-ärtzte, mahler, ſculpteurs von verſchiedener gattung, die buchdrucker-kunſt rc. gantz unrecht mit unter die handwercker. Der mißbrauch rühret vermuthlich daher: Weil man ehedeſſen von dem worte manufacturen und fabriquen bey uns nichts gewußt, hat man alles ein handwerck genennet, wie ſolches auch noch itzo von vielen geſchiehet, welche ſo gar die bauren, gemeinden und bergleute unter die handwercker rechnen, indem nichts, dazu die hand nicht zu gebrauchen, kann verfertiget werden. Solcher fabriquen nun ſind mancherley; alſo hat man im jahr 1745 ohnweit Rinteln eine eiſen-fabrique angeleget, da allerley zur haushaltung dienliches geräthe, als ſchaufeln, furchen, ſenſen, meſſer rc. fabriciret werden. Das eiſen aber muß von Schmalkalden oder andern fürſtl. Heßiſchen eiſen-bergwercken geholet werden. Das privilegium dazu iſt unter gewiſſen bedingungen von Ihro Königl. Maj. von Schweden der geſellſchaft confirmiret worden.

Durch gold- und ſilber-fabriquen und manufacturen verſtehet man eine eigentliche aus vielerley arten von arbeit, arbeitern und verlegern beſtehende fabrique, in welches ächtes gold und ſilber zwar auch geſchmoltzen, geſchieden, ſauber abgetrieben, geſchmiedet, geſchlagen, und zum theil mit einander vereiniget, hierauf aber nach und nach in ſtangen gebracht, zu drat und ſubtilen fäden gezogen, über ſeidene fäden geſponnen, zu allerhand güldenen und ſilbernen borten, treſſen, ſpitzen rc. verwürcket wird. Ob dergleichen fabriquen, dadurch viel gold und ſilber aus dem lande geführet, und die alten müntz-ſorten eingeſchmoltzen werden, einem ſtaat nützlich oder ſchädlich ſey, davon läſſt man andere urtheilen. Zum wenigſten iſt bekannt, daß in Engeland und Schweden dergleichen fabriquen

Digitized by Google

quen nicht geduldet werden. Was die porcellain-fabriquen betrift, können ſelbige einem lande keinen ſchaden bringen, indem die dazu erforderte materialien darin in groſſer menge zu finden ſind. Aus Franckreich hat man bekannt gemachet, daß man die kunſt durch gantz geringe und leichte mittel eine neue art porcellain zu fabriciren, oder das ſchlechteſte glas in porcellain zu verwandeln, erfunden. Wie denn der erfinder verſpricht, eine gläſerne wein-bouteille in porcellain zu verwandeln, und daß ſolches nicht mehr koſten würde, als es einem töpfer koſtet, von der gröbſten erde einen topf brennen zu laſſen; dabey getrauet er ſich durch proben zu erweiſen, daß es an härte allen andern bekannten, auch ſo gar dem chineſiſchen vorzuziehen ſey. Wie es ſcheinet, ſo bedienet er ſich dazu einer in der gegend Mont martre befindlichen weiſſen erde oder gypſes.

Fabriquen-Bley: Nennet man dasjenige platte und runde ſtückgen bley, welches am ende der vornehmſten ſeite eines tuches oder waare angehänget iſt, auf welchen man den namen des ortes, wo das tuch gemachet iſt, nebſt der jahr-zahl ſetzet. Solch fabriquen-bley ſetzet man nicht eher auf die tücher, als bis ſie von den vorgeſetzten und geſchwornen ober-meiſtern unterſuchet worden.

Fach-Baum: Iſt das lange und groſſe quer-holtz, welches unmittelbar vor denen gerinnen einer mühle über den mühl-graben geleget wird, und worauf die grieß-ſäulen und ſchutz-breter ſtehen, das waſſer in einer gewiſſen höhe aufzuhalten. An einigen orten wird er auch der Spund-Baum genannt. Dieſer fach-baum nun wird einen erb-zoll über die horizontal-linie des mahl-pfahls geleget, nemlich daß er um ſo viel höher als der mahl-pfahl über dem waſſer ſtehe. Die urſache aber, warum er ſo viel höher ſeyn muß, iſt dieſe, weil bey den eis-fahrten der fach-baum ſehr abgenutzet wird. Der mahl-pfahl muß 12 bis 16 zoll ins gevierte halten, und oben wird eine gevierte kupfer-platte befeſtiget, wird aber um einen erb-zoll tiefer in die erde gerammet, als der mahl-pfahl hoch iſt. Bey den wehren werden die fach-bäume quer über den abfall-graben oder das wehr-waſſer geleget, und, zum unterſcheid der mühlen-fach-bäume, wehr-fach-bäume genennet. Ein neuer fach-baum darf nicht einſeitig, ſondern muß in beyſeyn der nächſten ober- und unter-mühl-nachbarn und deren geſchwornen müller geleget, oder zum wenigſten zubereitet werden, da man ſich denn jederzeit nach dem alten mahl-pfahl richtet.

Facit im Dividiren, ſiehe Rechen-Kunſt.

Fackel-Jagd: Iſt, wenn man zur winter- oder herbſt-zeit bey nacht, wenn kein monden ſcheinet, und der haaſe aus dem walde aufs feld gegangen iſt, ein netz vor das holtz ſtellet, und auf jeder ſeite einen flügel ziehet. Hinter ſolches netz ſtellet der jäger die bauren mit prügeln, und etwa eine viertel ſtunde vor dem netze noch andere bauren, deren jeder eine ſtroh-fackel, brennende lunte und ſchwefel in der hand hat. Wenn der jäger mit dieſer anſtellung der bauren fertig, zündet er ſeine fackel an, ſchreyet und laufet nach dem netze und holtze zu, desgleichen auch die bauren thun müſſen. Wenn nun der haaſe dieſes höret, eilet er nach dem holtze, laufet aber darüber ins garn, und die hinter daſſelbe geſtellte bauren ſchlagen ihn mit ihren prügeln todt. Auf ſolche weiſe werden gemeiniglich die holtz-haaſen gehaſchet, welche ſich beſtändig im holtze aufhalten, der hetze etliche mal entkommen, und den jäger mit dem hunde ſcheuen. Dieſe pflegen zur herbſt-zeit des nachts nach dem kraute, und winters-zeit auf die grüne ſaat heraus zu kommen, da ſie denn auf ſolche weiſe gefangen werden.

Façon: Dieſes wort heißt eigentlich überhaupt bey zeugen, peruquen, kleidern, putz, gebäuden ꝛc. die geſtalt eines verfertigten dinges, welche die hand des künſtlers demſelben entweder nach einem vor ſich gehabten modelle, oder aus eigner invention, gegeben, und dadurch von einem andern dinge gleicher art, aber von anderer facon unterſchieden hat; daher die gemeinen redens-arten kommen: Dieſes iſt eine neue oder alte facon; dieſe facon gefällt mir. Indeſſen, ſo iſt es gewiß, in fabriquen und handwercks-waaren kömmt das wichtigſte ſtück der ſchönheit auf die facon in obiger bedeutung an, und es liegt darinne ein zureichender grund, vor ſeine waaren leicht käufer und abnehmer zu finden. Daher muß ſich ein ſolcher fabricante ungemein bekümmern, um den geſchmack der leute in anſehung der facon nicht nur zu erfahren, zu wiſſen und anzumercken, ſondern auch ſolche ſeine arbeit mit aller erſinnlichen addreſſe zu geben. Zu beyden aber gehöret groſſe klugheit, aufmerckſamkeit, lebhaftigkeit und geſchicklichkeit.

Faconnier: So wird derjenige arbeiter genennet, welcher zeuge zubereitet, angiebt, neue deſſeins giebt, auf den ſtuhl bringet, u. ſ. w. Er wird auch wol deſſeineur genennet. Man hat ſo viele verſchiedene faconniers in den fabriquen, als man zeuge zubereitet; alſo ſind ſolche im golde, im ſilber, in ſeide und wolle ꝛc. Ein dergleichen mann muß in ſeiner fabrique nicht ein bloſſer hand- ſondern auch ein künſtli-

Digitized by Google

künſtlicher und inventiöſer kopf-arbeiter ſeyn, dabey aber eine gründliche, zuſammenhangende theoretiſch-practiſche erkenntniß davon haben, ſonſt wird er nichts ausrichten.

Factor: Ein ſolcher iſt über die fabriquen, manufacturen ꝛc. als verwalter geſetzet und verordnet.

Facultät: Auf einer academie oder univerſität ſind die lehrer und profeſſores in vier facultäten eingetheilet, als in die theologiſche, juriſtiſche, mediciniſche und philoſophiſche.

Faden: Ein see-maaß, das ſo lang, als der raum zwiſchen den äuſſerſten theilen der hände eines menſchen iſt, wenn er die arme ausſtrecket, nemlich 12 Pariſer fuß, jeden zu 12 daumen gerechnet. Mit demſelben pfleget man die tiefe der flüſſe und des meeres zu ergründen.

Fächer: Iſt eine bekannte machine, deſſen ſich das frauenzimmer ſowol zum ſtaate, als auch vor die ſonnen-ſtrahlen, ſich in etwas damit abzukühlen, bedienet. Es beſtehet ein fächer aus kleinen zarten ſtäben von holtze oder auch elfenbein darüber papier, taffent oder feine haut geleimet wird, und mit allerhand figuren und bildern bemahlet iſt. Man hat beobachtet, daß das thermometrum keine veränderung zeiget, man mag mit einem fächer ſo viel luft daran treiben, als man will; verhält ſich dieſes in der that alſo, ſo iſt die urſache ſehr ſchwer anzuzeigen, man müßte denn ſagen, daß eine erwärmete luft, die um den tubum herum in bewegung gebracht würde, zweyerley würckungen thäte, davon eine der andern das gleichgewichte hielte; denn, wenn die bewegung eine kühle luft erwecken kan, ſo verhindert dennoch die daſelbſt befindliche warme luft ihre würckung, und wird mithin keine veränderung geſpüret.

Fächſer: Sind dasjenige ſchnittholtz von den weinſtöcken, ſo ein paar jahr verſencket geweſen, und nunmehro wurtzeln bekommen hat, damit man die leeren plätze in weinbergen beſetzet und ausbeſſert. Man leget ſolche der länge nach 2 oder 3 zuſammen in eine grube, wo ſie hinkommen ſollen, damit wenn eines nicht fortkommt, doch die übrigen bleiben, und läſſet ſolche kaum einer ſpannen lang hervor ragen, ſchüttet hernach gute ſchutt-erde und kleinen miſt darauf, und tritt es ein wenig ein. Es muß aber ſolches alles im frühling, wenn der froſt aus der erden iſt, an einem hellen-tage geſchehen, damit das holtz nicht naß, ſondern fein trucken in das erdreich kommet, weil es ſonſt gar leichtlich faulet.

Fähre: Iſt ein flaches, niedriges fahrzeug, mit welchem man vor ein gewiſſes geordnetes fähr-geld menſchen, pferde und wagen über einen fluß ſetzet. Der fährmeiſter hat etliche fähr-knechte zur hülfe, und empfängt das fähr-geld von den überfahrenden. Wenn der fluß nicht breit iſt, wird die fähre an einem ausgeſpannten fähr-ſeile hin und her gezogen, ſonſten aber mit ſtarcken und ſtrick-ſtangen getrieben.

Fähriger Wald: Wird in der forſterey ein junges gehauig oder junger hau genennet, welcher abgehauen worden, aber ſchon dergeſtalt wieder gewachſen iſt, daß das wild und vieh an den jungen bäumen die oberſten ſproſſen nicht erreichen und abfreſſen kan.

Fähr-Mutter: Iſt eine ungeſchnittene ſau oder mutter-ſchwein, welche zur zucht gehalten wird. In wohl eingerichteten haushaltungen pfleget man ſie jung aufzuerziehen, und immerzu an ſtatt der alten und abgehenden ſau-mütter nachzuſchaffen. Man hält aber gemeiniglich diejenigen unter den fährmüttern vor die beſten, ſo ein breites hinter-geſtelle, einen abhängenden bauch, viel zitzen, einen hohen rüſſel und lange ſeiten haben. Dieſe ſoll man nicht ehe belegen, als wenn ſie 18 bis 20 monate alt ſind: Denn ob man gleich ſolchergeſtalt eine tracht miſſen muß, die man hätte haben können, wo ſie eher wären zugelaſſen worden, ſo wird doch dieſer verluſt dadurch reichlich wieder erſetzet, wenn ſo ſchöne, groſſe und ſtarcke ferckeln fallen, auf die man ſich ſonſten, wo im zwantzigſten monat die andere tracht fiele, keine groſſe rechnung machen dörfte. An etlichen orten nimmt man bey der zulaſſung der ſchweine keine gewiſſe zeit in acht, ſondern man läßt die ſchweine, ohne einiges bedencken, unter einander gehen und weiden, daß ſie ſich belaufen können, wenn ſie wollen; allein, weil hernach die wurf-zeit ſo ungewiß iſt, daß man öfters, wenn es am ungelegenſten, und gantz auſſer der zeit iſt, ſich mit ihnen ſchleppen und placken muß, ſo laſſen ſie einige entweder das erſte mal im mittel des Mertz-monats, zum andern mal aber um das ende des Octobers belegen, damit ſie zum theil um die ſchnitt- oder erndte-zeit, theils aber um lichtmeſſe ferckeln, welches die beſten und bequemſten zeiten zu auferziehung der ferckeln ſind, oder man läſſet vom December an, bis zu der frühlings-tag- und nachtgleiche, den hackſch oder eber zu den fähr-müttern, da denn die jungen jederzeit in die beſte frühlings- und ſommers-zeit fallen, auch alsdenn von den müttern mit der milch am leichteſten ernähret, und auch ſonſten beſſer über ſich gebracht werden können. Eine fähr-mutter trägt, nach ihrer zulaſſung, 4 gantzer monate, ehe ſie ferckelt, und bringet bisweilen

Digitized by Google

weſſen 10, 12, auch wol 15 junge, die man ihr niemals mit einander, ſondern, wenn ohngefehr 3 wochen vorbey, nur bis auf 7 oder 8 laſſen, und den reſt in die küche gebrauchen oder verkaufen ſoll. Gegen das ende der trage-zeit muß man ihr mehr und ein wenig beſſer futter geben, als ſonſt, weil ſie jetzt nicht alleine ſich ſelbſt, ſondern noch die vielen jungen im leibe zu ernehren hat. Zwiſchen der trage-zeit ſoll ſie auch nicht heftig gejaget noch geſchlagen werden, damit ſie nicht verwerfe; und ſind auch keinem thier die lenden leichter einzuſchlagen, als den ſchweinen. Wenn man vermercket, daß die fähr-mutter fercklen will, ſo muß der ſtall mit einer reinen ſtreu verſehen, allenthalben wohl vermacht, und die ſau warm gehalten werden, ſonderlich, wenn ihre fercke-zeit im Februario und zu anfang des Mertzens einfället. Inſonderheit muß man, ſo bald die fähr-mutter junge bekommen, derſelben ein dicklaulichtes geträncke bringen: Denn etliche freſſen für geitz und hunger ihre jungen, wenn man nicht bey zeiten zu ihnen kommt, und ſie auf jetztgedachte weiſe verſorget. Man muß auch nachgehends, ſo lange die jungen ſaugen, die mutter wohl füttern, und ihr beſſer zu freſſen geben, nemlich die ſpreuer und das geſpühle wohl mit ſchrote mengen, damit ſie die fercke gut ſäugen, und dieſe auch wohl wachſen und zunehmen können. Wenn eine fähr-mutter über ſechs jahr alt wird, ſo bringet ſie gemeiniglich matte und ſchläferige junge, dahero man ſie ſodenn mit gröſſerm nutzen ſchneiden laſſen, und auf die maſt ſtellen kan.

Fährte: Wird das gemercke oder die ſpur genennet, welche ein bär, hirſch, ſchwein oder ander ſtück von dem groſſen wildpret mit ſeinem tritte auf dem erdboden machet, und woraus deren geſchlechte, gröſſe, ſtärcke und alter von den jägern erkennet werden kan. Eine wieder-fährte heiſſet, die von einem ſtück-wild im zurückgehen gemachet wird.

Fällen: Heiſſet in der jägerey ein wild auf der jagd erlegen und tödten. In der chymie heiſſet fällen, etwas, ſo in einem liquore bey einander, dergeſtalt von einander ſondern, daß das eine davon zu boden fället.

Fänge: Nennen die jäger die groſſen zähne eines wolfes, bären, dachſes, fuchſes und hundes, welche ihnen vor den andern weit vorragen.

Färber-Baum: Ein ſtrauch, welcher in Italien, Ungarn und in Provence an bergigten orten wächſet. Er iſt 5 bis 6 ſchuhe hoch, und treibet runde zweige, die mit einer danckel-röthigen ſchale überzogen. Seine blätter ſind breit, voll adern, faſt rund, und dem ulmen-baume nicht ungleich, jedoch viel kleiner, gleicher und dünner. Die blüthen, ſo auf den ſpitzen der zweige, in forme der träublein, wachſen, ſind ſo weich als wolle, danckel und etwas purpurfarbig. Wenn dieſelben vergangen, ſo finden ſich unter den rauhen locken einige wenige ſaam-körnlein, die ſo groß wie linſen, als ein hertz formiret, und ſchwartz oder braun-roth ſind. Die wurtzel iſt hartzig; das holtz iſt gelb, und dienet den färbern, feuille morte, oder abgeſchoſſen gelb zu färben. Das laub brauchen die leder-bereiter. Die blätter, die zarten knöpfe von den zweigen, und die ſaamen halten ſtarck an, erfriſchen und trucknen, und ſind zu den wunden gut. Sie werden als der ſumach zu den gurgel-waſſern gebrauchet, zu den geſchwüren im munde, auch anderswo, desgleichen bey zahn-weh.

Färber-Blume, Scharte: Von dieſer blume, ſo auch ſonſt gilb-blume, gilb-kraut, gilbe, heiden-ſchmuck heiſſet, findet man 2 ſorten, welche einander faſt gleich ſind, nur daß in dem andern alles klein angetroffen wird. Dieſe dünne reislein wachſen in groſſer zahl aus einer holtzigten wurtzel, und ſind mit ſchwartz-grünen, kleinen ſpitzigen yſop-blättern durchaus beſetzet. Dieſe rüthlein oder gertlein bringen ihre gelbe blumen an den gipfeln, viel bey einander gedrungen, gleichen in etwas der pfriemen-blüthe, jedoch kleiner, daraus kommen lange ſchwartze ſchötlein, mit ſchwartz-grauen runden wicken gefüllet. Im Auguſt werden ſie zeitig, und blühen im heu-monate. Sie wachſen auf dürren ungebaueten feldern, auf den ſchaaf-weiden, und an etlichen rainen. Das kraut iſt ein köſtliches färbekraut, leinen- und wüllen-tuch gelb damit zu färben. Das andere geſchlecht, ſo man wütſchen nennet, iſt dem vorigen in allen gleich, nur in der forme kleiner; ſonſt iſt es auch gut, wenn man ſich gequetſchet, indem es das geronnene geblüte zertheilet.

Färbe-Kunſt: Obgleich nicht alle in vielen büchern zuſammen geraffte vorſchriften, wie allerhand farben zu wolle, ſeiden, leinen, federn, leder u. ſ. f. zu verfertigen ſind, die probe halten, ſo können doch einige davon gebrauchet werden, ob ſie ſchon oftmals ohne grund und beweis vorgetragen ſind. Demnach ſoll allhier von den farbe-ſätzen gehandelt werden. 1) Schwartz zu färben: Zu der ſchwartzen farbe für koſtbare zeuge ſoll der ſatz kräftig blau, nemlich himmel-blau, das iſt, ziemlich danckel ſeyn, und darinne allein 6 pfund gantz zubereiteter, endlich zu einem ballen waid, wenn derſelbe in dem keſſel lau, und anfänget eine blume

Digitized by Google

auszuſtoſſen, gemiſchet, auch der keſſel, nachdem ſolcher angeſetzet, nicht mehr als zweymal gewärmet, demnach mit alaun und weinſtein geſotten, darauf mit krapp gefärbet, und mit aleppiſchen gallus, vitriol und ſchmack, in ſchwartz vollendet, und alsdenn mit gelben kraut gemildert werden, um dem ſchwartzen die perfection zu geben. Das blaue iſt eine von den fünf farben, ſo die färber urſprüngliche nennen, weil ſie der grund von allen denen ſind, ſo man auf die zeuge bringen kan, ſie mögen ſeyn, von was für einer art ſie wollen. Es iſt auch die farbe, ſo am ſchwerſten zu bereiten ſcheinet; auſſer daß ſie ſelbſt allein auf wolle, leinen, bawnwolle und ſeide gebracht wird, dienet ſie auch, zuſammengeſetzte farben zu machen. Uns ſind zwo pflantzen bekannt, die nach ihrer zubereitung die blaue farbe geben: Eine iſt das waid-kraut, ſo in Languedoc paſtell, und in der Normandie vouede genannt wird, an welchen orten man es bauet und zubereitet. Das andere iſt das anil, ſo in beyden Indien wächſet, und daſelbſt unter dem namen indigo zugerichtet, und nach Europa geſchicket wird. Bey zubereitung dieſer pflantze hat man die abſicht, die färbende theile derſelben von den übrigen unnützen abzuſondern. Man machet klumpen oder tafeln daraus. Dieſer ſaft iſt viel reicher an farbe-theilchen als der paſtell oder vouede, und die erfahrung hat gewieſen, daß ein pfund indigo mehr blau liefert, als 12 bis 13 pfund des beſten paſtell. Und damit der indigo, wie man ihn aus America ſchicket, auf die zeuge oder die leinwand die färbenden theilchen ablege, deren der färber bey ſeiner kunſt vonnöthen hat, läßt man ihn auf verſchiedene arten, die ſich aber nur auf drey bringen laſſen, ſich im waſſer auflöſen. Dieſes geſchiehet mit kalten oder mit warmen waſſer. Des kalten bedienet man ſich zu leinenen und baumwollenen zeugen, und des warmen zu wollenen und andern materien, ſo von den thieren genommen ſind. Bey dem aufgieſſen kalten waſſers thut man potaſche, ungelöſchten kalck, kupfer-vitriol, färber-röthe und kleyen dazu. Wenn man warme feuchtigkeiten gebrauchet, ſo dienet entweder waſſer oder urin. Beym waſſer thut man dürre gebrannte weinhefen, und ein wenig färber-röthe, beym urin aber alaun und rohen weinſtein zum indigo. Dieſer umſtand iſt unumgänglich nöthig, und ohne ſelbigen würde der zeug keine gute farbe bekommen, ſondern ſeine farbe bey der geringſten probe gäntzlich verlirren. Dieſes erſtrecket ſich auf die infuſion des indigo, wo man urin an ſtatt des waſſers, alaun und rohen weinſtein ſtatt des kupferwaſſers und der potaſche gebrauchet. Sie giebt keine feſte farbe, wo ſie nicht ſehr warm iſt, und man muß die wolle eine oder ein paar ſtunden darinnen laſſen, wenn man verlanget, daß die farbe durchgängig gleich ſtarck ſeyn ſoll. Wenn dieſe infuſion erkältet, färbet ſie gar nicht mehr. 2) Von Blau in Schwartz: Die zeuge von mittelmäßigem preis, als geringer ratin, boy, engliſche ſarge und molletons, ſarge von London ꝛc. ja auch decken, ſollen allein durch das blaue gezogen, und hernach in gallus und vitriol vollendet werden. Allein es iſt zu mercken, daß dergleichen geringe waare, die koſten des krapps nicht ertrage, und doch nichts deſtoweniger von guter farbe ſeyn könne. Es iſt aber den färbern verboten, einiges zeug von weiß in ſchwartz gleich zu färben. 3) Roth Scharlach ſoll mit ſcharlach-beeren und zinnober, oder ſcharlach-paſtell, darin man lerchen-ſchwamm und operment miſchen kan, gefärbet werden. Es giebt zwar materien, als: Braſilien-holtz, deſſen färbende theilchen einem gar nicht vorbereiteten zeuge eine ziemlich rothe farbe geben; aber dieſes dauret nur die erſten tage, denn dieſe rothe farbe verſchieſſet in der luft dergeſtalt, daß man nach einigen monaten nicht mehr muthmaſſen ſolte, daß dieſe zeuge ſo wären gefärbet geweſen. Vielleicht aber weiß man die rechte art noch nicht, ſich ihrer zu bedienen, und daß man ſelbige wol eben ſo gut zur veſten farbe gebrauchen könte, weil man aus dem fernambuck-holtze eine viel ſchönere rothe farbe, als aus der färber-röthe, ziehet. Insgemein nimmt man für gute farben an, die ſich zwölf tage hinter einander an der ſonne und freyen luft nicht verändern, oder die auch ins dunckle fallen, ohne ihre haupt-ſchattirung zu verlieren. Im gegentheil hält man alle farben für ſchlecht, die unter dieſen umſtänden zu helle werden, und ſich verändern. Die luft und die ſonne geben alſo allein die wahre probe. Die ſcharlach-farbe, weil ſelbige von der ſeife gäntzlich weggenommen wird, hat man der probe mit römiſchen alaun unterworfen, und ſie ſoll ſich darinnen in purpur verändern, wenn ſie von reiner cochenille iſt. Wenn man indeß die ſcharlach-farbe der ſonne ausſetzet, verlieret ſie in der that ihre lebhaftigkeit, und wird duncker. Die materien, welche man gewöhnlicher maſſen zur guten rothen farbe anwendet, ſind die wurtzel der färber-röthe und der kermes. Zu dem feuer-rothe oder ſo genannten ſcharlach und zum purpur und carmoiſin, bedienet man ſich der färbenden theilchen des gummi-lacei, der gepflantzten, und bisweilen der wilden cochenille, die aber nicht

Digitized by Google

nicht ſo ſchön färbet, und wenigſtens viermal ſo häufig muß genommen werden, als die andere, daher man ſie nicht mehr brauchet. Man bekömmt auch ziemlich ſchöne farbe aus dem pohlniſchen coccus, einer andern art kleiner inſecten, das aber mit der cochenille in keine vergleichung kömmt. Was die färber-erde aus Auvergné, die canariſche farbe, das Braſilien- St. Martha- und fernambuck-holtz betrift; ſo geben ſie ein ſehr ſchönes, aber nicht dauerhaftes roth, entweder weil ihre theilchen zu bald in die luft verfliegen, oder, wie ſchon geſagt worden, weil das mittel, ſie auf zeugen zu befeſtigen, noch unbekannt iſt. Der roucou und der falſche ſafran geben auch ſehr ſchöne rothe farbe, aber nicht dauerhafter, als die vorigen; daher man ſolche materialien, zur guten farbe zu gebrauchen, verboten hat. Die wurtzel der färber-röthe iſt der eintzige theil dieſer pflantze, der zum färben dienet. Die rothe farbe, ſo ſie giebt, hält unter allen andern roth am feſteſten, wenn man ſie auf eine wolle bringt, ſo von der fettigkeit wohl gereiniget, und durch ſaltze, mit denen man ſie 2 bis 3 ſtunden kochen laſſen, gehörig zubereitet worden. Der weiſſe oder rothe weinſtein, oder weinſtein-cryſtall, iſt von dieſer art, von dem man ordentlich in die brühe zur zubereitung $\frac{1}{4}$ oder $\frac{1}{3}$ zu $\frac{3}{4}$ oder $\frac{2}{3}$ alaun thut. Die ſchönſte wurtzel der färber-röthe kommt ordentlich aus Seeland, wo man dieſe pflantze in den inſeln Tergoes, Zirickzee, Sommelsdyck und Thoolen bauet. Die aus der erſten inſel kömmt, wird für die beſte gehalten. In der handlung führet ſie die namen grapp, geſchälte und ungeſchälte färber-röthe. Ein weiſſes tuch, das zuvor wohl vom fette gereiniget worden, mit färber-röthe zu färben, läßt man es wenigſtens 3 ſtunden in einem keſſel brühen, worein man das nöthige waſſer mit 4 oder 5 untzen römiſchen alaun, 1 oder 2 untzen weinſtein, und etwa $\frac{1}{5}$ theil ſauer waſſer, d. i. waſſer, das mit weitzenkleyen, ſo man ſauer werden laſſen, abgekochet worden, thut. Nachdem man es aus dem keſſel gezogen, drückt man es gelinde aus, und bringet es noch gantz feuchte an einen kühlen ort, wo es 7 bis 8 tage bleibet, damit die ſaltze darein zu wircken zeit haben. Dieſes tuch, ſo ſolcher geſtalt mit ſaltzen durchzogen worden, zu färben, bereitet man eine neue brühung von reinem waſſer, und wenn ſolches nur laulicht iſt, daß man die hand darinnen leiden kan, wirft man auf jedes pfund tuch ein halbes pfund der ſchönſten geſchälten färber-röthe hinein, ſo man im keſſel wohl umrühret; wenn man bemercket, daß ſich das waſſer davon gefärbet hat, tuncket man das tuch hinein, und rollet es ohne aufhören, vermittelſt eines über dem keſſel hängenden rades herum, damit ſich die farbe durchgehends gleichförmig auflege. Wenn das waſſer nicht mehr gefärbet ſcheinet, oder wenn es nur blaß-gelb ausſiehet, ſo iſt es ein zeichen, daß die gantze farbe der färberröthe ſich auf den zeug geleget hat. Nachgehends vermehret man das feuer, dieſes einige minuten kochend zu machen, wodurch die farbe auf dem zeuge befeſtiget wird. Die rothe farbe von der färber-röthe iſt nie ſo ſchön, wie vom kermes, auch nicht wie die vom gummi-lack und der cochenille, aber ſie koſtet wenig, und deswegen bedienet man ſich ihrer für die gemeinen und wolfeilen zeuge. Wenn man ein reines roth, z. E. von der cochenille, auf ein tuch bringet, das zuvor blau gefärbet, und nachgehends zu annehmung der rothen farbe, durch die brühe mit weinſtein und alaun vorbereitet worden, erhält man purpur oder violet, nachdem man zuvor viel blaues, oder itzo viel von dem reinen rothe genommen; das rothe der färber-röthe thut dieſe würckung nicht, wenn es nicht rein iſt, wie das von der cochenille. Hier will man eines verſuchs gedencken, der eine ziemlich ſchöne purpur-farbe gegeben hat, ohne daß dazu einige cochenille genommen worden, und das tuch zuvor blau gefärbet: Man nahm ein ſtück weiſſes tuch von einer halben untze ſchwer, und ließ es mit 10 gran römiſchen alaun, und 6 gr. weinſtein cryſtallen kochen. Nach einer viertel ſtunde ward es heraus gezogen, ausgedruckt, und ließ es kalt werden, nachgehends in eben dieſer infuſion 24 gran ungeſchälte färberröthe gethan, wie ſolche dieſem waſſer, das noch mit den ſaltzen geſchwängert wär, ihre farbe mitgetheilet hatte, lieſſe man 20 tropfen einer ſolution von wißmuth hineinfallen, die in waſſer und ſalpeter-geiſt zu gleichen theilen genommen, geſchehen war, und alsdenn das tuch wieder hinein getauchet. Nach verlauf einer halben ſtunde ward es wieder heraus genommen, ausgedruckt und gewaſchen. Es war von einem faſt ſo ſchönen carmoiſyn, als ob ſolches mit cochenille wäre gemacht worden. Man lieſſe es noch eine viertel ſtunde kochen, und bekam eine ſehr lebhafte purpur-farbe. Dieſer purpur, der eine neue entdeckung in der färbe-kunſt iſt, erhöhet und verſchönert ſich, wenn er mit alaun durchs aufwallen geprüfet wird, und wenn dieſe probe mit ſeife geſchiehet, bleibet ein viel ſchöners roth, als das von der färber-röthe zurück. Jeder färber hat ein beſonderes recept zum ſcharlach, und hält daſſelbe für das beſte. Gleichwol kömmt der ausgang nur

auf

Digitized by Google

auf die wahl der cochenille, des waſſers, das zur tinctur dienen ſoll, und auf die art, das zinn zur compoſition aufzulöſen, an. Da man vermittelſt dieſer ſolution der tinctur der cochenille die lebhafte feuer-farbe giebt, die ohne dieſen ſauren ſaft natürlicher weiſe carmoiſin ſeyn würde; ſo will man die art, die compoſition zu machen, beſchreiben, wie ſie am beſten gelungen iſt: Man nimmt 8 untzen ſalpeter-geiſt, der allezeit reiner iſt, als das gemeine u. wolfeile aquafort, deſſen ſich die färber bedienen. Dieſes ſalpeter ſauer wird mit 8 untzen filtrirten fluß-waſſer geſchwächet, in ſelbigen löſet man nach und nach auf eine halbe untze recht weiſſen ſalmiac, um ein aqua regis daraus zu machen, weil der ſalpeter-geiſt, wie bekannt, das zinn nicht auflöſet. Endlich werden nur 2 drachmen gereinigter ſalpeter dazu gethan; denn er hilft, daß ſich die farbe durch und durch einförmiger aufleget. In dieſem geſchwächten aqua regis läßt man 1 untze engliſch zinn auflöſen, welches zuvor gekörnet wird; man laſſe die körner eines nach dem andern hineinfallen, und warte, bis die erſten aufgelöſet ſind, ehe man die andern hineinthut. Wenn ſich nun das zinn nach und nach aufgelöſet hat, ſo iſt die compoſition zum ſcharlach fertig, und der liquor hat eine ſchöne farbe, wie gold-ſolution, ohne daß ſich unreinigkeit präcipitiret, oder ein ſchwartzer boden-ſatz zeiget. 4) Leib-Farbe, Carmoiſin, Scharlach, ſoll mit cochenille, maſtrick und ſcheide-waſſer, bis in die 2 untzen, deſſelben zu jedem ſtück tuch, armoniac, arſenicum und ſpiritus vini, um ein ſchönes anſehen und glantz zu geben, gefärbet werden. 5) Die Purpur und Viol-braunen Scharlach, Amarante, Roſe ſeches, ſo genannte Ponſée, Paſſevelours &c. als carmoiſin, ſollen ſeyn von indigo oder weid mit indianiſcher cochenille, ohne einmiſchung indianiſchen holtzes, braſilien oder orſeille, oder noch anderer materien, ſo den färbern zu gebrauchen verboten. 6) Braun und andere Farben: Braun dunckel-roth und negelein-braun ſollen von hellern blau als im ſchwartzen, ein wenig mit alaun und mit weinſtein geſotten, und beſſer als ſchwartz mit krapp gefärbet werden, und damit dieſe farben ſchöner werden, ſo nimmt man zu dem dunckel-roth ungeſtoſſene krapp, und im fall die ordinaire und gemeine röthe zu dunckel wäre, ſo ſoll die farbe etwas heller als ſchwartz gerathen, und ſchön im geſichte ſcheinen, ja zu negel-braune ſolle ein theil cochenille gegeben werden. Minie oder dunckel-roth mit nußbaum-wurtzeln, auf ſchwartz zugerichtet, iſt den färbern verboten. Die mißbräuche zu hindern, ſollen braun ſo genannte Ponſée dunckel-roth und negel-braun in blau, wie die ſchwartze gezeichnet werden. 7) Perlen, Caſtor und andere als oben gemeldte farben ſollen von gallus und vitriol zubereitet, können mit nußbaum-wurtzel angeſetzet werden; ſie müſſen aber mit gallus und vitriol vollendet ſeyn. Und damit ſelbige recht zu nutzen, muß man es in überbliebenen cochenill-waſſer, alsdenn in der farbe fein hurtig durchziehen. 8) Königs- und Printzen-Farbe ſollen wie ſchwartz geblauet und gerothet werden. 9) Graſe- licht- gelb- ſittig-grün und braun ſollen geblauet, und mit gelben kraut aus Piccardie, Normandie oder Champagne vollendet werden. Es iſt aber verboten, das gelbe vor dem blauen zu gebrauchen, weil der grund vom blauen von beſſern gebrauch iſt, als der gelbe. 10) Celadon und Meer-grün ſollen vor dem gebrauch des gelben krautes geblauet werden; den färbern iſt dabey unterſaget, zu dieſen farben indianiſch holtz im ſieden, oder nachdem das gelbe gebrauchet, ſelbige in grünſpan auf dem indianiſchen holtze, oder auf dem braunen, ſo von dem ſchwartzen übergeblieben, braun zu machen. 11) Gemein oder Krapp-roth genannt, ſoll mit lauter röthe oder krapp, ohne miſchung braſilien-holtzes oder anderer materie gefärbet werden. 12) Alt, gemeiniglich Frantzöſiſch und Gabeliniſches Scharlach genannt, ſollen mit lauter ſcharlach-beeren, ſo aus Languedoc und Provence kommen, ohne einige vermiſchung anderer materie gemacht ſeyn. 13) Carmoiſin-roth, Leib-Roſen, Fleiſch-Farbe, Fiamett- Pferſich- Aepfel-Blüth und andere carmoiſin-farben, ſollen nach ihrer ſchattirung mit lauter cochenille, maſtrick, ohne miſchung einer röthe, flocken oder anderer materien, weil ſolches die güte der farbe verringert, gefärbet werden. Und was carmoiſin-roth anbelanget, ſoll die farbe mit römiſchen alaun zubereitet, und mit cochenille vermenget ſeyn, ingleichen für äpfel- und pferſich-blüth-farbe, und damit es denſelben ein gutes anſehen, etwas ſcharf ins geſicht gebe, ſo muß ihm ein leichter abzug mit ein wenig vitriol gegeben werden. 14) Pomerantzen-Farbe, Iſabelle, Gris de lin, oder Bohnen-Blüh-Farbe, Gold-gelb, Ziegel- Leder- und Zwiebel-Schalen-Farbe, ſollen nach ihrer ſchattirung mit gelb-kraut gefärbet, und durch röthe gezogen werden. 15) Allerley blau und dunckel-blau, ſollen in der beſten kraft des weids, die hellern aber nach dem abnehmen, und nachdem die farbe ſchwächer wird, gefärbet werden. 16) Oliven-Farbe: Die oliven-farben von den dunckelſten bis zum helleſten, nachdem ſelbige

Digitized by Google

bige durch das grüne gezogen, ſollen mit kiehnruß abgezogen werden, und ſolches muß, nachdem ſie heller oder danckeler ins geſicht ſcheinen, geſchehen. 17) Die ſo genannten feuille morte, Haar-Farbe, Muſcaten-Nuß-, Zimmet- und Königs-Farbe, ſollen mit gelbem kraut und röthe gefärbet werden. 18) Holländiſche Flocken, Nacarat, ſollen mit gelb-kraut und flocken, geiß-haar in truß- oder weid-aſchen geſotten werden. Es iſt verboten darein fuſtel zu miſchen 2c. Zum beſchluß will man einige verſuche, ſo mit der cochenille angeſtellet worden, allhier anführen. Der zinck z. E. in ſalpeter-geiſt aufgelöſet, verwandelt das rothe in graulicht violet. Das bley-ſaltz ſtatt der weinſtein-cryſtallen giebt flieder-farbe. Der tartarus vitriolatus mit potaſche gemachet, zerſtöret das rothe der cochenille, und giebt ein agaten-grau. Der wißmuth im ſalpeter-geiſt aufgelöſet, und nachgehends in einem gefäſſe von überzinnten eiſen-blech mit der infuſion von der cochenille aufgelöſet, giebt eine matte flieder-farbe, in einem kupfernen gefäſſe aber ein ſehr ſchönes und lebhaftes turteltauben-grau. Die kupffer-ſolution im ſalpeter-geiſt giebt ein ſchmutziges carmoiſin. Die ſolution von capellen-ſilber eine etwas falbe zimmet-farbe. Mit dem arſenic giebt die cochenille etwas lebhaftere zimmet-farbe als vorige. Gold in aqua regis aufgelöſet, giebt eine ſtreifigte maronen-farbe, davon das tuch ausſiehet, als ob es aus wolle von verſchiedener farbe wäre gemachet worden. Queckſilber in ſalpeter-geiſt aufgelöſet, thut faſt eben die würckung. Endlich verwandelt die rothe tinctur des wißmuth-ertzes das rothe bey der cochenille, wie beym kermes, in ein violet purpur, das faſt ſo ſchön iſt, als hätte man dieſes rothe auf ein tuch gebracht, das zuvor himmel-blau gefärbet geweſen.

Färber-Röthe: Hat ihren namen von der rothen wurtzel, und wird von denen färbern zum roth-färben gebrauchet. Sie erfordert einen fetten und guten boden. Der acker wird mit einem grabſcheit umgegraben, und die beete erhoben, weil ſie tief eingewurtzelt. Sie wird nicht geſäet, träget auch keinen ſaamen, ſondern von den jungen ſproſſen und keimen gezogen, ſo im frühlinge aus den röthe-ſtöcken wachſen. Solche leget man gegen pfingſten 3 finger breit von einander in den acker, drücket ſie ein wenig ein, beſchüttet ſie mit erde, und läſſet ſie bis folgendes jahr ſtehen. Um Michael wird ſie ausgeworfen, und von der erde geſaubert. Die keimen läßt man liegen, und werden mit einem rechen zugeeget. Das folgende jahr gegen pfingſten, wenn die keimen zum verpflantzen abgenommen ſind, wird die röthe mit einem grabſcheit ausgenommen; dieſe nennet man die keim-röthe, und iſt viel ſchöner, als die herbſt-röthe. Nachdem ſie eingeführet worden, wird ſie an einen truckenen ort geleget, daß ſie trucken wird, endlich im back-ofen gedörret. Hierauf wird ſie auf der ſtampf-mühle gemahlen, und in doppelten ſäcken oder fäſſern wohl verwahret. Die röthe treibet einen langen rauhen ſtengel, um welche die blätter in form eines ſterns wachſen. Solches wird im ſommer abgeſchnitten, und zur fütterung des viehes gebrauchet.

Fäule: Iſt eine von den kranckheiten, womit die ſtämme der obſt-bäume zuweilen beladen ſind. Es zeiget ſich ſolche an der rinde, wenn nemlich ſelbige dadurch beſchädiget iſt, und kan mit kälber-blut oder küh-miſte, wenn dergleichen baum im abnehmenden monden damit beſtrichen wird, geheilet werden.

Fahren: Iſt eine wirthſchaftliche arbeit, da menſchen allein mit ſchube-karren, oder radebergen, oder aber mit hülfe der ochſen oder pferde, menſchen oder andre dinge auf ebenen oder bergigten, guten oder ſchlimmen wegen, weit und ferne von einem orte zum andern bringen. Weilen nun dergleichen fahren ſolcher geſtalt in anſehung der dabey gebrauchten menſchlichen oder viehiſchen hülfe, derer darzu dienenden machinen und werckzeuge, derer darauf geladenen ſachen, der ferne und beſchaffenheit des weges, und ſo fort, gar vielerley iſt: ſo gehöret darzu bey einem wirthe eine beſondere vorſicht und anſtalt nach dieſem unterſchied, ſonderlich aber ein guter fuhrmann, der eine oder mehrere gewiſſe arten des fahrens gründlich nach allen dieſen ſtücken nicht allein verſtehet, ſondern auch klugheit und ſtärcke genug beſitzet, nach verſchiedenen zufälligen umſtänden, geſchirr und vieh recht zu brauchen und zu regieren, die laſt recht zu treffen, und zu packen, jenes nicht ohne noth muthwillig verderben, u. d. g. An dem fuhrwercke und geſchirre kan man einen wirth und ſeine leute ziemlich erkennen und beurtheilen, wie viel an ihnen ſey. Dieſe geſchicklichkeit iſt nebſt ſolchen zu pflügen, zu egen, zu waltzen, und endlich das vieh wohl zu warten, die gantze geſchicklichkeit eines rechten acker- und fuhr-knechts. Wenigſtens muß er wiſſen, die land-haus-wirthlichen fuhren wohl zu verrichten, wenn er gleich keinen rechten kutſcher- oder ſtraſſen-fuhrmann abgeben kan.

Fahrer: Saget man von dem haaſen, wenn er auf dem hintern fortrutſchet.

Digitized by Google

Falbel: Ein gekräuſeter oder fein ordentlich in die falten gelegter zierrath, welchen das frauenzimmer ein oder mehrmal um ihre röcke gehen läſſet, welches von einigen nicht ſo ſehr zum prunck, als zur menage, oder aus noth geſchiehet, weilen man aus vielen ſtücken die falbeln machen, und dieſelben auf ein geringes zeug aufheften kan. Sie dienen auch tiſch-decken, bett- und fenſter-vorhänge, u. d. g. zu zieren.

Falcke: Dieſes iſt einer der edelſten raub-vögel, ſo groß als ein capaun, aſchefärbiger, brauner, ſchwärtzlicher, und zuweilen röthlicher farbe, der zur jagd abgerichtet wird. Es giebt deren zehnerley arten, als der ſacker-falck oder großfalcke, der ſchwimmer, der ger-falcke, der alphanet, berg-falcke, hager-falcke, kohl-falcke, weiſſe falcke, rothe falcke, und baum- oder lerchen-falcke; darunter hält man die ſacker- und ger-falcken am höheſten. Der beſte falcke zum abrichten iſt der, ſo einen runden kopf, kurtzen breiten ſchnabel, breite ſtarcke ſchultern, dünne und ſich aus einander breitende federn im flügel, lange ſchenckel, kurtze beine, und lange breite ſtarcke klauen oder hände hat. Der ſacker-falcke kömmt aus Norwegen und Irrland, und machet ſich nur an groſſe vögel. Der ger-falcke iſt nicht menſchen-ſcheu, und wird bald zahm gemachet. Er iſt behertzt, daß er nicht nur kraniche, reiger, wilde gänſe, ſondern auch haſen und rehe angreifet. Wenn man einen falcken oder habicht abrichten will, muß man ſie früh ausnehmen, oder wenn man nicht zum neſte kommen kan, fängt man ſie mit leim-ruthen und netzen, ſpeiſet ſie mit friſchen fleiſche von jungen tauben und wald-vögeln, aber allezeit mäßig, um ſie bey gutem appetit und deſto beſſerer däuung zu erhalten, verändert man unterweilen das geäſe. Die ſchuhe, welche fingerlange riemen ſind, die man ihnen um die füſſe windet, werden ihnen darum angeleget, damit man die wurf-riemen daran deſto füglicher befeſtigen könne. Man machet ihnen auch ſchellen an die füſſe, damit man ſie, wenn ſie ſich etwa verfliegen, oder vom kampf ermüdet in einen baum fallen, hören, finden und los helfen möge. Wenn ſie 9 monat alt ſind, gewöhnet man ſie zum handſitzen, und durch vieles wachen, wodurch ſie meiſtens gezähmet werden, zum hauben-tragen. Man muß ſie auch alsdenn allgemach äſen, und auf die thiere, worzu ſie ſollen gebrauchet werden, abrichten. Auf die reiger werden ſie zum meiſten geübet, und iſt ihr kampf gar angenehm anzuſehen. Nach dem ſtreit ſpeiſet man ſie alſofort mit jungen tauben, lerchen u. d. g. Der lerchen-falck iſt klein, behertzt, und läßt ſich zwar abrichten, giebt aber den raub nicht gern von ſich, ſondern flieget damit auf, und verzehret ihn, darum man ihn nicht auf die lerchen ſtoſſen, ſondern nur auf der hand ſo lange fladdern läſſet, bis man der lerchen, die vor furcht nicht von der ſtelle rücket, das runde netz, ſo an einer ſtange befeſtiget, über gedeckt, und ſie alſo darunter gefangen hat. Wenn der falcken mauſe-zeit iſt, das iſt, wenn ſie ihre federn verändern, welches gemeiniglich zu ende des Mertzes angehet, ſo giebt man ihnen kurtz vorher ſchaaf-fleiſch in baum-öhl genetzt, das in friſchem waſſer ein wenig abgeſchlagen worden; ſo oft man ihnen aber was friſches giebt, ſo oft muß man das alte geäſe wegnehmen, und wenn die mauſe-zeit bald zu ende, ſo muß man ſie auch, ehe man ſie aus dem zimmer, worein ſie ſolche zeit über verſperret geweſen ſind, heraus nimmt, mit einer gelinden purgation reinigen.

Falckenier: Wird derjenige jäger genannt, der die falcken, habichte und dergleichen zum vogel-fang dienliche vögel zur jagd abrichtet, und vor deren ſpeiſe ſorget.

Falcknerey: Wird die art der hohen jagd genennet, deren ſich groſſe herren zu ihrer beluſtigung bedienen, da man mit falcken und reigern das kleine wild bäitzet: Sie wird in die reiger- krähen- milan- und rivier-parthey getheilet.

Fall-Brücke, ſiehe Zug-Brücke.

Fallen: Heiſſet bey den jägern, wenn ein hirſch oder ander ſtück wild von einem ſchuſſe, ſtiche, kranckheit oder hunger ſtirbet, und, ſo es nicht bey zeiten gefunden wird, verfaulet.

Fallen in ein ander land: Wird von den falcken geſaget, wenn ſich ſelbige, da ſie ihrem aufgeſtoſſenen raube nachſetzen, oftmals viel meil weges weit von demjenigen orte, da ſie geworfen worden, verirren und hinwegfliegen.

Fallende ſucht, ſiehe Epilepſia.

Fall-Hüthlein: Iſt ein, meiſt von ſammet, tuch oder anderm zeuge derb ausgeſtopfter, am kopfe feſt anliegender bund, welcher den kindern, wenn ſie zu laufen anfangen, aufgeſetzet wird, damit ſelbige, wenn ſie fallen, nicht ſo leichte mit dem geſichte aufſchlagen können. Bey der oberſten öfnung iſt er über das creutz mit breiten ſtreifen verſehen, daß er deſto feſter auf dem kopfe ſitze, und nicht herunter in das geſichte rücken möge.

Fallit: Iſt eine redens-art der kauf- und handelsleute; es iſt ein unterſchied zwiſchen fallit und banquerot. Denn fallit wird geſaget, wenn ein kaufmann ohne ſein verſchulden, und durch unglücksfälle,

Digitized by Google

fälle, auſſer ſtand geſetzet wird, ſeine gläubiger ſämtlich völlig zu bezahlen; da hingegen banquerot machen, einen wiſſentlichen vorſetzlichen betrug anzeiget.

Fall-Sack, ſiehe Garn-Sack.

Fall-Thür: Iſt, die man durch ein daran gehängtes gewichte zuziehet, dadurch ſie von ſelbſt nach ihrer eröfnung wieder zufället.

Fallzen, ſiehe Pfalzen.

Falſchheit: Iſt ein groſſes laſter, ſo die bürgerliche geſellſchaft ſtöhret, denn ſie hemmet alles vertrauen, verhindert allen handel und wandel, machet mißtrauiſch und dergleichen, deswegen ſolche in einer wohl eingerichteten policey nicht zu dulden, ſondern mit allem ernſte zu beſtrafen.

Falten-Tuch: Iſt ein aus baumwolle zartes, weiſſes, klares, und auf beſondere art dicht zuſammen geſchlagenes tuch oder gewebe, ſo aus lauter kleinen und nahe an einander hängenden falten beſtehet, welches das frauenzimmer zu allerhand putz und weiſſen geräthe zu gebrauchen pfleget.

Familie: Im eigentlichen verſtande wird hierunter ein gantz geſchlechte, ſo von einem ſtamm-vater entſproſſen, verſtanden, deswegen ſaget man, die königliche familie; die adeliche familie, und dergleichen. Es bedeutet aber auch eine gantze haushaltung, darunter nicht allein der hausvater und hausmutter, ſondern auch ihre kinder und geſinde begriffen, deswegen ſaget man, an dem und dem orte wohnen ſo und ſo viel familien. Da der hausvater das haupt der familie iſt, muß er die klugheit haben, die familie zu ernähren und zu regieren.

Fang: Heiſſen die jäger einen ſtich, den man einem wilden thiere giebet.

Fänge: Sind die groſſen zähne eines wolfes, bäres, dachſes, fuchſes und hundes.

Fang-Eiſen: Iſt ein ſchwein-ſpieß, mit welchem, wenn dem wilden ſchweine, oder auch bären, gebührend der fang gegeben wird, ſolches zwiſchen den fördern läufen und hals gleich zum hertzen geſchehen muß; welches gemeiniglich in luſt-hetzen geſchiehet.

Fangen, ſiehe Lerchen- und Vogel-Fang.

Fang-Stricklein: Iſt die leine, oder ſtricklein, daran man die hunde führet, um ſie auf der jagd zu brauchen.

Farbe: Alles dasjenige, womit ein cörper kan gefärbet werden, es ſey ein holtz, ein kraut, eine erde, waſſer oder ander zeug. Die mahler brauchen zu ihrer arbeit farben, die ſie entweder mit gegummten oder geleimten waſſer, oder mit zugerichteten öhl anmachen, und waſſer- oder öhl-farben nennen.

Farben der Blumen: Die ſo genannten blumiſten, oder liebhaber der gärtnerey, ſind in ihrer kunſt ſo weit gekommen, daß ſie denen blumen allerhand couleuren geben können, die ſie nur wollen. Da nun dieſelben die pracht und ſchönheit der blumen ohnſtreitig erhöhet; ſo ſoll allhier kürtzlich gezeiget werden, durch was vor mittel ſolches geſchehen könne. Man nimmt nemlich den ſaamen von den weiſſen blumen, und weichet ihn in menſchen-blut etwas ein, um aber hiebey ſicher zu gehen, ſo iſt zum voraus zu wiſſen, daß der ausgeſäete ſaame ſich mehrentheils in nachfolgende blumen verändere: Der ſaame von weiſſen frittillarien bringet gelbe, rothe, purpurfarbene, braune mit weiſſer untermengung gefärbte blumen; der andere hingegen bringet dunckel- und licht-purpurfarbene blumen; wie denn auch der ſaame von weiſſen hyacinthen ſich in weiſſe, gelbe, purpur- und ſilber-farbene blumen verändert. Der weiſſe ſaame von der croco verno verwandelt ſich gemeiniglich in viol-blau, braune und gelb-geſtriemte blumen, und bringet gelbe, goldgelbe, gelbe mit weiſſen und braunen ſtrichen bemahlte blumen, welches bey der iride bulboſa anglica, und andern dergleichen gattungen mehr, ebenmäßig ſtatt findet. Um aber in veränderung der farben einen guten fortgang zu haben, ſo wird aller blumen-ſaame in einer gelben, blauen, rothen, grünen, und anderer unſchädlicher feuchtigkeit eingebeitzet, abgetrucknet, wiederum ein wenig eingebeitzet, und ſo denn geſäet, auf welche art und weiſe die blumen diejenigen farben annehmen ſollen, als die feuchtigkeit, worinnen ſie eingeweichet worden, geweſen iſt. Man kan denen zwiebeln ebenmäßig die veränderung der farben beybringen, wenn man gegen den herbſt mitten in das loch der zwiebel, woraus der blumen-ſtengel gewachſen iſt, als z. E. bey den lilien, frittillarien rc. einige gefärbte liquores eingieſſet, und auch die wurtzel damit befeuchtet. Andere garten-liebhaber haben die tulipanen-zwiebeln in gewiſſe zugerichtete feuchtigkeiten eingeweichet, davon ſie die farbe angenommen haben; andere aber ſchneiden ein wenig in die zwiebeln, und thun in die kleinen ſchnitte truckene farben hinein, und verſichern gleichen effect. Die farben werden folgender geſtalt zubereitet: Als die rothe aus braſilien-holtz, die blaue aus kornblumen und violen, ſo man abtrucknet, und zu feinem pulver ſtöſſet; die gelbe aus ſafran; die grüne vom rhamno cathartico, rauten-ſaft, wegedorn oder creutzbeer rc. Die weiſſe lilien ſind gefärbet worden, wenn man zwiſchen die ſchuppen derer zwiebeln zinnober oder andere unſchädliche farben einge-

Digitized by Google

eingeſtreuet. Es iſt auch ſehr bienlich, wenn die zwiebeln derer lilien mit welſchen nuß-ſchalen-waſſer öfters, abſonderlich aber bey nächtlicher zeit begoſſen werden, wo ſich finden wird, daß dieſe zwiebeln ſchwartz-geſtreifte lilien bringen. Wolte man auch gern andere farben haben, als z. E. roth, ſo nehme man nur rothe mennige, ſchütte waſſer darüber, und begieſſe damit die zwiebeln zum öftern, ſo werden an denen ſonſt weiſſen blumen zeichen von röthlicher farbe erſcheinen. Auf ſolche weiſe kan man denen blumen goldene farben und buchſtaben anbringen: Nimm zucker-canth, und reibe ihn mit eßig und ſalmiac in einem ſteinernen mörſel; oder, arabiſch gummi mit eßig, und preſſe es durch ein tuch, oder gummi armoniacum, oder zerreibe honig, und ſchreibe hiemit auf die tulipanen und andere blumen, was du wilſt; oder, fahre mit dieſer materie mit einem kleinen pinſel um den rand der blumen, laſſe es ein wenig abtrucknen, hauche ſie nachgehends mit dem athem an, lege ein gold- oder ſilber-blat darauf, drücke es mit baumwolle ſanfte an, und wiſche das andere ab: Dieſe goldene ſtriche aber präſentiren ſich auf den rothen blumen am beſten. Denen nelcken und andern blumen allerhand farben zu geben, iſt ein curieuſes ſtück, und geſchiehet auf die art, wie vorher bey andern blumen ſchon erwehnet worden. Z. E. Wenn man die probe machen will, ſo nimm eine fette erde, truckne ſie an der ſonne, wirf ſie durch ein enges ſieb, und fülle hiermit ein gefäſſe an, pflantze eine art von weiſſen blumen hinein, und brauche zum begieſſen kein waſſer, als welches mit derjenigen farbe gemiſchet iſt, von welcher man die blumen begehret; alſo bereitet man die ſchwartze farbe von gall-äpfeln und vitriol, wie zu einer dinte; die rothe farbe aus braſilien-holtz, mit waſſer auf den dritten theil abgekochet; die grüne von den reifen beeren aus rhamno cathartico oder ſtech-palmen, welche man zerſtöſſet und mit waſſer abkochet. Mit ſolchen gefärbten waſſern begieſſe die in gefäſſe geſetzten weiſſen pflantzen morgens und abends, bewahre die gefäſſe vor den regen, und bringe ſie alle nacht in das gewächs-haus, oder unter ein obdach, damit der thau die farben nicht ſchwächen oder ausſaugen möge. Wenn man mit ſothaner wäſſerung ohngefehr 3 wochen anhält, ſo wird man endlich wahrnehmen, daß die blumen theils eine natürliche, theils aber eine angenommene farbe zeigen werden, welches bey den nelcken um ſo viel angenehmer ſeyn wird, als faſt alle garten-freunde hieran die ſchwartze und gelbe farbe verlangen. Will man die blumen von abwechſelnden farben haben, ſo ſoll man die pflantzen morgens frühe auf einer ſeite, und des abends auf der andern ſeite mit der andern farbe begieſſen, und alſo continuiren, doch daß man die farben immer abwechſelt, und heute dieſe zu einer ſeite, morgen aber eine andere, umgewechſelt gebrauchet. Die farben werden auch von denen blumen ſelbſt genommen, als die blaue von blauen, die gelbe von gelben, und die rothe von rothen blumen, durch welches kunſtſtück denen gewächſen allerhand farben eingedrucket werden.

Farben der Menſchen: Ohngeachtet ſchon viele gelehrte männer und naturforſcher bisher beſchäftiget geweſen, die urſachen der verſchiedenen farben der menſchen, in verſchiedenen welt-gegenden, zu unterſuchen; ſo hat doch der von der academie zu Bourdeaux in Franckreich darauf geſetzte preis den eifer zu dieſer merckwürdigen und nützlichen nachforſchung dergeſtalt angeflammet, daß man von dieſer materie zeither verſchiedene gelehrte und wohl ausgearbeitete piecen in druck geſehen hat, ſonderlich diejenige, welche Johann Michel, doctor der artzeney-kunſt in Engeland und mitglied der königlichen geſellſchaft, in dem ſo betittelten hamburgiſchen magazin ꝛc. mittheilet. Er macht den anfang von der farbe der europäer und weiſſen leute, und bemühet ſich, ſeine meinung in verſchiedenen ſätzen deutlich zu erweiſen. Im erſtern ſpricht er: „Die farbe der „weiſſen leute rühret von der farbe her, ſo durch das „ober-häutgen durchſcheinet.„ Z. E. 1) Die innere fläche der hände, die lippen u. d. g. wo das oberhäutgen ſo dünne iſt, daß es von allem, was darunter liegt, die farbe durchſcheinen läſſet, ſehen roth aus, und haben alſo die farbe des rothen blutes unter ihnen, beſonders bey leuten, die eine feine und zarte haut haben. 2) Die erröthung der wangen, und ihre röthe bey fiebern, ſcheinet ein neuer beweis, daß dieſes die wahre urſache ihrer farbe ſey: Denn in einem augenblick bekommen ſie ſtatt der bläſſe eine ſehr ſtarcke röthe. Man ſiehet dieſes ferner, wenn man ſolche theile drücket, da alsdenn das blut aus ihnen gepreſſet wird, und ſie weiß ſcheinen. 3) Die gelbe farbe der haut bey der gelben ſucht iſt ein ſtarcker beweis dieſes ſatzes. Die gelbe galle iſt alsdenn durch die gefäſſe der haut ergoſſen, und ſcheinet durch das ober-häutgen. 4) Das blaſſe anſehen derer, die ein zähes oder ſchwach herumlaufendes blut haben, zeiget, daß das oberhäutgen alsdenn die farbe der ſäfte und fibern unter ihm durchſcheinen läſſet, die mit rothem blute unvermiſchet ſind. 5) Und eben das erhellet aus den

Digitized by Google

den kranckheiten, dabey das blut dünne und wäſſerig iſt. Dahero gantz klar, daß das ober-häutgen ein durchſichtiges häutlein ſey, ſo die farbe eines jeden theiles unter ihm leichtlich ſehen läſſet. Im andern ſatze unterſuchet er die farbe der äthiopier, wenn er ſagt: „Die haut der ſchwartzen iſt „von einem dickern weſen und dichterem gewebe, als „der weiſſen, und läſſet keine farbe durch„; denn wenn man die abgeſonderte haut der ſchwartzen unterſuchet, ſo wird nicht nur die haut, ſondern auch das ober-häutgen viel dicker, als bey den weiſſen, gefunden werden. Bey dem dritten ſatze behauptet er: „Daß der theil der haut, ſo bey den negern „ſchwartz erſcheinet, ſey das netz-formige weſen der „haut, und die äuſere ſchale des ober-häutgens. „Alle andere theile haben bey ihnen eben die farbe, „wie bey den weiſſen, ausgenommen die fibern, ſo „zwiſchen den benannten zwey theilen durchgehen.„ Der vierte ſatz lautet alſo: „Die farbe der ſchwartzen rühre von keinem ſchwartzen ſafte, oder flüßigen „theile, ſo in ihrer haut enthalten, her. Denn bey „ihnen findet ſich nichts dergleichen, das nicht auch „bey den weiſſen wäre.„ Vermittelſt des fünften ſatzes will der herr autor die wahrſcheinlichkeit ſeiner meinung darthun, wenn er ſetzet: „Daß das „ober-häutgen, beſonders ſeine äuſſere ſchale, zwiſchen-räumgen und ſchuppen habe, die zweyhundert-„mal kleiner ſind als die theilgen der cörper, auf „die ihre farbe ankömmt, und wird dadurch in zwey „theile abgeſondert.„ Herr Neuton berichtet, daß die theilgen der cörper, ſo ihre farben verurſachen, ohngefehr 600mal kleiner ſind, als die, ſo man mit den bloſſen augen entdecket. „Endlich ſuchet er „aus vorhergehenden aufgaben die nächſte urſache „von der farbe der ſchwartzen, indianer, weiſſen u. ſ. f. „zu beſtimmen und zu erklären.„ Im erſten ſatze iſt gezeiget worden, daß die farbe der weiſſen leute von der farbe herrühre, ſo die oberhaut durchläſſet, und nicht von der, ſo es zurückwirft. Dieſe durchſichtigkeit der cörper kommt von der menge der zwiſchenräumgen und der ungemeinen kleinigkeit der theilgen her. Denn damit ein cörper eine gewiſſe farbe bekomme, oder licht-ſtrahlen zurücke zu werfen geſchickt werde, müſſen ſeine theilgen und die zwiſchenräumgen derſelben nicht kleiner, als von einer gewiſſen gröſſe ſeyn, ſonſt werden ſie unfähig, von ihrer gemeinen fläche licht zurücke zu werfen, d. i. farben zu zeigen; und man kan deutlich bemercken, daß die, ſo eine dicke und rauhe haut haben, nie vollkommen ſo weiß ſind, als die, deren haut dünne und fein iſt. Die farbe der indianer und anderer braun-gelben leute laſſen ſich aus eben ſolchen gründen erklären, welches auch von der farbe der ſchwartzen zu verſtehen. Denn wenn die haut immer danckler ſcheinet, je mehr licht-ſtrahlen von ihr zurücke gehalten werden, ſo muß ſie gantz ſchwartz ausſehen, wenn ſie gar kein licht durchläſſet, und dieſes ſcheinet bey den mohren ſtatt zu finden. Solchemnach muß die dicke und dichtigkeit der haut der ſchwartzen wol die wichtigſte urſache ihrer farbe ſeyn. Denn wenn cörper danckel ſcheinen ſollen, müſſen viel ſtrahlen aufgefangen, verſchluckt, und in ihnen ſelbſt verlohren werden. Aus vorher beſagten iſt alſo zu ſchlieſſen, daß es dreyerley urſachen von der farbe der ſchwartzen giebt, nemlich die undurchſichtigkeit ihrer haut, ſo von derſelben dicke und dichte herrühret, und das licht von den darunter liegenden weiſſen und rothen theilen nicht durchläſſet; das gröſſere vermögen die ſtrahlen zu brechen, wodurch ſie verſchlucket werden, und die kleinigkeit der haupttheilgen, vermöge der ſie kein licht zurücke werfen können. Zuletzt ſetzet der herr autor ſeine betrachtung der verſchiedenen farben der menſchen im ſiebenden ſatze fort, und ſagt: „Daß der einfluß der „ſonne, und die lebens-art in heiſſen ländern, die „entfernten urſachen von der farbe der ſchwartzen, in„dianer u. ſ. f. ſeyn. Und die lebens-art, ſo unter „den meiſten weiſſen völckern gewöhnlich iſt, ihre far„be weiſſer mache, als ſie urſprünglich war, oder „natürlicher weiſe ſeyn würde.„ Aus itzt angeführten gründen nun ſolte, unſerm ermeſſen nach, gnugſam ſeyn erwieſen worden, daß der unterſchied der farben, ſowol der weiſſen, als der mohren, von nichts anders, als von der beſchaffenheit und ſtructur der haut herrühre. Nichts deſtoweniger aber finden ſich ihrer viele, welche ſie der kraft der ſonnen blos und allein zuſchreiben, da es doch ſehr ſchwer, wo nicht gar unmöglich iſt, zu zeigen, wie die macht der ſonnen-ſtrahlen allein die würckung der ſchwärtze hervorbringe, da es hingegen leichter zu erweiſen iſt, daß ſie die haut dicker oder dichter mache. Allein man will auch hierinne einen verſuch thun, in wie weit es möglich ſeyn könne. Die macht und der einfluß der ſonnen beraubet die haut ihrer weiſſen farbe auf folgende vier arten: 1) Weil ſie durch die zerſtreuung ihrer wäſſerigen und durchſcheinenden ſäfte undurchſichtig wird, denn dieſes iſt die würckung der ſonnen-hitze. „Auch die am „meiſten durchſichtigen cörper können undurchſichtig „genug werden, wenn ihre verborgenen höhlungen „leer werden.„ 2) Indem ſich wegen dieſer zerſtreuung der feuchtigkeiten die gefäſſe und drüſen, darinnen

Digitized by Google

nen ſie enthalten waren, zuſammen ziehen, wodurch die haut dicker oder dichter, ſteifer und feſter wird. 3) Durch ein neues anwachſen mehrerer membranen, die ſie dicke und undurchſichtig machen. Eines groſſen philoſophi meinung hievon iſt dieſe: Die ſonnen-wärme färbe die leute in etlichen ländern, als in Aethiopien, Guinea u. ſ. f. ſchwärtzlich. „Daß „dieſes nicht die würckung des feuers an ſich ſey, be„weiſen die glas-brenner, die ſtets am feuer ſind. „Vielleicht iſt das die urſache, weil das feuer in das „blut und die lebens-geiſter wircket, daß ſolche aus„dämpfen, und die leute alſo blaß und bräunlich „werden, da die gelindere ſonnen-wärme das blut „nur in die äuſſern theile des cörpers bringet, und „es mehr recht durchkochet, als herausziehet„; dieſes ableiten und durchkochen der ſäfte, auf der fläche des cörpers, muß ſowol ihre haut, als ihre lippen, und andere fleiſchichten theile, beſonders im geſichte nothwendig dicker machen. 4) Durch vermehrung ſolcher theile in dem ober-häutgen, ſo die größte gewalt in brechung der ſtrahlen beſitzen, wie die irdiſchen, ſaltzigten und zähen ſchwefelichten ſind. Dieſe theile werden durch der ſonnen hitze noch kleiner gemachet, werden davon ſchwartz, wie ſtarck gekochtem öhle wiederfähret. Woraus erhellet, daß dieſe verſchiedene würckungen der ſonnen-hitze alle eintzeln was beytragen, ſolche dunckler zu machen, und niemand wird zweifeln, daß ſie vereiniget eine vollkommene ſchwärtze hervorbringen können. Uber dieſes träget die hitze des bodens zu der ſchwärtze mehr bey, als die wärme der ſonnen ſelbſt. Die lebens-art in verſchiedenen heiſſen ländern, z. E. in Africa, da die einwohner beſtändig nackend gehen. Daß die meiſten völcker ſich mit fetten und öhlichten ſachen ſchmieren, ihre leiber vor der ſonnen-hitze zu vertheidigen. Hieraus erhellet nun gnugſam, daß die gewalt der ſonnen-hitze in heiſſen ländern ihre unmittelbare würckung auf den leib, die verſtärckung ihrer macht durch die natur des bodens, und die lebens-art der mittelbaren urſachen der ſchwärtze, und ihrer verſchiedenen grade bey den einwohnern des heiſſen erdſtriches ſind.

Farben-Urſprung: Die naturforſcher haben ſich viel mühe gegeben, zu erkundigen, wie die farben überhaupt entſtehen. Es ſind verſchiedene wege, farben hervor zu bringen. Der erſte iſt die brechung der ſtrahlen. Ein licht-ſtrahl, ſo durch ein dreyeckigtes glas oder priſma gehet, ſpaltet ſich dergeſtalt, daß es ein bild von unzähligen farben hervorbringet, als violet, indig, blau, grün, gelb, orange und roth, da eine jede couleur ihre ſchattirung bey ſich hat. Das mächtigſte mittel aber, deſſen ſich die natur bedienet, farben hervor zu bringen, iſt das zurückwerfen der ſtrahlen. Alle mineraliſchen farben rühren davon her. Der ſcharlach iſt aus keiner andern urſache roth, als weil er die rothen licht-ſtrahlen häufig zurückſchicket, und die andern verſchlucket, und ſo das ultramarin u. ſ. f. Alle farben rühren von den eigenſchaften des lichts allein her, aber es giebt andere, die mehr von der beſchaffenheit des auges, als des lichts herkommen. Wenn das auge gedrücket wird, ſiehet man im finſtern farben. Alſo hat man hier eine reihe zufälliger farben, die mit den natürlichen einen gewiſſen zuſammenhang haben. Das natürliche roth erzeuget das zufällige grün, das gelbe blau, das grüne purpur, das blaue roth, das ſchwartze weiß, und das weiſſe ſchwartz. Dieſe zufällige farben befinden ſich nur in dem angegriffenen auge, denn ein anderes ſiehet ſie nicht. Dieſe proben gehen noch beſſer von ſtatten, wenn man ſtatt gelben oder weiſſen papiers, mit gold oder ſilber polirtes ſtatt blauen mit laſurſtein u. ſ. w. vornimmt. Durch zu genaue betrachtung der ſonne bekömmt man in den augen ſchwartze tüpfelgen, die manchen zuweilen kummer verurſachen, aber endlich auch wieder vergehen.

Farbe vor mahler und andere künſtler. Eine ſchöne gold-farbe zu machen: Nehmet ein friſch-gelegtes ey, öfnet ſolches oben ein wenig, laſſet das weiſſe vom ey herauslaufen, zu dem gelben, ſo darinnen bleiben muß, gieſſet ſo viel queckſilber und ſal ammoniac, von jedem, gleich viel, darein, bis das ey wieder voll iſt, verküttet die öfnung wohl, und leget es 40 tage lang in heiſſen pferde-miſt. Dieſes kan zwar vorbeſchriebener maſſen in allen jahres-zeiten geſchehen, es iſt der ſommer aber doch am geſchickteſten dazu, weil die ſonne den miſt alsdenn mehr erhitzet. Hieraus wird eine ſehr ſchöne gold-farbe, wenn man ſolche gebrauchen will, ſo vermiſchet man ſie mit gummi arabicum, und bringet ſie als andere waſſer-farben mit dem pinſel auf das gemählde.

Aus metall eine gold-farbe zu machen: Nehmet 3 loth gummi elemi, laſſet ſolchen zergehen, ſchüttet es mit 1 untze queckſilber und 2 untzen ſal ammoniac in eine gläſerne flaſche, verküttet ſolche mit bolus und weiſſen von eyern wohl, ſetzet ſolche in einen topf voll heiſſer aſche, daß alles wohl ſchmeltze, alsdenn werfet ſo viel operment und gefeilt meßing, als nöthig, dazu, darauf iſt es zum gebrauch fertig.

Zur gelben farbe nehmet vier untzen buchsdorn-körner,

körner, ſiedet ſie eine halbe ſtunde lang in einem halben maaß waſſer, alsdenn thut einer haſel-nuß groß alaune darunter, und ſtreichet das holtz damit an.

Rothe farbe: Machet eine lauge von weinſtein-ſaltz, mit alaune vermiſchet, und weichet eine nacht lang indianiſch holtz darinnen ein, hernach kochet es bis zum dritten theile ein, filtriret es durch ein linnen, und thut gummi arabicum dazu, nachdem die farbe hoch oder blaß ſeyn ſoll, thut man viel oder wenig alaune hinein.

Fleiſch-farbe: Frauens-geſichter zu mahlen, nimmt man ſcharlach-körner mit bleyweiß verſetzt. Zu kinder-geſichtern bleyweiß und farbe aus ſonnen-blumen-kernen. Zu alten geſichtern ocker und bleyweiß. Pferde zu mahlen, rusſchwartz zum tuſchen, ocker und bleyweiß. Zu ſchwartzen oder braunen pferden miſchet man ein wenig ſchwartz darunter; graue pferde zu mahlen, nimmt man bleyweiß, rusſchwartz und ſchwartze farbe.

Eine andere gelbe farbe zu verfertigen: Nehmet in waſſer eingeweichten ſafran, oder geſtoſſene buchsdorns-körner, kochet ſolche in weinſtein-ſaltz-lauge bis zum dritten theil ein, gieſſet das klare ab, und kochet es noch einmal, thut ein wenig alaun dazu, und wenn es einmal aufgewallet, nehmet es vom feuer, gieſſet es in eine gläſerne flaſche, die wohl verſtopfet werden kan; wenn ihr davon gebrauchen wollet, ſo ſchüttelt es zuvor wohl um. Damit die farbe lebhafter werde, kan man ein wenig ſafran darzu hinein ſchütten.

Zu beer-grüner farbe: Schüttet in eine blaſe recht reifen creutzbeer-ſtrauch-ſaft, mit ein wenig alaun vermiſchet, und laſſet ſolches im ſchorſteine trucken werden.

Zu einer durchſcheinenden grünen farbe nehmet grünſpan, gummi arabicum und rauten-ſaft, weichet es zuſammen in ſtarcken wein-eßig ein, ſetzet es 14 tage lang an die ſonnen-hitze, oder kochet es am feuer, hernach filtriret es durch ein linnen, verwahret es in einer wohl zugeſtopften gläſernen flaſche, und wenn ihr davon gebrauchen wollet, ſo ſchüttelt es zuver wohl um.

Eine ſchöne blaue farbe zu machen: Miſchet ſpaniſch weiß mit grünſpan, und reibet ſolches wohl unter einander.

Zu türckiſch blau: Weichet eine nacht ſonnen-blumen-kerne in urin ein, hernach reibet ungelöſchten kalck darunter, nachdem ihr die farbe hoch oder blaß haben wollet, nachdem nehmet mehr oder weniger ungelöſchten kalck dazu.

Blau, ſo der laſur-farbe ähnlich, zu verfertigen: Reibet auf einen porphirnen reibe-ſtein indigo mit terpenthin-öhl, ſo fein als möglich, dieſe farbe thut in ein irden gefäß, verküttet ſolches recht wohl, grabet das gefäß in dem keller in die erde ein, und laſſet es 6 bis mehr wochen darinnen ſtehen, je länger es ſtehet, je ſchöner wird es.

Zu hell-blauer farbe reibet cochenille mit bleyweiß, und nachdem die farbe hoch oder blaß ſeyn ſoll, miſchet viel oder wenig mahler-lack darunter.

Zur ſchwartzen farbe reibet gebrannt elfenbein auf einem marmornen reibe-ſtein, mit wein-eßig und waſſer zu einem ſehr feinen pulver, alsdenn miſchet kiehnruß darunter, und verwahret es in einer blaſe zum gebrauch. Das ſammet-ſchwartz wird aus gebrannten kälber-füſſen gemacht.

Das feine ſchwartz verfertiget man folgender geſtalt: Man machet einen dicken docht in einer lampe, gieſſet nuß-öhl darauf, ſtecket die lampe an, und hänget über den docht eine ſchüſſel, das ſchwartze, ſo ſich an dieſer ſchüſſel anſetzet, iſt das feinſte und beſte ſchwartz, ſo man haben kan.

Grüne farbe zum miniatur-mahlen zu verfertigen: Reibet grünſpan mit wein-eßig und ein wenig weinſtein, alsdenn thut ein wenig beer-grün aus der blaſe und ungelöſchten kalck darunter, reibet es wohl unter einander, und thut es in muſcheln, wenn es hart wird, kan man es mit wein-eßig wieder einweichen. Oder: Man reibe grünſpan mit einem dritten-theil weinſtein und weiſſen wein-eßig auf einem marmornen reibe-ſtein unter einander.

Carmin-farbe zu machen: Schüttet ein halb maaß waſſer, ſo durch keine bleyerne röhre gelauffen, in einen wohl verglaſürten topf, ſetzet ihn ans feuer, und wenn das waſſer ſiedet, ſo werfet ſo viel zu feinem pulver geſtoſſenen chouan-ſaamen, als ihr auf dreymal zwiſchen 2 finger halten könnet, hinein, wenn es einige mal aufgewallet, ſo nehmet es vom feuer, und ſeiget das klare ab, gieſſet es in einen andern reinen topf, thut 5 untzen wohl zu pulver geſtoſſene cochenille darunter, laſſet es eine viertel ſtunde lang ſieden, alsdenn werfet wohl geſtoſſene autur-rinde, ſo viel ihr nemlich auf dreymal zwiſchen 2 fingern halten könnet, hinein, und laſſet es 3 bis 4mal aufwallen; endlich thut ſo viel zu pulver geſtoſſene alaune, als ihr auf dreymal zwiſchen 2 fingern halten könnet, hinein, und nehmet es vom feuer ab. Nota: Das feuer muß kohlen-feuer ſeyn. Filtriret es durch ein linnen, ſchüttet es in verſchiedene flache unächte porcellainerne ſchüſſeln, und laſſet es alſo 3 wochen ſtehen, alsdenn

Digitized by Google

denn gieſſet das waſſer davon ab, der carmin hat ſich auf den boden geſetzet, ſolcher muß mit behutſamkeit abgenommen werden. Wenn man ihn brauchen will, ſo wird er auf einem marmornen reibeſteine gerieben.

Die häute ſchwartz zu färben: Kochet 1 pfund geſtoſſene gall-äpfel eine ſtunde lang, in ſo viel waſſer, als dazu nöthig, überſtreichet die häute zweymal mit einem pinſel mit dieſem waſſer, laſſet es an einem ſchattichten orte trucken werden, alsdenn beſtreichet ſie noch zweymal damit, wie vorhin. Hierauf nehmet recht ſtarcken wein-eßig, löſet alt eiſen, ſo zu nichts mehr tauget, darinnen auf, kochet es 4 ſtunden lang, und beſtreichet die häute zweymal damit; wenn hiernächſt ſolche an einem ſchattichten orte wieder trucken worden, werden ſie mit einem glätt-glaſe poliret. Dieſes iſt eine ſchöne ſchwartze farbe dazu.

Elfenbein ſchwartz zu färben: Nehmet 4 untzen geſtoſſene gall-äpfel, eben ſo viel grüne nuß-ſchalen, kochet es zuſammen in einem maaſſe recht ſtarcken wein-eßig bis zur helfte ein. Das elfenbein weichet eine zeitlang in alaun-waſſer, und kochet es hernach in dem erſtern waſſer von gall-äpfeln und nuß-ſchalen. Wie knochen, haare, ſtroh und dergleichen gefärbet werden, findet man unter jedem dahin gehörigen artickel.

Farce: Die köche nennen es in Deutſchland ein gehäcke, und wird ein klein gehacktes fleiſch genennet, welches mit klein geſchnittenen nieren-ſtollen, mit milch geweichter, und wieder ausgedrückter ſemmel vermenget, mit abgerührten eyern, ſaltz, gewürtze, in einem mörſel klein geſtoſſen, zu füllung gewiſſer ſpeiſen gebrauchet wird.

Farren-kraut: Deſſen giebt es zweyerley arten, ſo man in die männliche und weibliche eintheilet; ſie werden beyde in der artzeney-wiſſenſchaft gebrauchet. Inſonderheit ſoll ein abgekochter tranck von der wurtzel des männlichen farren-krauts, mit honig-waſſer vermiſchet, und 4 quentlein davon eingenommen, die groſſen würmer tödten, doch muß man zuvor knoblauch eſſen; dieſe wurtzel heilet die geſchwulſt der miltz, und wenn die ſchwangern frauensleute davon einnehmen, ſoll es die frucht tödten, abtreiben, und die frauen unfruchtbar machen. Die blätter des weiblichen werden unter dem ſallat vermiſchet, ſie haben eine laxirende kraft. Die wurtzel des weiblichen in ein wein-faß gehangen, verhindert, daß der wein nicht ſauer wird. Es ſcheinet, als wenn das farren-kraut keinen ſaamen hätte, allein wenn man es genau unterſuchet, ſo findet man auf denen blättern kleinen ſaamen, der in hülſen wie huf-eiſen geſtaltet, ſitzet, er iſt aber faſt an die blätter angewachſen.

Farthing: Iſt eine kleine engliſche ſcheide-müntze, auf der einen ſeite ſtehet das bildniß des königs, auf der andern ein frauens-bild mit der überſchrift: Brittannia. Deren 4 machen einen pfennig ſterlings. Nach unſerm gelde iſt es ungefehr ein halber dreyer.

Faſan, Phaſan: Iſt einer von denen ſchönſten und wohlgeſtalteſten vögeln, ſo ſeiner leibes-gröſſe und geſtalt nach einem capaun gleich kommt, und mit unter das hohe feder-wildpret gehöret. Er hat einen dicken erhabenen und horn-farbigen ſchnabel, einen ſchönen aſchen-farbigen kopf, und zwiſchen den ohren und dem ſchnabel einen ſcharlach-farbenen mit ſchwartzen pünctlein verſetzten fleck; der gantze hals zeiget eine ungemein ſchöne mit blau vermengte grüne, und wo der hals die bruſt berühret, eine aus ſchwartz, gelb und grün gemiſchte farbe, durch welche ein ſchwartzer ſtrich hinläuft. Der rücken und die flügel ſind faſt über und über roß-farb, auf fahlroth ziehend. Die bruſt iſt dem halſe an farben gleich, aber etwas dunckeler; und der ſchwantz faſt zwey fuß lang, in ſechzehen braun-ſchwartzen, grauen, und an den ſeiten roſt-farbigen ſteifen federn beſtehend, davon die mittleren nach art der elſter-ſchwäntze, die längſten ſind. Die füſſe ſind glatt und graulicht. Die faſan-henne iſt nicht ſo ſchön, als der hahn, ſondern von farben faſt wie eine wachtel, am kopf und hals bräunlicht, an der bruſt aber mit graulichen, röthlichen federn vermiſchet, hat braune flügel, und auch einen langen ſchwantz, doch nicht ſo groß als der hahn. Es giebt auch weiſſe faſanen, welche wegen ihrer rarität ſehr hoch gehalten werden. Die hühner davon ſind gantz weiß, die hahnen aber haben um den hals etwas geſpiegeltes, doch einer vor dem andern mehr oder weniger. Die faſanen verſchlucken alle ihre geäſe, und halten ſich auf denen wieſen, brüchen, auen und feld-ſträuchern von weiden, auch im alten graſe, um ſich darinne zu verbergen, gerne auf, wo ſie die weitzen-felder, anger, kohl-gärten und weinberge, item wachholder-ſträucher und brombeere, ingleichen ameis-haufen, nahe zu ihrer nahrung haben. Sie laufen viel ſchneller und hurtiger, als die gemeinen hühner, werden auch nicht leicht aufſtehen, ſie werden denn mit gewalt jähling aufgetrieben, oder wenn das gras feuchte iſt, und ſie aus ihrem lager gerne weiter in einen andern ſtand wolten. Die habichte, hühner-geyer und andere raub-vögel, desgleichen die füchſe, marder, und wilde katzen, iltiſſe und wieſel, thun ihnen groſſen ſchaden; ſo ſtellen auch

die kråhen und elſtern ihren eyern ſehr nach, und ſaufen ſie aus. Sie ſitzen zu nacht, vor furcht der raub-thiere gerne auf denen båumen, verrichten aber ihre brut an der erden. Sie ſollen, wenn ſie ſich zu verbergen gedencken, den ſchnabel nur verſtecken; ingleichen wenn ſie ihrer im waſſer anſichtig werden, ſollen ſie ihre ſchönen farben ſo ſehr betrachten, daß ſie ihrer ſelbſt dabey vergeſſen, ſo, daß ſie in beyden fållen leichte zu ſchieſſen ſind. Man fånget ſie am bequemſtrn mit ſchlingen oder aufgeſtellten netzen, alſo, daß man entweder einen rock über den kopf in die höhe hålt, und denſelben ſtarck ſchüttelt, damit ſich der faſan, als ein ohnedem ſcheuer vogel, davor fürchte, und auf dieſe art ins netze laufe; oder der jåger bedecket ſich mit einem tuch, worauf ein faſan gemahlet ſtehet, und zeiget ſich alſo dem rechten und lebendigen faſane, der ihme hierauf getroſt folget, bis er darüber ins netze verfållet: Oder man gehet mit einem in rahmen eingeſpannten weiſſen tuch, darauf jedoch ebenfalls ein faſan geſchildert iſt, auf den vogel los, der ſich darüber entſetzet, und ſelbſt ins garn zurücke låuft. Man pfleget ſie auch mit falcken und habichten zu fangen. Zur guten zucht und vermehrung dieſer angenehmen vögel, unterhålt man ſie in beſondern faſan-gårten, und erwehlet darzu lieber junge, als alte faſanen. Auf einen hahn werden höchſtens 4 hühner gerechnet. Sie hecken im Mertzen und April, und bringen ihre eyer, deren ſie 10, 15 bis 20 in einem jahre legen, ohngefehr in dreyßig tagen aus. Wiewol man beſſer thun ſoll, wenn man ein mandel dieſer faſanen-eyer einer gemeinen brut-henne unterleget, weil dieſelbe ſolche eyer beſſer ausbrüten ſolle, als die faſanen ſelbſt, am beſten aber geſchiehet ſelches von trut-hühnern, als deren natürliche wårme weit nachdrücklicher iſt, als der gemeinen einheimiſchen hühner. Der kleinen faſan-hühnlein erſte fütterung beſtehet in klein gehackten hart geſottenen eyern und peterſilien, oder andern zarten mayen-kråutern; kommen ſie in die hollunder-blüthe, ſo nimmt man deren halb ſo viel, als der peterſilien, und dies thut man die erſten 14 tage. Andere nehmen auch ſchaafgarbe und junge brenn-neſſeln, jedes ſo viel als man mit 3 fingern faſſen kan, hacken ſolche darunter, und geben ihnen alſo des tages zweymal zu eſſen; zwieback, oder harte rinden von weitzen-brod gerieben, mit milch angemacht, und unter die eyer gemiſcht, iſt das beſte futter unter allen. Die jungen halberwachſenen faſanen, bringet man am beſten mit gerſten-mehl in waſſer eingerühret auf; folgends giebt man ihnen eingequirlten lein-ſaamen unter das gerſten-mehl, und auch bisweilen geſchrotene mittel-gerſte: Davon nehmen ſie zuſehends zu; weicht man aber noch überdieſes die gerſte in milch, (doch daß es keine ſaure ſey) ſo werden ſie über die maſſen feiſt und ſtarck davon, und geben ein ſchönes, weiſſes, mürbes und wohlgeſchmacktes fleiſch, auf groſſer herren tafeln. Die zurichtung kommt in allen mit derjenigen überein, ſo bey rebhühnern gebrauchet wird, deshalben man ſich daſelbſt raths erholen kan. Wenn die brut-hühner den pips bekommen, muß man ihnen die ſchnåbel oft mit knoblauch, der mit weichem hartz geſtoſſen ſey, bereiben, und den pips, wie ſonſt denen andern hühnern, nehmen.

Faſanen-garten: Solcher wird zur zucht und unterhaltung der faſanen an einem ſolchen orte angeleget, wo brunnen-quellen, båche, und geröhricht iſt, ſonderlich aber mit geſtråuchen, und ſtauden, welche beeren tragen, verſehen iſt, damit die faſanen ihre nahrung drinne haben. Båume, worauf ſelbige des nachts ſitzen können, ſind gleichfalls nöthig, auch muß ein ſolcher garten mit einer hohen plancke verſehen ſeyn, damit dergleichen vögel vor den anlauf der wilden thiere geſichert ſeyn, und ihre bruth ruhig verrichten können. Ein ſolcher garten muß auch, wegen überſchwemmung des waſſers wohl angeleget werden, wenn ſie nicht ſollen ſchaden leiden, maſſen im Junio und Julio meiſtens ſelbige entweder noch in der bruth, oder doch ſehr klein ſind, wenn dergleichen groſſe waſſer zu kommen pflegen. Einen ſolchen garten nun zu beſetzen, rechnet man auf einen hahn 4 hühner, man muß aber denſelbigen auf dem lincken flügel die ſchwing-federn abſchneiden, und mit heiſſer aſche brennen, daß es wieder heilt, damit ſie nicht wegfliegen. Es werden auch zur fütterung der jungen unterſchiedene ameis-haufen mit ſamt den eyern hineingeſetzt, welche ſich denn bald ungemein beſaamen. Es werden auch groſſe weitgeflochtene körbe in einen ſolchen garten zur bequemlichen fütterung dieſer vögel geſetzet, ſie ſind oben offen, und haben unten 4 thürgen, da ſie ſich denn gar bald hinein gewöhnen, und ihr futter daſelbſt holen. In dergleichen körben werden ſie auch, wenn die zeit kömmt, gefangen, da denn die håhne, welche bößartig ſind, und die jungen vertreiben, weggenommen werden, ingleichen die gar alten, welche zur bruth nicht mehr taugen. Dann werden die übrigen wieder aus denen körben gelaſſen, und denen jungen håhnen ſo viel hühner, als ſie zur zucht nöthig haben, gegeben, da ſie ſich denn ſehr håufig mehren, und jåhrlich ein groſſer nutzen daraus genommen werden kan.

Digitized by Google

Faſanen-hund: Die gröſte tugend eines ſolchen abgerichteten hundes iſt dieſe, daß, wenn er einen faſan per force auftreibet, und ſelbiger hernach auf einen baum flieget, er ſolchen laut anbellet, um ſolchen baum herumläuft, und ſich daran aufbäumet, als wolte er hinauf klettern. Dann ſchmiegt ſich der faſan auf dem ſitzenden aſte nieder, und betrachtet ſtets den hund, da denn der jäger frey hintreten, und ſolchen ſchieſſen kan.

Faſanen-rauch: Will man, daß dieſelben bleiben, und andere fremde mit anlocken ſollen, muß man ſich einen ort ausſehen, wo man ſie gerne hin haben will, und daſelbſt zuſammen gebundene hanf-büſchlein, wo noch viel körner drinnen ſind, anzünden, daß der groſſe rauch, und der geruch davon dieſen vögeln von dem winde zugewehet wird, ſo verlaſſen ſie gar bald ihren alten ort, und ziehen ſolchem geruche, der ihnen ſehr angenehm iſt, nach. Streuet man ihnen alsdenn weitzen vor, ſo bleiben ſie daſelbſt lieber, als wo ſie zuvor geweſen. Ein ſolcher rauch wird auch gemacht: Man nimmt 2 bund haberſtroh, 2 ſcheffel hanf-ſpreu, campfer, ohngefehr vor 12 groſchen, anderthalb pfund anis, nebſt ein wenig weyrauch eine hand voll tauſendgülden-kraut, und ſo viel widertod, etwas faules linden-holtz, 4 pferde-äpfel, und ein halbes maas gedörrtes maltz. Denn zündet man das hanf-ſtroh auf bloſſer erde an, ſchüttet die hanf-ſpreu nebſt denen übrigen materialien darauf, und hält damit 2 tage und nächte an. Wenn der wind nur ein wenig ſtarck gehet, riechen die faſanen ſolchen wohl auf 3 viertel meil weges, und ziehen ſelbigen nach.

Faſeln: Iſt eine kleine bohnen-art, deren man unterſchiedliche gattungen hat; die kleinen ſind bey uns die angenehmſten zu eſſen, man iſſet ſie entweder friſch, oder machet ſie ein, wie gurcken, und trucknet ſie auch wol auf, damit man ſie das gantze jahr durch haben möge. Sie werden aus dem ſaamen, welchen man im anfang des Mayes im letzten viertel ſtecket, gezielet, nehmen mit einem ſchlechten lande vorlieb, wachſen an ſtangen hinauf, wie der hopfen, blühen gar angenehm faſt bis 3 monat lang. Die bohnen werden von vielerley farben; die weiſſen aber ſind die beſten. Wenn die ſchaalen noch jung, werden ſie klein geſchnitten, und wie grüne erbſen abgemacht. Die reifen bohnen, wenn ſie getrucknet, werden in waſſer geſotten, hernach mit brauner butter, worinn zwiebeln geprägelt, begoſſen, auch wol etwas eßig daran gethan. Man thut ſie auch an ſchollen, wie die grünen erbſen und auch bohnen.

Faß: Iſt eigentlich ein höltzernes, in der mitte etwas bauchigtes gefäſſe, ſo vom böttiger aus tauben mit reifen abgebunden, und mit zwey gleich groſſen böden verſehen, ſo zu verwahrung eines gewiſſen, theils truckenen, theils flüßigen dinges, als bier, wein, coſent, gebrauchet wird, und daher ſeinen namen back-faß, bier-faß, wein-faß ꝛc. bekömmt. Dergleichen fäſſer von der letzten art, werden am beſten von eichenem holtz gemacht; die bier-fäſſer aber gemeiniglich noch dazu inwendig ausgepicht, welches bey denen fäſſern, darauf das lager-bier kommen ſoll, nothwendig erfordert, bey denjenigen aber, ſo man gleich verzapfet, an manchen orten unterlaſſen wird. Die zum breyhahn, oder weiſſen- und weitzen-biere beſtimmte fäſſer, pflegen ſo wenig, als die wein-fäſſer gepicht zu werden. Wenn man die bier-fäſſer, nach ausgeſchencktem biere nicht bald aufſchläget, dieſelben inwendig mit beſem, lappen, und waſſer wohl reiniget, auch nachgehends an einem bequemen ort fein wohl wieder eintrucknen läſſet, und an einem ſaubern ort, bis zu fernerm gebrauch verwahret hält, pfleget das bier nach dem faſſe zu ſchmecken, und wird ſtinckend; dahero ſollen die bier-fäſſer, und zwar vornemlich jederzeit, vor dem faſſen, geſäubert, die gepichten aufgeſchüret, und wieder gepicht, die ungepichten aber ausgeſpühlet, und mit heiſſem waſſer ausgebrühet, auch beyderſeits wieder feſt und tüchtig gebunden werden. Eben ſo reine, ja noch weit reinlicher, wollen auch die wein-fäſſer gehalten ſeyn, weil ein gröſſerer ſchade, durch daran begangene nachläßigkeit geſchehen kan; um deswillen ſoll man dieſelben, bevor man noch moſt, oder wein darauf füllet, mit heiſſem waſſer und aſche wohl ausbrühen, und alsdenn erſt mit friſchem waſſer vollends ausſcheuren und ausſpühlen. Wenn dieſes nicht geſchiehet, wird der moſt nach den ſtinckenden fäſſern gleich ſtinckend, und zwar ſo, daß der geſtanck nimmermehr wieder zu vertreiben iſt. Einige verwahren die alſo rein ausgewaſchene weinfäſſer mit ſaltz-waſſer vor böſem geruch, und räuchern ſie mit gutem weyrauch, damit der wein deſto länger in ſeiner kraft dauren möge. Wenn man wiſſen will, ob ein faß genugſam geſäubert und gereiniget, ſo darf man nur zur probe ein wachs-licht anzünden, und es zum ſpund-loch hinein halten, iſt nun das faß nicht reine genug, wird das licht alſobald ausléſchen, auch der einſchlag nicht leicht brennen, wenn das faß noch nicht nach erforderung der nothwendigkeit gereiniget worden. Um zu wiſſen, ob es noch einen ſchädlichen geruch an ſich habe, oder nicht, ſo ſchlage man etliche mal mit flachen

Digitized by Google

cher hand auf das ſpund-loch, und fahre damit nach der naſe zu, ſo wird man die wahre beſchaffenheit bald innen werden. Wenn die fäſſer vom ſchimmel beſchlagen, welches in feuchten kellern, und bey faulen nachläßigen leuten gar gemein iſt, muß man ſolche mit truckenen lappen öfters wohl abwiſchen, fleißig nach den reifen ſehen, ob ſie noch gut und gantz ſind, und wenn irgendwo ein mangel hieran verſpühret wird, ſolchem durch den bötticher alſobald gebührend abhelfen laſſen.

Faß: Wird auch an einigen orten vor ein gewiſſes maaß flüßiger ſachen, als wein- und bier ꝛc. genennet, und hält in Sachſen das bier-faß 2 viertel, oder 4 tonnen, oder 6 dreylinge, oder 6 ſchock, das iſt, 360 meß-kannen. Die gröſſe eines wein-faſſes aber, wird nach der anzahl derer eimer, ſo darein gehen, ausgeſprochen.

Faſtes: Nenneten die alten Römer 1) ihren calender, darinnen ihre feſt-tage, ſchauſpiele und ceremonien-tage eingezeichnet waren. 2) Gewiſſe tafeln, da die jahre und namen der bürgemeiſter angezeichnet, und alles, was ſich währender regierung eines bürgemeiſters merckwürdiges zugetragen, aufgeſchrieben wurde. 3) Gewiſſe tage, ſo in dem Julianiſchen calender mit F. bezeichnet waren, wurden faſtes genannt, es waren eigentlich gerichts-tage, an denen der Prätor die 3 worte Do, Dico, addico, ſagen durfte. 4) Wird die chronologie aller bürgemeiſter Faſtes conſulares genannt. 5) Endlich werden auch die archive und uhrkunden unter dieſer benennung verſtanden, wie denn die römiſche kirche ihr Martyrologium Faſtes Sacr. Eccleſ. nennet.

Faſtnachts-arbeiten: Unter dieſen wird von den aberglaubiſchen land-leuten auch das ausräumen des hühner- und tauben-miſtes gerechnet, wenn es um faſtnachten geſchiehet. Bey allem feder-vieh, ſoll dieſe beobachtung ein fleißiges eyerlegen, brüten, und glücklichers aufbringen derer jungen wircken. Es hat aber dieſe bauer-regel ihre guten gründe, denn es iſt bekannt, daß bey erfolgender warmen witterung aus dem miſte viel ungezieſer wächſet, dadurch das feder-vieh ſehr abgemattet, und an bringung des nutzens gehindert wird. So hat man auch um dieſe zeit den miſt zu düngung der gärten und wieſen am nöthigſten. Daher werden die faulen bauer-weiber durch dieſe allgemeine regel zur arbeit angereitzet.

Fatalia: Heiſſen bey denen juriſten gewiſſe tage, und termine, die nach anweiſung der proceß-ordnung eines jeden landes ſehr genau müſſen beobachtet werden.

Faulbaum: Iſt ein baum von mittelmäßiger gröſſe, deſſen blätter dem kirſch-laube gleich kommen, nur daß ſie etwas ſchwärtzer und runder ſind, wächſet hin und wieder in den wäldern. Die äuſſerſte rinde dieſes baums iſt ſchwartz mit vielen weiſſen flecken, die innere aber gelb, und dieſe, wie auch von der wurtzel, wird von den ärtzten wider die miltz-waſſer-geſucht ſehr gerühmet, indem ſie die wäſſerichte feuchtigkeit ſtarck abführet. Wenn ſie friſch und trucken iſt, purgiret ſie nicht nur, ſondern macht auch zugleich erbrechen. Man kan auch mit dieſer rinde gelb färben. Die frucht, welche eine beere wie eine erbſe groß, iſt, wird nicht ſonderlich genutzet. Das laub ſoll den kühen die milch vermehren, und die kohlen von dieſes baums holtze gutes büchſen-pulver geben.

Faul-bette: Iſt ein kleines und ſchmales, auf eine perſon eingerichtetes niedriges bett-geſtelle, von bildhauer-arbeit mit ſammet, plüſch, damaſt, bunten cattun, oder andern wollenen zeugen bekleidet, auch mit campanen beſchlagen, und mit dem darauf gehörigen matratzen und haupt-kiſſen beleget, dergleichen man gemeiniglich in denen ſtaats-ſtuben eines hauſes zu finden pfleget.

Faules fleiſch: Solches wächſet bey denen pferden gemeiniglich, wenn ein ſchaden theils aus dem gefaulten geblüte, theils aus zerquetſchung, oder zerſtoſſung herrühret, und nicht bey zeiten geholfen wird. Hiervor nimmt man 8 loth honig, und 5 loth roſen-eßig, und ſtöſſet etwas vitriol, alaune, und grünſpan darunter, und zwar von jedem der beyden letztern 2 loth, von erſtern aber nur 1 loth, machet dann eine ſalbe draus, und ſchmieret das fleiſch, ſo fället es heraus. Man nimmt auch gebrannte alaune, ſtöſſet ſolche zu pulver, und ſtreuet ſie in ſolchen ſchaden, ſo bautzet ſie ſolches weg; kleine eiter-neſſeln hinein gelegt, freſſen ſolch wild fleiſch auch weg. Oder man darf auch den ſchaden mit weine, worinnen nuß-laub, oder neſſel-ſaamen geſotten iſt, rein auswaſchen, ſo fällt das wilde fleiſch weg, und die wunde wird rein.

Faulheit; Iſt ein ſchändlich laſter. Ein fauler menſch verſäumet alle arbeit, hat dadurch mangel an nahrung, und ſtürtzet ſich und die ſeinigen in die euſſerſte armuth. Da alle menſchen zur arbeit gebohren, ſo ſaget St. Paulus 2 Theſſal. 3 v. 10. recht: Ein fauler ſoll auch nicht eſſen. Faulheit und müſſiggang giebt zu kranckheiten anlaß, dahero jene zu meiden, wenn man in dieſe nicht verfallen will.

Faul-matten: Sind eine gewiſſe art kleine holländiſche geflochtene decken, ſo man vor die thüren der

Digitized by Google

zimmer zu legen pfleget, um die füſſe ſich daran abzuſtreichen und zu ſäubern.

Fäulung: Die würckung von einer ſolchen fäulung, welche theils von der natur, theils auch durch menſchen-hülfe in warmer luft, oder feuchtigkeit aufgelöſet wird, iſt zwar in einem hauß-weſen zu vielen dingen nützlich, als z. E. zum düngen, in andern ſachen aber auch ſchädlich.

Februarius, der Hornung, und zweyte monat im jahr. Im deutſchen wird er der Hornung genannt, entweder weil der hirſch in dieſem monat ſein geweihe abwirft; oder von einem alten fränckiſchen wort Hornig, das iſt ſchäbig, krätzig, weil in ſolcher zeit das vieh etwan raudig zu werden pfleget, wie denn auch das gemeine ſchweitzeriſche land-volck mehr Hornig als Hornung ſaget. Er hat gemeiniglich 28 tage, weil ihm einer genommen, und dem Kayſer Auguſto zu ehren in den Auguſt-monat geſetzet worden, damit er an der zahl dem Heu-monat, der von Julio Cäſare, Julius genennet worden, gleich werden möchte. Wenn es aber ein ſchalt-jahr giebet, ſo bekömmt der Hornung 29 tage: Dieſer übrige tag wird eingeſetzt auf den 24ſten, und kömmt alsdenn im alten calender Matthias auf den 25ſten, und alſo um einen tag weiter hinaus, weil er ſonſt in einem gemeinen jahr allezeit auf den 24ſten fällt. In dieſem monat ohngefehr den 1^{8}_{9} tritt die ſonne in das zeichen der fiſche. Was ein hauswirth in dieſen monat zu thun und zu beobachten hat, kan in dem hauswirthſchafts-calender nachgeſehen werden, ſo im anfang dieſes Lexici ſich befindet.

Fecher ſiehe Fächer.

Fechſer ſiehe Fächſer.

Fechten: Iſt eine arbeit der waffen-kunſt, und weit nöthiger als das tantzen. Der adel übet ſich inſonderheit darinnen, um ſeinen feind geſchickt verwunden zu können, und alle anfälle abzuſchlagen. Es iſt wenigſtens eine wiſſenſchaft, uns vor mörder zu beſchützen, und ſein vermögen, ehre und freyheit zu erhalten. Man lernet mit denen rappiren fechten. An gewiſſen oſt-indiſchen orten, wird dieſe wiſſenſchaft ſo hoch gehalten, daß nur printzen und die vornehmſten herren des landes zu lehrmeiſtern darinnen angenommen werden. Dieſen wird von dem könige des landes mit groſſen ceremonien ein gewiſſes kennzeichen auf den arm gebunden. Den degen, den ein edelmann an ſeiner ſeite trägt, ſoll er nicht zum duelliren, ſondern zu beſchützung des vaterlandes ausziehen.

Fechter ſiehe Klopf-fechter.

Feder-gras: Ein kraut, welches einen zarten weißlichen ſtrauß hat, und wie die feder eines paradies-vogels ausſiehet, daher ſolches von einigen in den garten verpflantzet wird.

Feder-kraut ſiehe Heydniſch wund-kraut.

Feder-muf: Iſt eine forme eines ordentlichen muffes, theils von gefärbten, theils weiſſen federn, deſſen ſich das frauenzimmer im winter bedienet, indem er mit rauch-wercke gefüttert iſt.

Federn: Was die natur dem geflügel zur decke gegeben hat, nennet man federn. Die, ſo zu nächſt an der haut liegen, heiſſen bey den gänſen pflaum- oder daun-federn, und die ſtarcken in den flügeln ſchwing-federn. Die mitlern, wenn ſie geſchloſſen, werden entweder allein, oder mit pflaumen-federn vermiſcht, zu ausſtopfung der kiſſen und betten gebraucht. Die ſtärckſten federn aus den gänſe-flügeln, und wenig anderer vögel, werden zum ſchreiben gebraucht und feder-kiele genennet. Ein rauf-federn von einer jungen gans, gilt mit den pflaumen-federn 1 gr. von einer alten, 1 gr. 3 pf. bis 1 gr. 6 pf. Von alten gänſen ſind die federn viel beſſer und dauerhafter als von jungen. Pflaumen-federn in ein mäßiges zweymänniſches deck-bette gelten wenigſtens 10 rthlr. andere geſchloſſene 8 rthlr. Zu den überzügen der betten kan man an ſtatt zwillich, welcher koſtbar iſt, feder-leinwand nehmen. Man kan ſie beſonders fein und ſchön, mit ſeidenen ſtreifen, die im waſchen die farbe nicht verliehren, bekommen, und iſt nicht ſo ſchwehr, theuer und unbequem als baumwollenes und zwillich. Bey den federn iſt wohl zu mercken, daß ſie an der ſonne wohl müſſen getrucknet, und ausgeklopfet ſeyn, und zum wenigſten 2 bis 3 jahr gelegen haben, ehe man ſie in die betten thut, weil die neuen federn ſehr übel riechen, und ungeſund ſind, darauf zu ſchlafen. Die federkiele betreffend, ſo ſind die aus dem rechten gänſeflügel, viel härter und vollkommener, als aus dem lincken. Gute kiele ſoll man ein jahr liegen laſſen, oder durch heiſſe aſche ziehen, daß ſie ihre fettigkeit verliehren. Wenn man auf pergament ſchreiben will, nimmt man am beſten ſchwanen-kiele; denn dieſe müſſen ſtärcker ſeyn, als wenn man auf papier ſchreibet.

Federſchlieſſen: Dergleichen arbeit wird von guten haus-müttern des abends, wenn die mägde am tage ihre arbeit verrichtet, den winter über vorgenommen. Solche federn werden, wenn die gänſe gerupft ſind, erſt ſortiret, die pflaumen-federn ausgeſuchet, dann die übrigen geſchloſſen, und jede gattung beſonders aufgehoben. Die kielen von ſolchen geſchloſſenen federn werden weggeworfen, aber nicht

auf

Digitized by Google

auf den miſt geſchüttet. Arme leute nehmen ſolche auch, und machen ſich kiel-betten draus. Wenn die federn verdorben, und zum ſchlieſſen nicht taugen, ſo werden ſie gehackt, und daher gehackte federn genennet.

Feder-ſchmücker: Wird der handwercksmann genannt, der die strauß-federn gehörig zuſammen ſetzet, und allerhand andere arbeit aus bunten federn verfertiget.

Feder-ſchütze ſiehe Jäger.

Feder-ſpiel: Gehöret zur falcknerey, und beſtehet aus 2 mit riemen feſt zuſammen gebundenen vogel-fittigen, daran ein wind-ſtrick hänget, und am ende ein häcklein von horne angemachet iſt. Mit ſolchem feder-ſpiele wird der geworfene falck gelocket, damit er, in meinung, es ſey ein lebendiges huhn, oder anderer gleichförmiger raub, wieder zurück zu den falckenier kehre.

Feder-ſtäuber: Solcher wird aus einem buſche von strauß-federn, woran ein ſauberer gedrechſelter ſtiel iſt, gemacht, und iſt ohngefehr eine elle lang; womit in einer haushaltung alle koſtbare mobilien von dem ſtaube abgeſäubert werden.

Feder-vieh: Dahin gehören hühner, gänſe, welſche-hühner, enten, tauben. Die kleinen hühner ſind wol die nützlichſten, weil ſie, was ſonſt im miſte umkommt, heraus ſcharren, und zu ihrer nahrung anwenden, ſie legen jährlich faſt drey viertel jahr, und brüten 3 wochen. Wollen im winter warme ſtallung und ſonne, auch gute hähne haben. Die kleinen und groſſen arten der engliſchen hühner ſind mehr zur luſt als nutzen. Indianiſche oder welſche hühner ſind in der jugend zärtlich, und gedeien am beſten, wenn ſie beſtändig im graſe gehen können, ſind aber gar nicht einträglich. Die pfauen dienen zu nichts, als zur beluſtigung. Unter denen tauben ſind die feld-tauben, die man nur 1 viertel jahr füttern darf, die beſten, und in groſſen haushaltungen ſehr nützlich; die haltung derſelben aber an einigen orten gar heilſam eingeſchräncket. Kropf- pfau- trommel- zopf- mohnmefgen- türckiſche- und andere ſamt denen lach-tauben werden mehr zur luſt, als zum nutzen gehalten. Der tauben-miſt aber iſt zum garten-bau ſehr nützlich. Die gänſe ſind unter dem feder-vieh wol die nützlichſten, ſowol zum ſpeiſen, als wegen der federn, die enten ſind weder mühſam noch koſtbar aufzuziehen, taugen aber wenig auf teichen, indem ſie an den fiſchen groſſen ſchaden thun. Schwane ſind bloß zur luſt, jedoch können ihre federn und peltze nützlich gebrauchet werden. Die ſchwanen-gänſe und türckiſche enten ſind nur zum plaiſir. Bey den hühnern iſt der ſogenannte pips oder zipf, welcher von unreinem waſſer und geträncke entſtehet, bekannt; ſie ſchnappen nach der luft, und bekommen an der ſpitze der zungen ein weiſſes hartes häutlein, gehen taumelnd und geberden ſich ſeltſam. Davor ſoll man ſie mit feld-kümmel oder quendel, oder auch mit hammerſchlag, ſo man ihnen das gantze jahr ins geträncke legt, zu verwahren ſuchen. Den pips ſoll man ihnen reiſſen, und ein federlein durch die naſenlöcher ſtecken, und ſolches öfters hin und her ziehen. rc. Im ſommer ſoll man den krancken hühnern einen ſack voll roß-ameiſen vorſchütten. Wider die läuſe giebt man ihnen geſtoſſenen kümmel und ſtaphiſagrien-ſaat, mit butter vermenget. Für den durchfall der hühner ſoll man gerſten-mehl, geſchmoltzen wachs und wein zuſammen mengen, wie einen teig, und ihnen davon einige brocken und waſſer, darinnen quitten-birn geſotten ſind, zu trincken geben. Gänſe und enten ſind ebenfalls mit dem pips behaftet, dawider bibenell, ſo auf den wieſen wächſet, mit ſeiner brühe gut iſt. Es werden dieſelben oft von den mücken an den ohren geplagt, daß ſie davon ſterben, dawider ſoll man ihnen lein- und baumöhl in die ohren ſchmieren ſo mit wermuth, myrrhen, u. d. g. maceriret worden. Tauben werden öfters von würmern gequälet, daß ſie darüber ſterben, dawider iſt hanf-ſaat das beſte mittel, welches den durchfall befördert, die würmer abzuführen. Die hühner, wenn ſie guter art ſind, legen das jahr über 6 bis 8 wochen, alsdenn brüten ſie etwa 3 bis 4 wochen, und ſo wechſeln ſie ab bis gegen Martini, da ſie ſich mauſen, und keine eyer legen, bis etwa gegen Faſtnachten und Oſtern, da es denn darauf ankömmt, ob ſie warm ſitzen und gute fütterung haben. Theils hühner bringen jährlich wol dreymal junge aus, mittler zeit legen ſie jedesmal eyer, als davon jede leicht auf 4. bis 5 rthlr. genutzet werden kan; die gelegten eyer aber können nicht ausgebrütet werden, wenn die hühner, ehe ſie ſolche gelegt, vorhero nicht beſtiegen worden, obſchon dieſe eyer zur ſpeiſe dienen. Einer groſſen henne leget man ordentlich 18 bis 20 eyer unter, einer kleinern aber 12 bis 14. Um Weynachten gilt ein neu-ſchock eyer 14 bis 16, um Faſtnachten etwa 8, im ſommer aber und in der lege-zeit 4 bis 5 gr. Da denn manche henne jährlich 2, ingleichen drittehalb auch wol 3 neue ſchock eyer leget. Verkauft man aber das hühner-vieh ſelbſt, ſo gilt eine junge henne, welche etwa 6 wochen alt iſt, 1 gr. 6 pf. oder 1 gr. 9 pf. Sind es zeitige hühner, ſo gilt das paar wol 6, 8 gr. ein ungekapter haus-hahn 3 bis 4 gr. Ein cappauer 12, 16 gr. bis 1 rthlr. Ehe eine henne leget

Digitized by Google

get muß ſie insgemein 15 bis 18 wochen alt ſeyn, und wenn ſie 3, 4 jahr alt iſt, leget ſie immer weniger: Darum ſchaft man ſie insgemein ab, und mertzet ſie aus. Eine gute henne in ihrer jugend kan täglich ein ey legen. Der hahn beſteigt die henne niemals zu der zeit da ſie legen will, ſondern allezeit 1, 2, 3, 4 tage zuvor; ein haus-hahn kan etwa 20 hühner beſtreiten, deſſen ungeachtet aber hält man insgemein auf 10 oder 16 hühner einen, mehrentheils aber, und wenigſtens in jeder haushaltung 2. Wer ſich ſtarck auf die zucht des federviehes leget, und fütterung genug hat, kan mit hühnern und gänſen ſchon einigen profit machen, allein er iſt ſelten der mühe werth, ſonderlich bey den gänſen. Wer nicht wenigſtens 60 halten kan, um einen hirten darzu zu halten, hat mehr ſchaden als nutzen. Der hirte muß neſteln pflicken, und ander gänſe-futter herbey tragen, damit man ſie nicht von bloſſen körnern erhalten dürfe. Sie werden jährlich 3 bis 4 mal gerauft. Die jungen müſſen ſo lange gefüttert, und wohl gewartet werden, bis ſie 18 bis 20 wochen alt ſind, nach der zeit höret die fütterung im hauſe auf, weil ſie ihre nahrung in den ſtoppel-feldern und auf gras-plätzen ſelbſt ſuchen. Allem feder-vieh, ſo man einſtallet, iſt wöchentlich 1 oder 2 mal naſſer ſand vorzuſetzen. Enten brauchen nicht ſo viel mühe zu ihrer erziehung, wie auch die tauben, doch gereichet es zu ihrer geſundheit, wenn man lehmigte erde mit ſande vermiſcht, worauf urin oder herings-lacke gegoſſen iſt, in den ſchlag ſetzet, und etwas anis darunter thut.

Feder-wildpret: Wird alles wilde geflügel genennet, welches man gemeiniglich in dreyerley ſorten eintheilet, davon einiges zur hohen jagd, einiges zur mittel- und einiges zur nieder-jagd gezählet wird. Zur hohen jagd gehören die ſchwanen, trappen, kranniche, auer-hähne, auer-hühner, faſan-hähne, faſan-hühner. Zur mittel-jagd birck-hähne, haſel-hühner und groſſe brach-vögel. Zur nieder-jagd, wilde gänſe, wilde enten, reiher, reb-hühner, ſchnepfen, täucher, ſee-weben, waſſer-hühner, waſſer-ſchnepfen, wilde tauben, kybitze, wachteln, ziemer, ſchnerren, amſeln, droſſeln, lerchen und andere kleine vögel, wie ſie namen haben mögen.

Fege-mühle: Dieſe machine iſt zwar ſchon ſeit einiger zeit bekannt, allein der gebrauch noch nicht gar ſo gemein. In der wirthſchaft hat ſie guten nutzen, könte aber noch in verſchiedenen ſtücken verbeſſert werden. Durch die gemeinen korn-rollen oder fegen wird der ſaame nicht vollkommen gereiniget, weil dazu wenigſtens zweyerley rollen von verſchiedener enge gehören, und viel zeit, mühe und leute dazu erfordert werden, auch dennoch das allerkleinſte geſämig, ſo wie ſtaub iſt, ingleichen das gewürm, nicht leicht davon zu bringen, wenn ſolches nicht durch einen zu rechter zeit erregten wind zugleich geſchiehet. Allein dazu hat man bey denen gemeinen korn-rollen keine gute bequemlichkeit. Die erſtgemeldete ſtaub- und feg-mühle aber iſt darauf hauptſächlich eingerichtet; denn durch dieſes mittel kan auch das ſchlimmſte unkraut, ſonderlich die ſogenannten wucher-blumen fortgeſchaffet werden. Bisweilen hilft auch wol ein und anderer dünger zur reinigkeit des ackers, z. Ex. kalck und aſche, it. mergel, wie auch daß derſelbe mit anderer frucht, nemlich mit färber-röthe, kleinen bohnen, als die den acker reinigen, beſtellet wird. Allein dieſer effect kömmt mehr von den bey dieſen früchten nöthigen mehrern arbeit, als von den früchten ſelbſt her, und eben dieſes kan man auch von dem erd-äpfel-kraut ſagen. Wenn man gutes maltz zum brauen, gutes geträyde zum mahlen, und reine körner zum ſäen und branntewein brennen haben will, ſo kan man mit wenigern zeit verluſt, wenigerer mühe und wenigern leuten, dazu nicht beſſer als vermittelſt dieſer ſtaub- und fege-mühlen gelangen, ſonderlich wenn die unten angegebene beſſere einrichtung angebracht werden kan. Dieſe art von mühlen iſt ſonderlich in Nieder-Sachſen längſt bekannt, aber von ſeltenen gebrauch, weil die leute, ohne was ſie davon gehöret haben, keinen deutlichen begrif davon machen können, oder wollen es lieber bey dem alten laſſen, und ſcheuen die koſten anzuwenden, die ſich ohngefehr auf 15 rthlr. erſtrecken möchten. Es können in einem tage, wenn ſie angeſtellet, und nur ein menſch bisweilen nachſiehet, 2 bis drittehalb wiſpel darauf rein gemachet werden. Jedoch iſt dieſes letzte zu verſtehen, wenn ſie nach der unten folgenden angabe beſſer eingerichtet werden kan. Denn auſſerdem kan man nicht viel über einen wiſpel rein machen. Ja es wird auch beſtändig ein mann, der aufſchüttet, und wenn ſie nicht anhalten ſoll, noch eine perſon erfordert, welche das reine abgelaufene geträyde vor der mühle unten wegſchippet. Die ſtructur dieſer machine, iſt alſo beſchaffen: 1) Beſtehet das geſtelle vorne, wo das geträyde abläuft, und das rad lieget, aus ſtollen, die nicht viel über eine elle hoch, allein hinten, wo eben der rumpf darauf geſetzet wird, und die 2 rollen zuſammen laufen, muß das geſtelle wenigſtens 2 bis drittehalb ellen hoch ſeyn. An dieſem ort nun wird oben 2) der rumpf oder trichter geſetzet, und in zwo leiſten an dem geſtelle eingeſchoben, daß man ihn wegnehmen kan, worein das zu reinigende geträyde geſchüttet

Digitized by Google

ſchüttet wird, und wodurch es vermittelſt des unten daran befindlichen und ohngefehr 2 finger weiten ſpaltes, wenn, indem das rad gedrehet wird, die erſte kurtze rolle beweget, und dadurch unten zugleich an den rumpf geſtoſſen wird, auf dieſe erſte kürtzere braterne rolle läuft, welche hinten und vom rade abwärts und gantz lehne unter der öfnung des rumpfes lieget. Von dieſer kürtzern rolle aber läuft es 3) unmittelbar auf eine andere und längere, welche nach dem rade zu gantz abſchüßig hinlieget, und darauf das etwas gereinigte korn endlich unten vorne herunter, und heraus auf den boden läuft. Beyde rollen ſind mit riemen angehänget, und communiciren dadurch mit einander, werden alſo auch beyde angeſchüttelt, wenn nur eine angeſchüttelt wird. Und dieſes geſchiehet 4) durch ein ſtrebe-holtz, ſo von der obern rolle her, bis an die welle des rades gehet, daſelbſt aber vermittelſt 2 kleiner eiſerner arme, die ins creutz durch die welle des rades gehen, immer geſchnellet wird. Denn durch dieſes eintzige mittel wird die maſchine, damit das geträyde aus dem rumpfe auf die rollen, unter dieſen aber von der kürtzern auf die längere, und von dieſer endlich vorne herauslaufe, in eine nicht gar ſonderlich groſſe bewegung und ein geringes klappern geſetzet. Jedoch dieſes abrollen des geträydes würde noch nicht allen effect thun, den man ſuchet, daher iſt 5) unter der erſtern und kürtzern rolle längſt derſelben ein behältniß angebracht, darein der unrath von der kurtzen rolle, alles kleine geſämig, gewürme und aller ſtaub fället. Nach dem rade zu iſt dieſes behältniß ziemlich weit offen, damit der von demſelben gemachte wind hinein fallen könne. Hinten aber gehet aus dieſer eine höltzerne röhre, wie eine ſchnautze, ohngefehr eine halbe elle lang heraus, durch welche das leichteſte zeug und gewürmig eben vermittelſt dieſes windes heraus geblaſen wird. An dieſe ſchnautze nun hänget man füglich einen keſſel, um das gewürme inſonderheit aufzufangen, weil ſolches aus einem höltzernen behältniß leicht heraus kriechen würde. Unter der längern rolle findet man zwar kein beſonders behältniß zum unrath bey vielen ſolchen mühlen, ſondern es fället ſolches auf den boden. Allein es iſt doch gut, wenn nicht etwas wieder unter das reine kommen ſoll, wofern ſelbiges ebenfalls daſelbſt befindlich, und der übrige unrath darinne aufgefangen werden kan. Ja es würde um ſo viel bequemer ſeyn, wenn es nach belieben heraus genommen und hinein gehänget werden könte. Endlich ſo iſt 6) noch vorne in dem niedrigen theile des geſtelles das rad, an deſſen welle das ſchon bemerckte creutz an dem einem ende, wo die handhabe oder der dreher nicht iſt, angebracht wird, zu bemercken. In deſſen wellen ſind 4 flügel von holtz über das creutz feſt gemacht, welche, wenn das rad herum gehet, ſo eben nicht allzugeſchwinde geſchehen muß, indem dadurch die wirckung verhindert wird, in der maſchine wind machen, und den bemerckten effect verurſachen müſſen. Nachdem dieſe invention der mühle deutlich genug beſchrieben worden; ſo iſt nunmehro auch von deren beſſerer einrichtung etwas zuſagen. Wenn dannenhero 1) die maſchine alſo geſtellet wird, daß ſie auf einen mittel-boden, der über ſich einen boden, und noch einen andern unter ſich hat, befeſtiget ſey; 2) Aus dem obern boden vermittelſt einer kleinen öfnung, die durch einen ſchieber groß und klein, ja auch wieder zugemachet werden kan, das geträyde von ſelbſt in den rumpf laufen, 3) aber, wenn ſelbiges von der unterſten längern rolle herunter kommt, ſogleich in eine neue öfnung des mittelbodens herunter auf den unterſten boden fallen kan, ſo brauchet man nach geſchehener anſtellung weder zum aufſchütten noch wegſchippen keinen menſchen, wie doch bey bisheriger einrichtung nöthig iſt, ſondern es darf nur bisweilen eine perſon nachſehen. Weil man aber doch 4) zum rade und zum drehen eine perſon nöthig haben würde, ſo kan man ſolches in dieſer ſtellung der maſchine mit gantz leichter mühe durch ein eintziges rad, und ein angebrachtes gewichte ebenfalls, vermeiden, welches nicht ſchwer ſeyn darf, und durch dieſe 3 boden herab laufen kan. Wenigſtens kan man dieſen in ſo weit abhelfen, daß etwa nur alle 2 ſtunden das abgelaufene gewichte wieder aufgezogen werden muß. Endlich hat man auch 5) an der bisherigen einrichtung dieſes bemercket, daß, da die gantze maſchine an allen ſeiten offen iſt, der wind ſich zu ſehr zerſtreuet, und nicht recht in das behältniß der kürtzern rolle zur ausfegung wircken könne. Um nun auch dieſen abzuhelfen, kan man die gantze maſchine auſſer dem rumpf, auf den ſeiten vorne und hinten mit dünnen bretern verſchlagen und umziehen, vorne denen flügeln gegen über ein viereckigtes loch machen, ja die ſchnautze des behältniſſes unter der kürtzern rolle auch hinten heraus gehen, und herfür ragen laſſen. Um auch zur maſchine inwendig kommen, und darnach ſehen zu können, kan man entweder auf beyden ſeiten und hinten öfnungen mit ſchiebern machen, oder dieſe gantze verſchlieſſung nur ſo einrichten laſſen, daß man ſie über die maſchine herſtülpen und nach gefallen wieder wegnehmen könne. Will man keine breter zu dieſer verſchlieſſung und zuſammenbehaltung des gemachten windes brauchen, ſo wird man auch den zweck mit guter dichter wachs-leinwand erhalten können.

Digitized by Google

Fegen: Heiſſet das korn, oder den weitzen, welcher durch das wurfen nicht reine genug worden, langſam durch die korn-fege, oder rolle laufen laſſen, damit das kleine geſäme, ingleichen aller zuſatz und ſtaub durchfalle, und alſo es auf das reineſte werde. Dahero wird auch dieſes wort nachgehends gebraucht vor ſcheuren, oder eine ſache rein machen.

Fegen: Wird von einem hirſche geſagt, wenn ſelbiger die rauhe haut von dem neu aufgeſetzten gehörne abſchläget.

Fehler: Wird alles dasjenige genannt, was mangelhaft, und nicht vollkommen, zum exempel: Ein laſterhafter menſch hat viel fehler, an dieſer und jener materie oder maſchine mangelt dieſes oder jenes ſtück, oder eigenſchaft, folglich iſt es fehlerhaft, und dergleichen.

Fehnen: Alſo werden in Nieder-Sachſen diejenigen plätze genennet, wo der torf gegraben wird. Jhro Maj. von Preuſſen, haben dero domainen-cammer in Oſt-Friesland anbefohlen, die anrichtung neuer fehnen zu befördern, damit das geld, ſo bisher für fremden eingeführten torf ausgegeben worden, im lande bleiben möge.

Fehrde ſiehe Fährde.

Fehwamme: Iſt eine art eines gewiſſen moſcowitiſchen und liefländiſchen grau-werckes, von eitel bäuchen, oder wammen zuſammen geſetzet, deſſen ſich das frauenzimmer im winter zum unter-futter ihrer peltze, und kleider bedienen.

Feifel, Viwel: Sind drüſen, die ein jedes pferd nahe an dem halſe bey dem ſchlund an dem kinnbacken hat. Durch dieſe drüſen gehen und flieſſen die feuchtigkeiten und lebens-ſäfte ordentlich und beſtändig durch, ſo lange es geſund; hat es ſich aber ungeſund geſoffen, oder gefreſſen, oder iſt es übermüdet worden, ſo kan das verdorbene blut, und der ſauer und dick wordene lebens-ſaft durch gedachte drüſen nicht durchkommen, ſondern bleibet ſtehen, und wird ſo groß wie ein hühner-ey. Dieſes öfnet man mit einem laß-eiſen, und grübelt die körner, ſo viel man kan, heraus. Oder man läßt dem pferde die ader unter der zunge. Die kranckheit iſt zu erkennen, wenn dem pferde die ohren kalt und die zunge trucken iſt.

Feig-blat, oder patente: Nennet man in der jäger-ſprache das weibliche glied an einem ſtücke wild.

Feig-bohnen, türckiſche wicken: Ein zäſerich ſommer-gewächs, dreyerley gattung, weiſſe, blaue und gelbe, haben einen lieblichen geruch wie violen, blühen im Junio und Julio. Die ſchoten ſind rund und wollig, enthalten 5 oder 6 blattrunde bohnen, dieſe ſind ſehr harte, und müſſen einen tag vorher, ehe man ſie ſtecken will, eingeweichet werden. Sie verzehren, zertheilen, ſaubern, und wird ein tranck davon gemacht. Das kraut giebt eine gute düngung an die bäume.

Feigen-baum: Dieſer baum wächſet ſelten gerade in die höhe; er hat dreyfach geſchlitzte groſſe blätter, eine weißliche rinde, die voller milch iſt, bittern und herben geſchmacks, die ſo gar blaſen ziehet, wenn man ſie auf die bloſe haut ſtreichet. Das holtz iſt weiß, leichte, und zerbrechlich, die blätter ſind ſo groß als wein-blätter, aber dicker, härter, dunckeler farbe, und mehr eingekerbet, er erfordert einen warmen boden, fettes erdreich und gute düngung, und will auch fleißig begoſſen ſeyn. Er bringet früchte ohne vorher zu blühen, ſelbige wachſen an dem orte, wo die blätter ausſchieſſen; die feigen werden nicht auf einmal, ſondern nach gerade reif. In kalten ländern wird der feigen-baum nur im kaſten gezogen, und koſtet viel zu erhalten. Die vermehrung geſchiehet durch einlegung der äſte oder durch junge ſchoſſe, ſo an der wurtzel hervorſchieſſen. Eine feige iſt faſt die allergeſundeſte frucht, indem ſie leicht zu verdauen, ſie treibet ab, iſt gut vor dem lenden-grieß, doch blähet ſie etwas, die friſchen ſind geſunder, als die trucknen, denn dieſe geben nicht ſonderliche nahrung, die friſchen laxiren ohne ſchaden, und löſchen den durſt. Aeuſſerlich aufgeleget, zeitigen ſie die geſchwüre.

Man brauchet ſie in gurgel-ſchaden, luft-röhren-ſchaden, nieren- und blaſen-ſchmertzen, vor engbrüſtigkeit, waſſerſucht und fallende ſucht. Trincket man des morges ein glas von abgekochten feigen mit iſop, ſo reiniget es die bruſt und heilet den lungen-ſchaden. Abgekochte feigen unter das eliſtier mitgenommen, iſt gut vor die rothe ruhr und ſchneiden im leibe. Die feigen-milch vertreibet die wartzen, und tödtet die ohrwürmer. Dieſe milch macht die milch ſowol geronnen, als ander laab. Diejenigen, ſo die güldene ader-kranckheit haben, und ſolche zum fluß bringen wollen, dürfen ſich nur mit feigen-blättern reiben. Man glaubt der feigen-baum, wäre ſo ſicher vor donner-ſtrahlen, als der lorbeer-baum.

Feigen-baum (Egyptiſcher): Dieſen baum findet man in Egypten, Rodus, und Syrien, ſeine blätter gleichen denen maulbeer-baum-blättern, und ſind ſehr dicke. Er träget des jahres 3 bis 4 mal feigen, ſo längſt dem ſtamme heran ſitzen, und denen wilden feigen gleichen, doch aber angenehmen geſchmacks, inwendig ohne kerne. Der zweig, der davon abge-

ſchnitten

Digitized by Google

ſchnitten wird, bleibet immer grün. Aus dieſem baume ziehet man einen ſaft, der getrucknet, und in ſcheiben geſchnitten wird, ſolcher hat einigen nutzen in der artzeney-wiſſenſchaft.

Feig-wartze: Kleine harte fleiſchigte drüſen, die aus einer dicken unreinen feuchtigkeit, vom faulen geblüt herrühren, und im auge, oder am kinn, oder auch im maſt-darm erwachſen, und groſſe ſchmertzen verurſachen; wenn man ſie oft mit ſaft vom feig-wartzen-kraut beſtreichet, kan man ſie damit vertreiben.

Feig-wartzen-kraut, ſiehe Braun-wurtz.

Feil-ſtaub: Dieſes ſind die zarten ſpähne, ſo bey feilung der metalle abfallen. Die chimiſten brauchen ſolchen, ſonderlich den von eiſen, viel, zu ihren deſtillirungen und ſonſtigen chimiſchen verſuchen.

Feimen: Dergleichen groſſe zuſammengeſetzte haufen, ſowol vom ſtroh, als heu, und unausgedroſchenen getrånde, werden bey reichlicher erndte, wenn nicht alles in die ſcheunen gehet, ins offene feld geſetzet, und ſo verwahret, daß kein vieh darzu, und ſolche abreiſſen kan. Wie ſolcher gebauet wird, iſt folgend: Es wird eine ſtarcke und lange ſtange in die erde geſetzet, und feſte gemacht, denn leget man auf den boden allerhand reiß-holtz, und ſetzet alsdenn den erſten crantz von garben darauf, und zwar etwas ſchräg, damit die körner an den baum, die halmen aber auf das reiſig zu liegen kommen, damit wird ſo lange fortgefahren, bis er oben, und zwar ſpitzig zugemachet wird. Worauf eine haube vor den regen auf die ſpitze des feimens geſetzet wird. Auf gleiche weiſe verfähret man auch mit den rübſen, indem er an dem orte, da man die tenne ſchlagen will, auf dem felde in feimen geſetzet wird. Nur müſſen ſolche feimen, ſowol vor das vieh, als ſperlinge mit einer tüchtigen haube verſehen werden.

Feindſchaft: Iſt der haß, ſo ein menſch gegen den andern träget.

Feindſchaft (angebohrne): Eine ſolche feindſchaft findet ſich zwiſchen denen menſchen gegen menſchen, thieren gegen thiere, auch wol zwiſchen lebloſen creaturen. Es iſt eine widrige eigenſchaft und neigung, die der gegentheil nicht vertragen kan. Ein vernünftiger menſch muß dergleichen feindſchaft ohne höchſterhebliche urſachen weder bey ihm noch bey ſeinen untergebenen herrſchen laſſen, inſonderheit ſoll ein vater darauf bedacht ſeyn, daß ſeine kinder keine ſolche feindſchaft ſich angewöhnen.

Feiſt: Heiſſet man das fette von den wilden thieren.

Feld: Welches auch insgemein der acker genennet wird, iſt nichts anders, als eine ſich in die länge und quere erſtreckende fläche, die zur beſäung mit allerley arten des geträndes bequem lieget und durch gewiſſe dazu beſtellte leute mit mancherley feld-wirthſchaftlichen werckzeugen und beyhülfe der menſchen, pferde oder hornviehes zu tragung der früchte bearbeitet wird. Nach beſchaffenheit der landes-gewohnheit aber iſt das feld entweder jahr- oder artfeld. Das jahrfeld, welches man auch wechſelfeld heiſſet, iſt dasjenige, welches niemals ruhet, ſondern ohne aufhören ſeine früchte darreichet, welches inſonderheit von der gütigkeit des bodens wie auch von der ſorgfältigen und fleißigen bearbeitung des eigenthümers herkommt. Artfeld hingegen iſt dasjenige, welches aus gewiſſen abtheilungen der zeit nach beſtehet und theils dem winter, theils im ſommer beſäet wird, und theils gar unbeſäet liegen bleibet, und dieſes wird die winter- ſommer- und brach-art oder feld genennet. Das winter-feld heiſſet daher dasjenige, welches im herbſte mit weitzen, korn, rübſen, winter-gerſte und dinckel beſäet wird und dem winter hindurch ſtehen bleibet. Sommerfeld hingegen iſt, das im frühlinge mit hafer, gerſte, ſommer-korn, ſommer-rübſen, erbſen, linſen, wicken, bohnen, flachs und hanf beſäet und dem ſommer über binnen 4 monat über reif wird; brachfeld aber iſt, welches den gantzen ſommer unbeſtellet lieget, und worauf einige zeit mit dem vieh gehütet, oder das auch fleckweiſe mit erbſen, linſen und wickfutter beſäet werden kan, welches man ſömmern heiſſet; ſeinen eigentlichen namen aber hat es vom braachen, weil dieſes feld mit dem pfluge umbrochen wird. Dieſe dreyerley arten der felder aber behalten dieſe namen nicht allezeit, ſondern wechſeln alle jahre um, und zwar alſo, daß dasjenige, was heuer brachfeld iſt, zur künftigen winter-ſaat beſtellet wird, dasjenige, was das vorige jahr winter-getrånde getragen, wird zur ſommer-ſaat behalten und welches mit ſommer-ſaamen beſäet geweſen, das bleibet zur braache liegen und ruhet den gantzen ſommer durch von ſaamen, wird aber wenigſtens 2 bis 3 mal umgeackert oder gebrochen, und den herbſt hernach beſtellet. Wie übrigens die felder zu bearbeiten, zu düngen und zu beſäen ſind, das iſt alles unter dem wort Acker, Ackerbau ausführlich beſchrieben worden. Was noch bey dem aukauf der felder zu beobachten vorfället, iſt folgendes: Daß nemlich ein käufer unterſuche, ob hauptſächlich ein guter und tüchtiger boden vorhanden ſey, ob die lage der äcker in einer abhängenden oder gerade liegenden fläche beſtehe, ob ſie gegen mitternacht, gegen mittag, oder gegen morgen liegen, ob ſie weit von den gütern entfernet ſeyn, denn das beſtellen und einerndten ſolcher felder nimmt

Digitized by Google

eine unwiederbringliche zeit weg, ob der vorhergehende innhaber ſein land ſo, wie ſichs gebühret, mit tüchtigen dünger beſorget, ob die felder in groſſen und langen flächen bey einander oder weit auseinander liegen, wie die einfuhre und ausfuhre wegen der angrentzenden nachbarn beſchaffen, ob das waſſer abbruch thun kan, ob das feld ſteinigt, ob die land-ſtraſſen über dergleichen felder ſchaden verurſachen, ob ihnen die triften des viehes nachtheilig ſind, ob ſie nahe an wildreichen wäldern liegen und alſo die ſaat und geträyde des wildes ſchaden unterworfen ſind, oder ob die gegend lättige und gar unfruchtbare plätze, die weder durch dünger noch bearbeitung verbeſſert werden können, und dergleichen.

Feld-andorn, ſiehe Glied-kraut.

Feld-baum, oder Platt-baum: Wird von denen vogel-ſtellern ein baum in, oder nahe an einem walde genennet, auf welchem ſie ihre leim-ruthen befeſtigen, wenn ſie ſolche nicht auf die leim-ſtange ſtecken wollen, womit ſie alsdenn allerley arten groſſer und kleiner vögel fangen können. Man erwählet hierzu in einem fichten- oder tannen-walde einen langen und geraden baum, der ringſt herum einige ſchritte von andern bäumen abgeſondert ſtehet; von dieſem hauet man die überflüßigen äſte hinweg, und läſſet ſie nur eintzeln ſtehen, ſchneidet auch diejenigen, ſo man ſtehen läſſet, halb ab, und ſtümmelt ſie, daß ſie nur wie ſtümpfe ausſehen, und etwa 5 bis 6 ſpannen lang bleiben. Der erſte aſt, ſo von unten hinauf gelaſſen wird, iſt ohngefehr 2 bis drittehalb man hoch von der erde, und ſo folgen denn die andern, immer einer ein paar ſpannen weit von dem andern, rings um den baum herum, doch bleiben an dem gipfel meiſtens ein paar clafter hoch von oben herein die äſte unbehauen ſtehen, und auf ſelbige werden auch keine leim-ſpindeln geſtecket, die übrigen abgeſtümmelten äſte aber damit ſo wohl verſehen, daß ſich kein vogel darauf ſetzen kan, ohne daß er mit der bruſt an die leim-ſpindel fähret, denn ſie werden dergeſtalt in kleine mit meſſer geſchnittene kerbigen geſtecket, daß ſie nicht gantz auf dem aſt aufliegen, ſondern etwas empor ſtehen, als ob ſie alſo aus dem aſt heraus gewachſen wären. Unten auf der erden um den ſtamm herum wird eine hütte von dicken äſten gebauet, daß, nachdem man ſie groß, oder klein haben will, 2, 3, oder mehr perſonen darunter ſitzen können; oben auf die hütte wird entweder eine lebendige eule, oder käutzlein angebunden, oder nur ein haſen-balg, wie ein eulen-kopf geformet, darauf geſtecket, alſo daß der vogelſteller ſolchen von innen auf und nieder rücken, oder hin und her bewegen könne, damit die dort herumſitzenden vögel vermeinen, die eule, oder das käutzlein rege ſich. Wenn nun alſo der baum und die hütte zubereitet iſt, ſetzet man ſich entweder vor anfang der ſonne, oder ein paar ſtunden vor deren niedergang, da der baum anfängt ſchatten zu bekommen, damit der leim nicht flieſſe, in die hütte hinein, und nimmt ein gewiſſes inſtrument, die wichtel, oder das wichtel-pfeifflein genannt, womit man das geſchrey eines käutzleins natürlich nachmachen kan: Wenn nun die vögel dieſe gehäßige ſtimme ihres feindes hören, eilen ſie dem geſchrey zu, ſitzen auf die leim-ruthen, und werden alſo in groſſer menge gefangen. Abends continuiret man den fang, bis es faſt gantz nacht iſt, weil in der dunckelheit erſt die amſeln und rothkehligen, welche bey tage nicht auffallen, ja öfters auch eulen, gefangen werden. Man nennet die art dieſes vogelfanges durch den feld- oder platt-baum, mit einem wort plattnen.

Feld-cypreſſen: Dieſes iſt ein kraut, ſo auf der erde wegkriechet, die blätter ſind rauch, dünne, doch an denen ſtengeln etwas dicker, es riechet wie die fichten. Die blüthe iſt entweder gelb oder weiß. Die wurtzel gleichet der hindlaufts-wurtzel. Es wird vor die gelbe-ſucht, verſtopfung der leber und monats-zeit, den grieß und todte frucht abzutreiben gebrauchet.

Felder, oder Fache; Werden an einer wand die leere plätze genannt, welche durch die verbindung der ſäulen mit rügeln entſtehen, und entweder ausgeſtacket, und mit lehmen ausgeklebet, oder mit ſteinen ausgeſetzet werden. Solche ausgemauerte felder ſind entweder aufs viertel, oder auf den hohen ſtein abgebunden.

Feld-erbſen, ſiehe Erbſen.

Felder-decke: Iſt eine platte decke eines zimmers, welche in geometriſche figuren, oder felder getheilet iſt, ſie mögen nun 3, 4 oder 5 ecken haben. Sie werden aus gips, oder holtze gemachet, und gemahlet, oder auch mit firniß überzogen.

Feld-geflügel: Hierunter werden trappen, faſanen, reb-hühner, brach-vögel, wachteln, lerchen, und alle andere vögel begriffen, welche ſich meiſtentheils in feldern und gebüſchen aufhalten, und daher ſich ſowol von dem wald- und waſſer-geflügel, als von den raub-vögeln unterſcheiden.

Feld-geiß, ſiehe Gems.

Feld-huhn, ſiehe Reb-huhn.

Feld-inventarium: Dieſes iſt nichts anders, als ein richtiges verzeichniß des ſchiffes und geſchirres, wie auch des viehes, der düngung des ackers und beſtellung der felder, und ob mit denenſelben allen nach gehöriger maſſe und ſorgfalt verfahren worden. Denn

es

Digitized by Google

es iſt ein groſſer unterſchied unter dem düngen ja mancher dünget reichlich, aber nicht zu rechter zeit und mit ſchlechten und ſolchem miſte, der dem felde mehr ſchaden als nutzen ſchaffet, mancher ackert ſeine felder wohl dreymal, aber allemal zu einer ſolchen zeit, da die quecken den acker durchzogen und ausgeſauget haben, und wovon hernach nimmermehr eine gute frucht zu erwarten iſt. Es iſt dahero, abſonderlich bey pacht-gütern, viel zuträglicher, wo gar kein ſolches inventarium zu übernehmen iſt. Da man aber doch nach heutiger gewohnheit ein inventarium haben muß, ſo iſt es am beſten alſo zu machen: Geſetzt es koſtete der ſcheffel weitzen 2 rthlr. ſo trügen im winter-felde die koſten folgendes:

3 acker zu 75 ruthen mit 12 ſcheffel beſäet,	24 rthlr.	
dreymal gepflüget . . .	5 .	
mit dem wagen den miſt aufs feld geſchaffet. . . .	10 .	

An rocken:

3 acker 200 ruthen das ſtück N. mit 12 ſcheffel beſäet, der ſcheffel a 1 rthlr. 12 gr. .	18 rthlr.	
dreymal gepflüget . .	6 .	
gedünget . . .	12 .	

Im ſommer-felde an gerſte:

Ein acker 100 ruthen, das ſtück N. mit 6 ſcheffel beſäet, der ſcheffel 1 rthlr. 12 gr. .	9 rthlr.	. .
zweymal gepflüget . .	1 .	16 gr.
halber dünger mit dem wagen .	2 .	. .

An hafer:

Der acker 150 ruthen zu N. mit 6 ſcheffeln a 16 gr. beträgt . .	4 rthlr.	. .
zweymal gepflüget . .	3 .	12 gr.
halber wagen-dünger . .	5 .	. .

Erbſen, linſen, wicken und dergleichen können gleichfalls nach beſchaffenheit des einkaufs und übrigen koſten alſo berechnet werden:

Brachfeld:

Zwey acker zu N. einmal gepflüget	1 rthlr.	16 gr.
reichlich gedünget mit dem wagen.	30 .	. .

Und ſo verfähret man, wo mehrere felder zu berechnen ſind, jedoch richtet man ſich allezeit nach den ſteigen und fallen des getrándes und einkauf der ſachen, und iſt weder marckt- noch cammer-taxe-preiß hierinne feſte zu ſetzen; wo was zu verbeſſern, muß man auf die vorhergeſchehene übergabe ſehen, und ſich darnach richten. Ein mehreres ſiehe Acker.

Feld-kümmel, ſiehe Kümmel und Quendel.

Feldmag-ſaamen, ſiehe Klapper-roſe.

Feld-marcke: vermarcktes und mit ſeinen marcken und reinen verwahrtes feld. Ein jedes dorf hat ſeine feldmarcke, bisweilen deren auch mehr.

Feld-meſſer: Iſt derjenige, der die wiſſenſchaft gelernet, das feld nach der länge und breite ordentlich abzumeſſen, und, wie viel ſolches an acker und ruthen halte, anzuzeigen.

Feldmeß-kunſt: Iſt die wiſſenſchaft, ſo der feld-meſſer erlernet, mit einem gewiſſen maaſſe das feld auszumeſſen. Die verſchiedenen maaſſe kommen unter dem artickel Fuß vor.

Feld-poley, ſiehe Quendel.

Feld-roſen, wind-roſen: wachſen wilde, und überall an hecken, an zäunen und feld-reinen. Ihre blumen ſehen leibfarben, oder auch weiß, und ſind ſehr adſtringirend. Die knöpfe, darinnen der ſaame ſtecket, werden hagenbutten, oder hanbutten ingleichen hiften genennet; wenn ſie vollkommen reif, nimmt man die ſteine heraus, dörret die hülſen, und hebet ſie zum verſpeiſen auf. Zuſammt den ſteinlein gedörret und gepülvert dienen ſie treflich wider den ſtein.

Feld-ſperling: Dieſer hat in locken, aber ſonſt nicht ein ander geſchrey, und iſt an der farbe auch ein wenig anders, als ein anderer ſperling; in den übrigen eigenſchaften aber dem andern ſo gleich, daß, was von jenem gemeldet wird, auch dieſem angehet. Man kan mit dieſem vogel und dem canarien-vogel ſchöne baſtarten ziehen, wenn man ihn aus dem neſte nimmt, und von jugend auf zu canarien-vögeln thut.

Fell-eiſen: Iſt ein ſack, oder rantzen aus fellen, wo man auf der reiſe geräthe hinein thut, ſolches wird mit eiſernen krampen, haſpen, oder ſchließ-zeuge befeſtiget, damit nicht ein jeder gleich einfahren kan.

Fellriß: Ein feld-kraut, welches zarte haarichte ſtengel, und weißgelbe, unten mit purpurfarbenen, in der mitten aber mit goldgelben flecken gezeichnete blumen hat. Wenn dieſe abfallen, ſo kömmt ein knöpflein hervor, worinnen ein ſchwartzer rauher ſaamen wächſet. Es hat gleiche kraft und vermögen mit den klapper-roſen.

Felucca: Iſt eine art einer ſchmalen und leichten barque, oder brigantine mit ſeegeln und rudern, welche ohngefehr 12 bis 13 perſonen führet. Sie wird auf den mittelländiſchen und adriatiſchen meere gebraucht, und entfernet ſich nicht vom ufer.

Fenchel: Iſt eine bekannte pflantze, ſo einen geraden hohen ſtengel 5 bis 6 fuß hoch treibet, die blätter ſind dunckelgrün, angenehmen geruchs, und balſamiſchen geſchmacks, die büſchel, die ſich zu ende der zweige ſetzen, tragen blüthe, darauf kleine hülſen folgen, in deren jeden zwey länglichte runde ſaamen-körner, ſchwärtzlicher farbe, und herben geſchmacks, ſtecken.

Digitized by Google

Die wurtzel iſt lang, und ſo dicke als ein finger. Er wird zwar meiſt in gärten erzogen, an einigen orten aber auch auf dem felde erzeuget. Er erfordert ein gut land: Man ſäet ihn, ſobald man in die erde kommen kan; ohngefehr 4 wochen darauf verpflantzet man ihn reihen-weiſe eine halbe elle von einander, behacket und pfleget ihn wie das kraut. Auf Jacobi fängt er an zu reifen, da gehet man die reihen durch, ſchneidet die reifen kolben ab und läſſet ſie zu hauſe, auf ausgebreiteten tüchern an der ſonne trucknen. Und ſo continuiret man von wochen zu wochen. Er ſtehet 4 bis 5 jahre, ehe man ihn wieder pflantzen darf. Blätter und ſaamen ſind gut vor das geſicht, und ſtärcken ſolches, bringen den ammen milch, ſtärcken den magen und löſen den ſchleim von der bruſt. Nach dem eſſen fenchel gekauet, treibet die winde, befördert die verdauung, und machet einen lieblichen geſchmack im munde. Man brauchet ihn auch zum einlegen der pfeffer-gurcken. Der fenchel hat viel ſaltz, und öhl oder ſpiritus bey ſich, desgleichen ein wenig erde und pflegma. Die wurtzel eröfnet. Die blätter trucknen die von eiter flieſſende augen und wunden. Wann die pflantzen noch jung, miſchet man ſie untern ſalat. Man kan auch die jungen doliden mit ſaltz und eßig gleich den grünen faſeln einlegen, und als ſalat brauchen. Es wird ein waſſer und eſſentz davon abgezogen, davon ſiehe den artickel Diſtillirung.

Fenchelholtz, ſiehe Saſſafraß.

Fenich, Fench, oder Fuchsſchwantz: Iſt eine art hirſen, die noch geringer, als der gemeine: Deſſen ſaame dem hirſen gleich, aber kleiner, und dabey unverdaulicher und unangenehmer iſt.

Fenſter: Sind öfnungen an einem gebäude, dadurch das licht in die gemächer fallen muß. Sie müſſen ſo breit ſeyn, daß 2 perſonen gemächlich mit beyden ellnbogen darinne liegen, und neben einander ſtehen können. Zu beobachtung der ſymmetrie muß fenſter über fenſter gemacht werden, und darf keines ſchmäler als 3 ſchuh, aber auch keines breiter als 6 ſchuh ſeyn. Die höhe der fenſter ſoll ſich zur höhe des zimmers verhalten wie 4 zu 7; die breite aber zur höhe jeden fenſters muß die verhältniß wie 4 zu 5 oder wie 2 zu 3 haben.

Fenſter-beſchläge: Solches beſtehet aus bändern, rincken, oder kno. fen, häſplein oder häſpeln, vorreitern, und wincklern.

Fenſter-creutz; Iſt das creutz-holtz eines fenſters, woran die fenſter-rähmen und flügel zuſammen ſchlagen. Man machet ſie gemeiniglich von gutem, trucknen, eichnen holtz; es darf nicht breit gemachet werden, damit es den einfall des lichts nicht hindere.

Fenſter-gitter: Sind ſtarcke eiſerne ſtäbe, ſo entweder gerade neben einander, oder creutzweiſe zuſammen geſetzt, vor die fenſter gemachet werden, die vor dieben, oder anderer gewalt nicht gar zu[illegible]nd; man pfleget gemeiniglich nur die fenſter im untern ſtocke damit zu verwahren.

Fenſter-kiſſen: Sind nach der breite, und tiefe des fenſters eingerichtete, ausgeſtopfte und gefütterte kiſſen. Deren überzug iſt von eben der coleur, und zeuge, als zum ſtühlen des zimmers und vorhängen der thüren genommen iſt, oder müſſen doch wenigſtens gut mit ſelben accordiren. Theils werden ſie falbuliret, theils mit frantzen und campanen ausgeſchmücket. Und damit ſie lange dauren, oder von der ſonne nicht ausgezogen werden, ſo bedecket man ſie mit mappen, ſo von feinem pappiere gemacht ſind.

Fenſter-laden: Sind höltzerne flügel, die ein fenſter halb, oder gantz bedecken, und daſſelbe, wenn ſie von auſſen angeleget, vor regen und ungeſtüm des wetters beſchützen, oder von innen zur bedeckung des fenſters dienen: Beyderley werden auf unterſchiedliche art gemahlet, oder angeſtrichen.

Fenſter-quaſten: Sind ſaubere, mit ſeidenen, cameelhaarnen, wollenem garne, auch zwirne von poſamentirer überzogene ablange knöpfe von horn, oder auch von holtze gedrehet, welche hernach an lange gekleppelte ihnen an faden und farben gleichkommende ſchnuren gehangen, und an die vorhänge geknüpfet werden, vermittelſt welcher gedachte vorhänge ſich gantz bequem auf- und zuziehen laſſen. Und werden auf jedes fenſter 4 ſolche quaſten gerechnet.

Fenſter-rahm: Iſt der höltzerne umfang, worinnen die durch das bley an einander befeſtigte glas- oder fenſter-ſcheiben gefaſſet ſind. Er muß inwendig gegen die ſcheiben zu ſchräge abgeſtoſſen, und gar nicht breit ſeyn, damit das gemach dadurch nicht verfinſtert werde. Ein vollſtändiger fenſter-rahm beſtehet aus einem creutz, 4 flügeln und 2 ſchößgen.

Fenſter-ſtäbe, ſiehe Stab.

Ferch, ſiehe Grau-werck.

Ferckel: Heiſſet ein junges ſchwein, ſo bald es geworfen worden, bis es ein viertel jahr alt iſt. So lange die ferckel noch an der mutter ſaugen, welches ihnen 6 bis 8 wochen verſtattet wird, nennet man ſie ſaug- oder ſog-ferckel, auch ſpan-ferckel, oder ſpan-ſauen, nach dieſem aber, und wenn man ſie abſetzet, welches in vollem monden geſchehen ſoll, werden ſie abſetze-ferckel, und denn bis ſie vor den hirten mit getrieben werden, ſchlechtweg ferckel genennet. Diejenigen, ſo im ſpäten herbſt bis zu ende des Januarii fallen, werden nicht leicht zur zucht behalten, weil ſie den winter über

Digitized by Google

viel im futter zu erhalten koſten, und doch dabey nicht gerne zunehmen, mithin verbutten, ja endlich öfters gar ſterben, ſondern am beſten vom ſug verkauft, oder geſchlachtet und verſpeiſet. Die aber im Februario, Martio und ſofort an jung werden, und in den ſommer kommen, können mit beſſerm nutzen abgeſetzet und erzogen werden. So pfleget man auch die vom andern und dritten wurf kommende ferckel lieber abzuſetzen, als die von gar zu jungen oder gar zu alten ſchweinen fallen, welche wegen ihrer ſchwäche vor untauglich dazu gehalten werden. Sie bringen ihre zähne mit ſich auf die welt, bekommen aber auch, wenn ſie freſſen lernen, gar gerne die ſchiefer- oder wolfszähne, welche daher alſo genennet werden, weil ſie ſehr ſpitzig ſind, und denen andern immer vorgehen, daß die ferckel ſich damit in das zahn-fleiſch ſtechen, und davor nicht freſſen können, folglich ſehr geringe werden und abnehmen: Dieſe zähne muß man ihnen denn mit einer zange abzwicken, oder ſonſt ausſchlagen. Man mercket auch dieſes übel an den ferckeln gar bald, denn ſie fangen auſſerordentlich ſtarck an zu ſchmatzen, und laſſen die körner aus dem maule fallen. Die jungen ferckel muß man bey zeiten gewöhnen, daß ſie freſſen lernen, weil ſie noch ſaugen, und kan man ihnen bereits in der vierten woche geringe körner von gerſten ꝛc. vorſtreuen, auch ein wenig getrăncke, mit gerſten-ſchrot, oder ſchwartzen mehl vorſetzen: Doch wollen einige das reine waſſer vor das beſte getrăncke der ferckel halten, weil ſie von dem gemengten gerne durchläufig werden ſollen. Mit erſt erwehntem futter und gemengtem getrăncke nun fähret man, auch wenn ſie bereits abgeſetzet ſind, noch etliche wochen fort, bis ſie ein viertel jahr alt worden, dergeſtalt, daß man ihnen ſolches futter früh, mittags und abends jederzeit auf dreymal vorgiebet, und ihnen das ſaufen in einem tröglein dabey ſetzet, auch ſie des morgens nach dem freſſen ein wenig im hofe ergehen läſſet. Mit guter dicker ſpreu ſoll man ſie gleichfalls wohl verſehen, darein ſie kriechen und beyſammen liegen können: Denn je beſſer man ihrer, weil ſie noch klein ſind, wartet und pfleget, und je beſſer man ſie füttert, je beſſer kommen ſie auch zu kräften, und ſoll man ihnen alſo daran ja nichts abgehen laſſen, weil die erſte jugend ein grund iſt, darauf die gantze künftige hofnung von einem viehe zu ſetzen. Denen abgeſetzten ferckeln aber, ſo bey guter wart- und fütterung ein viertel jahr erwachſen, und bereits mit ausgetrieben werden, darf man im ſommer nur gemengtes geſpüle des tages 3 mal, als des morgens, ehe man ſie austreibet, zu mittage, wenn ſie von dem hirten kommen, und denn auch auf den abend geben, und müſſen ſie ſich übrigens neben denen andern von der weide und den wurtzeln auf dem felde, ſo lange ſie ausgetrieben werden, erhalten, nachmals aber werden ſie den winter über, wie die andern ſchweine, mit fütterung und getrăncke gewartet. Die ferckel werden am beſten, wenn ſie noch an der mutter ſaugen, oder doch bald nach dem abſetzen, ehe ſie erwachſen, im neu-monden geſchnitten; nach dem ſchnitt ſoll man ihnen ohngefehr zween tage gekochten haber geben, und ihrer mit freſſen wohl warten, bis ſie verheilen.

Ferckeln: Pfleget man von mutter-ſchweinen zu ſagen, und bedeutet ſo viel, als werfen, oder junge bekommen. Z. exempel wenn es heißt, die alte ſau hat geferckelt, ſo iſt es einerley, als die alte ſau hat geworfen.

Fermentation, ſiehe Gährung.

Fernebuc, ſiehe Braſilien-holtz.

Fern-glas: Deſſen verſchiedene arten, dadurch man in die ferne erkennet, was man mit bloſſen augen nicht genau ſehen kan. Dergleichen ſind die augen-gläſer, perſpective und dergleichen.

Ferniß, lack: Solches iſt ein dicker glăntzender ſaft, ſo in der mahlerey-kunſt verfertiget, und womit holtz und gemählde angeſtrichen werden, ſowol daß ſie beſſern glantz bekommen, als auch damit ſie deſto länger halten, und nicht ſo leicht ſchadhaft werden.

Zu einem ferniß ſo kein waſſer verdirbet: Nehmet von den reineſten lein-öhl, ſo ihr bekommen könnet, ſchüttet es in einen glaſurten topf, ſetzet es auf ein kohlfeuer, und werfet den vierten theil hartz dazu hinein, laſſet es zuſammen ſchmeltzen, und gelinde ſieden, doch daß es nicht überlaufe. Das öhl wird zwar im anfang einen ſchaum von ſich geben, wenn es aber länger geſotten wird, vergehet ſolcher, und der ſchaum wird verzehret. Kochet das öhl ſo lange, bis es ſo dicke wird, daß, wenn ihr einen ſtock hinein tuncket, das öhl gleichſam als ein zwirns-faden an einander hänget, alsdenn nehmet es vom feuer ab. Iſt es noch zu dünne, ſo thut mehr hartz dazu, und laſſet es von friſchen kochen. Auch heiß waſſer ſchadet dieſem ferniß nicht. Das hartz, ſo hierzu genommen wird, muß ſehr reine ſeyn und lange kochen.

Gold- und metallen-färbigen ferniß zu machen: Thut eine untze terpenthin-öhl, in ein deſtillir-gefäß mit einem langen halſe, ſchüttet eine halbe untze geſtoſſenen ſandarack dazu, verſtopfet das gefäß wohl u. ſetzet es auf kohlen, wenn der ſandarack geſchmoltzen, ſo thut noch eine halbe untze terpenthin-öhl dazu hinein, laſſet es zuſammen eine kleine viertel ſtunde lang ſieden, hernach ſchüttet in ein ander geſchirr, eine

Digitized by Google

untze ſcharlach-körner oder gemachten zinnober, filtriret das öhl, und gieſſet es darüber. Dieſen ferniß kan man ſo lange verwahren als man will; iſt es zu dicke, wenn ihr es gebrauchen wollet, ſo vermiſchet es mit ein wenig terpenthin-öhl.

Will man bilder und breter mit ferniß überziehen, ſo leimet zuförderſt das bild auf ein bret, alsdenn überſtreichet es einmal mit hauſen-blaſe, wenn es trucken worden, noch einmal, es muß aber weder zu nahe am feuer, noch zu ſtarck in der ſonne ſtehen, den andern morgen beſtreichet man es mit vorhergehenden ferniß, und thut ſolches 10 bis 12 mal, wenn es zuvor allezeit wieder trucken worden. Einige tage darnach, wenn es recht trucken, wird es mit feinem geriebenen tripel abpoliret. Dieſer ferniß verändert ſich niemals und die ſchwartzeſten kupfer-ſtiche werden damit am ſchönſten lackiret.

Ferſe: Wird eine junge kuh genennet, welche noch nicht zugekommen.

Ferte, ſiehe Fährte.

Feſchle; Die frauenzimmer tragen dergleichen ſchnürbrüſte, jedoch ohne achſel-bänder, ſie beſtehet aus 4 theilen, und wird ſelbige über den darzu gehörigen vorſtecke-latz geſchnüret.

Feſt-tag: Iſt ein tag, ſo entweder zur ehre GOttes angeordnet, oder an welchem man das andencken einer gewiſſen ſache, oder den geburts-auch namens-tag einer gewiſſen perſon feyret.

Feſtons: Sind bey denen mahlern und bildhauern zuſammen gebundene früchte und blumen, davon vor dieſem die alten lange reihen, oder büſchel machten, und damit den eingang ihrer häuſer und tempel behingen, dergeſtalt, daß auf beyden ſeiten 2 groſſe büſchel ſolcher früchte und blumen ſehr künſtlich geflochten, herunter hiengen. Heutiges tages werden dergleichen feſtons in ſtein oder holtz gehauen, und zur zierrath der häuſer und gemächer gebührender orten angebracht.

Fett: Iſt ein weiſſes, öhlichtes und verdicktes weſen, ſo aus denen luftigſten theilen des blutes entſtanden. Es iſt von dem talche nur darinnen unterſchieden, daß es nicht ſo hart iſt wie letzteres, u. dieſes rühret nur von der feuchtigkeit her, die im fette ſtärcker als im talche, deswegen ſchmeltzet das fett auch eher, und gerinnet nicht ſo geſchwinde wieder, als der talch. Hernach beſtehet dieſer beyden weſen unterſchied auch darinnen, daß das fett ſich zwiſchen haut und fleiſch anſetzet, das talch aber inwendig um denen gedärmen und adern befindlich, wozu noch kömmt, daß nur horn-vieh alleine talch hat. In der artzeney-wiſſenſchaft brauchet man auch menſchen-fett, desgleichen hühner-fett und ander fett. Ein mehrers ſiehe Talch.

Fetter leib ſiehe Leib.

Fette henne: Dieſes iſt ein kraut, ſo dem portulacke ähnlich, es hat viel phlegma und öhl, desgleichen ein wenig ſaltz und erde in ſich. Es heilet, hält an, feuchtet, lindert die ſchmertzen, iſt gut in bruch-ſchaden, rothen ruhr, und vertreibet die flecken der haut. Die blätter, ſo ſie auf den grind 6 ſtunden lang, als ein pflaſter, gebunden werden, heilen ſolchen: Doch muß man darnach eine von gerſten-mehl und wein-eſſig präparirte ſalbe darauf ſtreichen, daß ſolches die hitze ausziehe, und den beſchädigten ort ſo ofte anfeuchten als er trucken wird. Der ſaft oder auch ein abgekochter tranck von dieſem kraute iſt vortreflich, die ſchmertzen der wunden zu heilen, den blut-fluß zu ſtillen, desgleichen vor alle innerliche wunden und geſchwüre.

Fett-machen, ſiehe Mutzen.

Fett-männgen, Fettmängen: Eine kleine müntze im cöllniſchen, hält 8 heller oder 4 pfennige, 78 dergleichen ſtückgen machen einen rheiniſchen gülden, und 117 einen reichs-thaler.

Feuer: Iſt eines der 4 elemente und eine ſchnell-bewegte himmels-luft-materie, ſo aether heißt, welche alle cörper durchdringet. Solches iſt in dem menſchlichen leben ſowol zu verwahrung vor die kälte als zurichtung ſo vieler ſpeiſen unentbehrlich. Es hat aber ein ſorgfältiger haus-vater darauf zu ſehen, daß es weder in der küche noch bey heitzung der öfen ſchaden verurſache. Um den feuer-heerd ſoll er es laſſen reine halten, daß dabey weder ſpäne, noch ſtroh oder was ſonſt vom feuer leicht ergriffen wird, liege. Die öfen ſoll er des nachts laſſen zumachen, und das heerd-feuer ausdämpfen, oder mit einem heerde-ſchirm bedecken. Er ſoll acht haben, daß die öfen, feuer-heerde, brandmauren und ſchorſteine wohl gemauert und verwahret ſeyn, und zu rechter zeit gekehret werden. Dem geſinde ſoll er nicht erlauben, mit lichtern ohne laterne oder mit ſchleuſen in die ſtälle oder ſcheune, auf den heu boden, oder dergleichen orte zu gehen, vielweniger allda toback zu rauchen, weil hierdurch ſo vielfältig unglück ſchon geſtiftet worden. Zur vorſicht ſoll er ſich mit waſſer, feuer-eymern, feuer-haacken und leitern, ſturm-fäſſern und feuer-ſpritzen verſehen, und im guten ſtande erhalten. Man hat eine beſondere feuer-maſchine, ſo unter Feuer-maſchine zu finden. In der chymie hat man ſowol verſchiedene feuer als auch grade derſelben, ſo unter dem articel Diſtillirung zu ſuchen.

Feuer: Wird auch genennet die geſchwindigkeit und

flüch-

flüchtigkeit des geiſtes, und hurtigkeit des leibes, ſo ſich bey einem menſchen befindet, und macht, daß er in allem ſeinem thun und vornehmen geſchwinde und eifrig iſt. Auf gewiſſe maſſe wird dergleichen feuer auch den pferden und andern thieren zugeſchrieben.

Feuer-bock: Iſt ein länglichtes auf 2 niedrigen zacken ſtehendes eiſen, worauf das holtz auf dem heerd und in dem ofen bey dem kochen und heitzen ruhet.

Feyer-eymer: Iſt ein gefäß, in geſtalt eines eymers, vom ſtarcken leder gemacht, damit es im werfen und fallen nicht breche, welches man bey entſtehender feuers-brunſt zum waſſer-ſchöpfen, und folglich zum löſchen gebrauchet.

Feuer-feſte: Das bau-holtz kan alſo präpariret werden, daß es vor dem feuer ziemlich ſicher iſt. Nemlich wenn man in ſiedend heiſſen leim-waſſer klar geriebenen hammerſchlag und mehl rühret, einen teig daraus machet, und ſelbigen warm aufs holtz ſtreichet. Dieſer kütt wird je länger je mehr durchs feuer gehärtet.

Feuer-folge: Iſt in einigen ländern diejenige pflicht, nach welcher ein dorf dem andern in feuers-nöthen auf obrigkeitliche verordnung zu hülfe kommen muß.

Feuer-haacken: Dieſes eiſerne inſtrument wird mit einer langen geraden ſpitze, und krumm geſchmiedeten haacken verfertiget. Es iſt mit einer doppelten feder und dille verſehen, daß es auf eine lange ſtange feſt gemachet werden kan. Mit der ſpitze wird, wenn feuer iſt, loßgeſtoſſen, mit dem krummen haacken aber runtergeriſſen.

Feuer-kraut: Iſt zweyerley, groſſes und gemeines. Dieſes iſt der ſchwartzen nieß-wurtzel einiger maſſen ähnlich: die blätter aber ſind ſchmäler und ſägeweiß zerkerbt, auf dem ſtengel hat es kleine grasgrüne blumen mit ihren ſaamen-ſchoten. Der ſaame iſt rund und ſchwartz, die wurtzel beſtehet aus vielen ſchwartzen zaſern. Das groſſe hat höhere und dickere ſtengel, mit vielen zweigen: Die blätter ſind wie ſieben finger allemal zuſammen gefüget. Dieſes kraut purgiret heftiger, als die ſchwartze nieß-wurtzel, ward auch ehedeſſen an derſelben ſtatt gebrauchet.

Feuer-leiter: Iſt von einer auſſerordentlichen länge, hat unten 2 eiſerne ſpitzen, oben aber höltzerne waltzen, damit man ſelbige in feuers-gefahr auf die ziegel- oder ſchindel-dächer anſchieben kan. Auf den ſtroh-dächern aber können dergleichen leitern mit waltzen nicht angebracht werden. Dergleichen feuer-geräthe muß ſonderlich an einem freyen orte aufgehoben werden, damit man, im falle der noth, gleich darzu kommen kan. Es iſt nöthig, daß fleißig nachgeſehen wird, ob etwan was daran fehle, und ſolches ſogleich ausgebeſſert werden kan.

Feuer-lilie, ſiehe Lilie.

Feuer-maſchine: Dieſe beſtehet aus einem groſſen höltzernen faſſe, einer bier-tonne gleich. In der mitte kan man inwendig der länge nach eine höltzerne röhre machen. Dieſe röhre füllet man mit pulver, den raum aber, der inwendig im faſſe um die röhre rings herum übrig bleibt, mit waſſer an, alſo, daß das pulver vom waſſer nicht naß gemacht werde, weshalber die pulver-röhre genugſam verwahret ſeyn ſoll. Dann wird das gantze faß mit ſammt der pulver-röhre völlig zugemachet, daß das waſſer keinen ritz finde, durchzudringen. Zu dem pulver aber bohret man nachhero ein kleines löchlein. Wenn nun dieſe maſchine appliciret werden ſoll, ſo wird auf denen an dieſes löchlein angelegten bretern pulver geſtreuet, bis an den ort, da man ſicher zu ſtehen gedencket, und ſolchergeſtalt ein lauf-feuer, indem man dieſes aufgeſtreuete pulver anzündet, gemacht. Wenn das feuer bis an das pulver-löchlein gelaufen, ſo zündet es das in der pulver-röhre befindliche pulver an, und ſchläget die gantze maſchine in ſtücken, da denn nicht nur das herumſpritzende waſſer, ſondern auch der knall, daß in einem zimmer, oder hauſe, befindliche feuer auslöſchet, wie man denn auch auſſerdem, durch ein, oder etliche ſchüſſe, oder durch einen anderweiten knall, ein mäßiges feuer leicht dämpfen kan. Nur thut dieſe maſchine in freyer luft wenig effect, und kan nur vornemlich in den gebäuden gebrauchet werden. Die bey feuers-brünſten gebrauchte characteres aber ſowol, als das übrige ſogenannte feuer verſprechen, gehöret nur vor diejenigen, in deren gehirn eine feuers-brunſt entſtanden, allwo der rauch des aberglaubens den verſtand erſticket hat. Wenn hernach die kunſt fehl ſchläget; ſo ſagt man: Nun iſt kein rath mehr übrig, weil jemand das feuer verfluchet habe.

Feuer-mahl: Ein braun-rother fleck im geſichte, oder am leibe, ſo kinder mit auf die welt bringen, und ſollen daher kommen, wenn die mutter in ihrer ſchwangerſchaft ſich vor feuer entſetzet, und ſo fort irgendswo am leibe eingreift, daß davon das kind an demſelbigen orte alſo gezeichnet wird. Solche mahle, wofern ſie nicht in den erſten tagen nach der geburt vertrieben werden, werden vor unheilbar gehalten: Dahero ſoll man gleich nach der geburt die wurtzel vom pferſich-baum in braunem biere dicke einkochen, und das feuer-mahl damit waſchen, als welches das eintzige mittel, ſo dawider helfen ſoll.

Feuer-mauer, ſiehe Schorſtein.

Digitized by Google

Feuer-ordnung: Heißt eine entweder allgemeine, welche dem gantzen lande vorgeſchrieben, da die art zu bauen determiniret wird, und wie man ſich in feuers-gefahr zu verhalten, und was ſonſt dabey vor anſtalten zu machen ſind. Die andere art dieſer ordnung iſt eine der allgemeinen hinzugefügte ſpecielle verordnung, wie ſie ſich auf den zuſtand eines jeden orts ſchicket. Die dritte, und beynahe die vornehmſte, iſt eine privat-ordnung, die ein jeder kluger hauswirth in ſeinem hauſe ſelbſt machen ſoll. Dahin gehöret z. E. daß man alles fein ordentlich im hauſe lege, alles gold, geld und kleinodien in einem eintzigen kaſten verwahret halte, damit in der verwirrung bey entſtehendem feuer, nichts zu ſchaden gehe. Daß man etliche coffres in vorrath beſtändig leer ſtehen habe, im nothfall die beſten mobilien füglich fortſchaffen zu können. Zwey haupt-ſchlüſſel, eine winde, wie die fuhrleute haben, um im fall der noth die thüren damit aufſprengen zu können.

Feuer-röslein, ſiehe Braune mädgen.

Feuersbrunſt: Iſt der ſchaden, ſo entweder durch angelegtes oder auch verwahrloſetes feuer entſtehet, dadurch palläſte, häuſer und dergleichen in die aſche geleget werden.

Feuer-ſchirm: Iſt ein von blech oder kupfer mit allerhand ausgetriebenen figuren gezierter halb runder umfang, ſtehet auf drey knöpfen, und wird zu bedeckung der aſche und kohlen, auf dem heerd zur zierrath, in der küchen geſtellet.

Feuer-ſchloß: Nennet man dasjenige ſtück an einer büchſe, flinte, piſtole, und andern dergleichen handgewehre, wodurch das feuer angeſchlagen, und ſie alſo gelöſet werden. Es beſtehet aus vielen theilen, davon aber doch die vornehmſten ſind, der hahn, welcher den feuer-ſtein faſſet, und die pfanne, worinne das pulver iſt. Beyde können durch die inwendige feder und nuß aufgeſpannet, und durch den abzug oder ſchneller wieder abgelaſſen werden.

Feuer-ſchwamm: Solcher wächſet auf der wurtzel, und aus den ſtöcken und äſten der alten buchen, eichen und andern bäumen, und wird alſo zugerichtet: Er wird in einer ſcharfen ſalpeter-lauge gekochet, dann wird ſelbiger getrucknet, und recht derb zuſammen geſchlagen, da er denn guten zunder giebt. Soll er noch beſſer feuer fangen, muß er noch einmal in ſolchen ſalpeter-waſſer gekochet werden.

Feuer-ſpritze: Iſt eine mit einer pumpe verſehene maſchine, darein waſſer gegoſſen, und ſelbiges durch den druck in die höhe getrieben wird, um das entſtandene feuer zu löſchen; es giebt der feuer-ſpritzen verſchiedene arten.

Feuer St. Antonius, ſiehe Rothlauf.

Feuer-ſtahl: Iſt das nöthigſte ſtück in ein gutes feuerzeug, und beſtehet deſſen güte darinne, daß er durchaus recht gehärtet wird, daß er weder zu ſpröde noch zu weich iſt, ſo giebt er gutes feuer, und dauret auch lange.

Feuer-ſteine: Nennet man alle harte ſteine, welche, wenn man ſie feſt an einander oder an ſtahl ſchläget, feuer von ſich geben.

Feuerwerck: Wird das künſtliche feuer genannt, das allerhand figuren vorſtellet, und von denen feuerwerckern von allerley bunten feuern verfertiget wird.

Feuer-Zange: Iſt ein eiſernes zweyzäckigtes inſtrument, ſo man forne kan zuſammen kneipen, mit welchem man die kohlen in pfannen zu faſſen pfleget.

Feuer-Zeichen: Alles dasjenige, ſo wie brennend in der luft geſehen wird, und aus fetten ſchwefelichten dünſten, ſo ſich droben entzünden, entſtehet. Sie bekommen nach ihrer geſtalt verſchiedene namen, und heiſſen daher irrlichter, feuer-belcke, fallende ſterne, fliegender drache, blitze, ꝛc.

Feuerzeug: Iſt eine von holtz, blech, bley, u. d. g. gemachte büchſe, darinnen man ſtahl, feuer-ſteine, zunder, ſchwefel, oder andere zum feuer-anmachen dienliche ſachen verwahret.

FF. Dieſe zwey ff bedeuten in der rechtsgelahrtheit ſo viel als digeſta, es iſt eben ſo viel als pandecten.

Fichte: Iſt ein wilder baum, der ſehr hoch in die höhe ſchieſſet; er hat ſtatt der blätter lange ſpitzige nadeln, ſo man nadeln nennet. Dieſer baum iſt ſehr wohl zu gebrauchen, denn er giebt nicht allein bau- und brenn-holtz, breter, bohlen und latten, ſondern er iſt auch voller hartz, daraus pech und theer geſotten wird. Ein guter hauswirth läſſet aber nicht lochen oder reiſſen, es müßte denn das holtz nicht wohl an mann zu bringen ſeyn.

Fichten-äpfel: Sind behältniſſe dieſes baums ſaamens, als welcher unter dererſelben ſchuppen verſteckt lieget: Sie ſehen ſchön roth im anfange, und werden deshalben blüthen genennet, ſo jedoch unrecht iſt.

Fieber: Von allen kranckheiten, die dem menſchlichen cörper begegnen, iſt keine ſo beſchwerlich, als das fieber. Man kan es mit recht dem ſich verwandelnden thiere chamäleon vergleichen, denn die fieber ſind ſo unterſchieden und veränderlich, als die lebens-ſäfte verſchiedene veränderungen leiden. Das fieber iſt demnach eine der natur zuwider laufende hitze, die ſich im hertzen entzündet, und von daraus allen gliedern des leibes mittheilet, mithin alle ordentliche bewegung derſelben verwirret und hemmet.

Digitized by Google

met. Ein berühmter medicus, Monſ. Spon, erkläret das fieber alſo: Es iſt eine auſſerordentliche bewegung des gantzen geblüts, welche die geſchäfte und verrichtungen des menſchlichen cörpers verwirret. Dieſer meinung pflichten die geſchickteſten medici bey. Man theilet die fieber in dreyerley claſſen oder gattungen, als in ephemeras ſeu diarias, oder fieber, die nur einen tag währen; in putridas und hecticas oder hectiſche fieber, welche hernach wieder in alltägliche, hitzige, verzehrende, langwierige, drey- und viertägige fieber eingetheilet werden. Eigentlicher möchten die fieber insgemein unterſchieden werden, in febres intermittentes, continuas, continentes & ſymptomaticas, wie ſolches in der medicin aus der doctrin de febribus erhellet, aus welchen ſo denn wieder ſehr viele ſpeciale abtheilungen flieſſen, wie die pathologie lehret.

Fieber des rind-viehes: Kan man daran mercken, wenn dieſelbigen nicht freſſen wollen, triefende augen haben, die köpfe hängen, und gar traurig ſtehen; da denn nichts beſſers iſt, als daß man ihnen weingart-blätter unter das gras menge, in die ohren ſchneide, und wohl bluten laſſe.

Fieber-artzeney: Wird in der artzeney-wiſſenſchaft eine beſondere artzeney genannt, die eintzig und allein vor das fieber hilfet und eingegeben wird.

Fieber-rinde, ſiehe China chinæ

Fiedel: Iſt ein ſtarckes holtz, in geſtalt einer fiedel, und iſt gemachet, daß man ſolches der länge nach von einander ſchlagen kan. Man hänget ſolches denen liederlichen weibes-perſonen zur ſtrafe an, da ihnen oben der hals, die hände aber unten eingeſchloſſen werden.

Figiren: Werden diejenigen flüchtigen dinge genennet, welche in der chymie vom feuer verzehret werden können, durch zuſatz andrer dinge, oder auf andre art aber ſo beſtändig gemachet werden, daß ſie im feuer ohne verrauchung ausdauren, und feuer-beſtändig werden. Solches wird bey denen chymiſten eine fixation genennet, und ſaget man von ſolchen beſtändig gemachten ſachen alſo, daß ſie fix oder figiret ſeyn. Z. E. fixe ſalien, fixer mercurius u. d. g.

Filtriren: Nennet der chymicus, wenn er die ſäfte und diſtillirte waſſer durch löſch-papier, linnen und dergleichen ſeiget, wodurch ſelbige klar und helle werden.

Filtz: Solcher wird ein aus wolle oder weichen haaren vermiſchter zeug genennet. Es wird ſelbe feſte in einander gewickelt und verbunden, daß man daraus hüthe, filtz-ſchuhe u. d. m. verfertigen kan. Die buchdrucker brauchen auch einen filtz, welcher von groben tuche viereckigt geſchnitten, bey abziehung einer forme und in den ſo genannten deckel, wenn ſie ſelbigen auf den bogen legen, damit ſich die buchſtaben deſto beſſer eindrucken. Bey denen papier-machern wird gleichfalls der filtz ein viereckigt ſtück tuch genennet, darauf das naſſe papier von der forme gedrucket wird.

Filtz-kraut, Flachs-ſeide: Iſt ein ſeltſames gewächs, das aus lauter zäſern beſtehet, damit es ſich fort hilft und fortkriecht, ſich auch damit um andere kräuter, zweige und blätter herum ſchlinget, bis ſie entweder erſticket, oder aber zur erden gezogen, und ihnen alle nahrung genommen worden. Es dienet zu allerhand verſtopfungen, inſonderheit der miltz. Dasjenige, ſo auf dem quendel wächſet, treibet die ſchwartzen, melancholiſchen feuchtigkeiten von unten durch den ſtuhlgang ab.

Filtz-laus: Iſt eine breite und platte laus, welche viel füſſe hat, und ſich ſo tief in die haut einfriſſet, daß man ſie nicht ſehen kan. Solche zu vertreiben, iſt die tobacks-aſche die beſte; es wird davon eine ſalbe, worunter queck-ſilber genommen wird, gemachet.

Fimmel: Iſt das ſogenannte weiblein vom hanfe, weil es kleinere und zärtere ſtengel hat. Die gelben blumen werden zu ſtaube, tragen alſo keinen ſaamen. Es wird eher reif und gelb, als der ordentlich tragende hanf-ſaamen, weswegen er auch eher gerauft und ausgezogen wird, welches die weiber fimmeln heiſſen. Weil er keine körner hat, wird er nicht ausgedroſchen, ſondern nur auf dem felde ausgebreitet und gedörret, hernach in bündel gebunden, und zugleich mit dem hanfe eingeröſtet. Es giebet auch ein beſſeres geſpinſte, als der hanf, weilen es viel zärterers baſt und klärere haare hat, weswegen ſolches unter das flächſerne mit gewürcket wird.

Fimmeln: Iſt eine gemeine redens-art der hausmütter, welche insgemein den hanf zu fimmeln pflegen. Dieſer iſt zweyerley, männlich- und weiblichen geſchlechts. Das weibliche nennet man fimmel, oder femmel, und iſt daher auch dieſe redens-art entſtanden. Es heißt aber dieſelbe ſo viel, als das weibliche unter dem hanfe (weil es eher zeitiget, als das männlein) ausziehen, in bündlein binden, damit hernach das männlein deſto beſſer reifen könne.

Finantzen: Heiſſen die einkünfte eines landes-herrn, ſo er ſowol von domainen-gütern, als auch zoll, acciſe und dergleichen einnimmt. Finantzen heiſſen auch allerhand unterſchleife, und wer ſich darauf leget, heißt ein finantz-macher.

Fincke: Iſt ein kleiner vogel, von der natur mit bunten federn begabet, er gleichet denen ſtieglitzen oder diſtel-

diſtel-fincken in etwas. Er niſtet in denen ſträuchern, oder wenigſtens auf denen unterſten zweigen der hohen bäume, und bringet gemeiniglich 4 bis 5 junge aus. Sein futter iſt ſaamen-körner und würmer, wenn er in freyheit iſt; aber in dem vogel-bauer muß er mit rübe-ſaat oder lein-dotter, aber durchaus nicht mit hanf gefüttert werden. Man giebt ihm auch zuweilen klein geſchnittene äpfel oder gehackte hühner-eyer. Das männlein hat etwas blaues am köpfe, und gelbe federn im ſchwantze. Es iſt ein zug-vogel, und wird im herbſte in groſſer menge auf den fincken-heerden gefangen. Die fincken, die in denen vogel-bauern ſitzen, werden leichte blind, wenn man demnach ſiehet, daß ein ſolcher fincke triefige augen hat, und ihm die federn, als zeichen der kranckheit, in die höhe ſtehen, ſo miſche man mangold-ſaft, und etwas zucker mit waſſer, und gebe ihm alle 2 tage davon zu trincken, dieſes geſchiehet 4 bis 5mal. Es iſt auch gut, wenn man ihm einen zweig von einem feigen-baume in den bauer ſtecket, daß er ſich daran die augen abtruckne. Bey dieſer kranckheit giebet man ihm auch 2 bis 3 tage lang von denen ſchalen rein gemachte melonen-kerne.

Fincken-heerd, ſiehe Vogel-heerd.

Finger-futteral: Iſt in geſtalt eines ringes, eine von ſilber oder meßing getriebene forme, welche ſich das frauenzimmer bey dem nehen um die mitte des fingers anſtecken, damit im durchziehen der glatte zwirn ihnen nicht in die finger ſchneiden möge.

Finger-huth: Iſt ein kraut, welches einen 1, 2 bis 3 fuß hohen ſtengel treibet, auf welchem von einem ausgehöhltem blat viele blumen in geſtalt der finger-hüthe ſtehen, die eine zugeſpitzte ſäule vorſtellen. Im Martio und September kan man den ſaamen ſäen, und die pflantzen auf die rabatten in groſſe plätze verſetzen. Es ſind verſchiedene gattungen dieſer pflantze. Digitalis indica und virginiana maxima erfordern gleiche wartung; die erſte bringet viel gelbe blumen auf einem hohen ſtengel, die zweyte aber noch mehrere und gröſſere.

Finger-huth: Iſt ein von ſtahl, meßing oder ſilber getriebenes hüthlein, ſo die hauswirthinnen an den mittel-finger ſtecken, und im nähen damit die nadel durchdrucken.

Finger-ring, ſiehe Ring.

Finnen: Sind harte, rothe blätterlein, welche bald eytern, und ſtracks vergehen, wenn der eyter ausgedruckt worden. Sie kommen gerne im geſichte hervor, doch auch oftermals auf dem rücken. Die finnigten ſchweine erkennet man an den blauen flecken oder körnlein an der zungen. Die borſten, die man ihnen hinter den ohren ausraufet, ſind an der wurtzel blutig. Wider dieſes übel giebt man ihnen hanf-körner, linſen, geſchrotene wicken oder erbſen; auch kan man entzian- und ſchwalben-wurtzel ins ſaufen legen. Oder: Man purgire ſie mit einer ladung ſchieß-pulver, ehe man ſie auf die maſtung ſtellet. Will man die ſchweine vor finnen verwahren, ſo nimmt man eine hand voll ofen-ruß, alaun, lorbeer und ſchwefel, jedes gleich viel, und lege es in einem ſäcklein ins geträncke. Wenn einem ſchweine die finnen vertrieben worden, ſoll es nicht ſo gleich geſchlachtet, ſondern noch etliche wochen gehalten werden, weil die zergangenen finnen ſchädlicher, als die gantzen ſind.

Finſterniß: Dieſes iſt die verdunckelung eines der groſſen himmels-lichter, wenn nemlich einer oder der andere cörper ſich zwiſchen zweyen ſetzet, mithin einen verdunckelt. Die vornehmſten finſterniſſen werden an der ſonne und mond beobachtet. Die finſterniſſe der ſonnen entſtehen, wenn der mond zwiſchen die erde und ſonne tritt. Die finſterniſſe des monden aber, wenn die erde zwiſchen die ſonne und den mond tritt, alſo daß die erde der ſonne im wege ſtehet, ihre ſtrahlen auf den mond zu werfen. Die monden-finſterniſſe haben vor dieſem denen naturkündigern groſſe hülfe geleiſtet, die länge der örter zu meſſen, anitzo aber brauchet man zu ſolcher ausrechnung mit mehrerm nutzen die finſterniſſe der jupiters trabanten, weil ſie öfters geſchehen. Die finſterniſſe werden in totale oder völlige, partiale oder nur etwas verfinſterte, in ſichtbare und unſichtbare eingetheilet. Damit die ſternſeher die gröſſe der finſterniſſe deſto genauer ausrechnen können, haben ſie jeden planeten in 12 gleiche theile eingetheilet, mithin können ſie mit vieler gewißheit den anfang, ende, wie lange ſolche währen wird, die gröſſe derſelben, desgleichen an welchen örtern ſelbige finſterniſſe zu ſehen ſeyn werden, genau beſtimmen.

Firne: Heiſſet man einen alten wein, welcher firnewein genennet wird, in der Schweitz aber heiſſet ſolches ein jähriger alter ſchnee.

Firniß, ſiehe Ferniß.

Fiſche: Gemeiniglich und im weitläuftigen verſtande wird ein jedes thier alſo genennet, das im waſſer lebet, dergeſtalt, daß auch diejenigen, ſo ſchalen und ihr gehäuſe tragen, darunter begriffen werden, z. E. auſtern, krebſe, ſchild-krotten, und alle arten von muſcheln. In einer engern bedeutung aber werden nur diejenigen waſſer-geſchöpfe dadurch gemeinet, die blut- und floß-federn haben, und entweder mit

Digitized by Google

ſchuppen oder mit einer glatten ſchlüpfrigen haut bedecket ſind, und dem menſchen zur ſpeiſe dienen. Solchemnach ſind vielerley arten der fiſche, welche man ihrem aufenthalt nach in meer-fiſche, die in geſaltzenen waſſern leben, in fluß- bach- und teich-fiſche, ſo in ſüſſen waſſern ſich aufhalten, und in fiſch-werck mit ſchalen eintheilet. Die meer-fiſche ſind entweder grund-fiſche, welche in der tiefe der ſee wohnen, und wegen ermangelung der ſonnen-ſtrahlen und härte des fleiſches, die geringſten ſind; oder ſtrand-fiſche, welche zwar ſich vom auswurf des meeres nähren, aber doch, weil die ufer von der ſonnen mehr erleuchtet werden, und ſie ſelbſt durch ſtete bewegung die unſauberkeit der nahrung einiger maſſen wieder los werden, denen grund-fiſchen an güte vorzuziehen ſind; oder auch klipp-fiſche, welche an meer-felſen und ſtein-klippen, da das meer durch gewalt der winde ſtets anſchläget, ſich aufhalten, und wegen ſothaner ſtetigen bewegung vor die beſten gehalten werden. Diejenigen fiſche, die auſſer dem meere und ſaltz-waſſer anzutreffen ſind, und in flüſſen, bächen, ſeen, teichen, gräben, pfülen oder dümpeln, und dergleichen ſüſſen waſſern ihren aufenthalt haben, auch daher fluß- bach- teich- oder weiher-fiſche genennet werden, laſſen ſich wieder in ſchuppige und in glatte, die keine ſchuppen haben, abtheilen, da die letztern bey weitem nicht ſo geſund, als die erſtern ſeyn ſollen. So theilet man ſie auch ein in ſolche fiſche, die ſich gerne in denen mit kieß und ſteinen verſehenen waſſern aufhalten, und die in teichen oder flüſſen, ſo einen ſchlammichten und leimichten grund haben, am beſten ſtehen wachſen und fortkommen. Fiſchwerck mit ſchalen oder ſchalen-fiſche ſind entweder dünnſchälige, wie die krebſe ꝛc. oder dick-ſchälige, wie die auſtern, ſchild-krotten, muſcheln ꝛc. Der gröſte theil der fiſche iſt zwar gut zu eſſen, aber nicht alle ſind geſund, geben auch nicht alle gleiche nahrung. So iſt auch der geſchmack nicht zu allen jahres zeiten gut, daher iſt der aal nur im winter gut zu eſſen, und von oſtern bis zum anfange des herbſts, am beſten aber um die erbſen-zeit. Die aſche iſt am beſten im Auguſto und im herbſt. Der bärſch iſt auſſer im Mertz und April, als zu welcher zeit er laichet, allemal gut. Die braſſen und naſſen ſchmecken wohl im Februar und Mertz. Die gründlinge vom Februar bis im May. Der hecht iſt im Julius und Auguſt am beſten. Der karpfe im herbſt und das gantze jahr, ausgenommen von oſtern bis pfingſten. Die krebſe dienen nur in den monaten, die kein R haben, als im May, Junius, Julius und Auguſt. Die lampreten ſind gut im May. Die neunaugen am beſten im Februar und Mertz. Die ſchleyen im Mertz und brach-monat. Uberhaupt ſind alle fiſche, wenn ſie laichen, am ungeſchmackteſten und ungeſundeſten. Man kan in erwehlung derſelben folgende haupt-regel in acht nehmen: Alle fiſche, ſo in ſteinigten, harten und friſchen waſſern ſich aufhalten, ſind geſünder, als diejenigen, ſo in weichen, ſumpfichten oder geſaltzenen waſſern wohnen. Jedoch iſt zu vermuthen, daß die ſee-fiſche denen am meer wohnenden menſchen nicht ſo ſchädlich, als denen, die davon entfernet ſind, und dieſes in anſehung des climatis und temperaments. Einige haben wegen des moraſtigen bodens, da das waſſer nicht gnugſam abflieſſen kan, einen ſumpfichten und übeln geſchmack; es können aber doch dieſelben in den fiſchhältern und kaſten auf folgende weiſe wieder gebeſſert und ſchmackhafter gemachet werden: Zuförderſt wirft man ihnen aus letten oder thon, darein klarer ſand gemenget, gemachte klöſe oder kugeln in dieſe behältniſſe, wodurch ihnen anfangs, wenn ſie ſolche als eine nahrung genieſſen, die därme gereiniget werden. Wenn dieſes einige tage geſchehen, machet man eben dergleichen kugeln aus thon, mit etwas geröſtetem gerſten-mehl und honig wohl unter einander gemenget, und wirft ihnen dieſes für, davon ſie alſo nicht nur ſchmackhafter, ſondern auch, wenn eine zeitlang damit continuiret wird, recht fett werden. Ihre zubereitung zum gebrauch iſt mannigfaltig. Einige werden gedörret, geräuchert, eingeſaltzen, marinirt, geſotten, gebraten, oder mit einer brühe zugerichtet ꝛc. Von geſottenen fiſchen iſt dieſes zu beobachten, ſonderlich die ein hartes fleiſch haben, daß man im ſieden ein ſtück butter dazu werfe, als wodurch ſie weich werden. Gleichwie nun die fiſche einem hauswirthe, welcher viel teiche und andere gelegenheit hat, groſſen nutzen ſchaffen können, ſo iſt nöthig, daß er dasjenige, was zu deren pflege und wartung erfordert wird, beobachte, auch wiſſe, auf welcherley art ſie zu fangen ſind. Daher ſoll allhier von den bekannteſten rivier-fiſchen beſonders gehandelt werden. Der aal iſt, wie bekannt, ohne ſchuppen, man fängt ihn mit angeln, oder vermittelſt aus geſträuch und laubigten äſten gemachter bündel, die man ins waſſer leget; und weil ſie ſich gern darunter verkriechen, kan man ſie mit leichter mühe erhaſchen. Die äſchen ſind eine gattung köſtlicher fiſche, abſonderlich im May-monat; man fängt ſie mit netzen und angeln. Die forelle iſt ein angenehmer und leicht zu verdauender fiſch, welcher ſich

Digitized by Google

in den friſchen und ſteinigten bächen gern aufhält. Im Genfer-ſee in der Schweitz findet man deren zu 90, 100 und mehr pfunden, und werden an ſtricken, daran viel ſtarcke angeln befeſtiget ſind, gefangen. Die einwohner wiſſen ſie mit einer ſauſſe beſonders wohl zuzurichten. Sie werden trucken abgeſotten, in eine ſerviette geſchlagen, und mit peterſilie beſtreuet, alsdenn in eine groſſe blecherne büchſe gethan, in einer andern aber die brühe beſonders, da man ſie 100 und mehr meilen verſchicket, die ſauſſe gewärmet, und über den fiſch gegoſſen, welches ein ſehr delicates gericht groſſer herren iſt. An einigen orten in Deutſchland findet man die ſo genannten lachs-fohren oder forellen, in ziemlicher gröſſe, welches ebenfalls eine köſtliche ſpeiſe iſt. Der berſig oder bärſch, ein geſunder und wohl zu verdauender fiſch, gehöret aber mit zu den raub-fiſchen; ſeine laich-zeit fällt im Mertz und April-monat. Die barbe iſt ebenfalls ein raubfiſch, der auch ſeines eigenen geſchlechts nicht verſchonet. Er ſoll, weil er lebet, nur dreymal laichen, und die übrige zeit unfruchtbar bleiben; in teichen will er ungern ſtehen, ſondern in ſeen und flüſſen. Die brächſen oder blicken haben mit den karpfen dieſes gemein, daß ſie ſich gern in lehmichten und ſchlammichten gründen aufhalten können, aber dieſen am geſchmack gar nicht gleich. Weiß-fiſche und roth-augen ſind von geringen werth, daher man auch aus verachtung ſie ſchneider-fiſche an einigen orten zu nennen pfleget. Garuſſen ſind kleine fiſche, einer ſpanne lang, und ohngefehr einer hand breit, ſind geſund und wohlſchmeckend; man ſetzet ſie gern in die teiche, wo hechte und forellen hinkommen ſollen, denn ſolchen geben ſie eine gute nahrung. Schmerlen, grundeln, pfrillen, ſteinpeiß, kreſſen und hunderttauſend-fiſche: Dieſe alle ſind kleiner gattung, aber geſund zu eſſen, ſonderlich die ſteinpeiß, wenn ſie voller rogen ſind. Die letzte art, ſo auch ſängeln genennet wird, ſind die allerkleinſten fiſche, und haben den namen daher, weil ſie ſo häufig bey einander gefunden werden. Aalraupen oder truſchen ſind verſchiedener gattung, und halten ſich gern in friſchen waſſern auf; ſollen im monat December am beſten zu ſpeiſen ſeyn, da denn die leber das delicateſte iſt. Nörflinge werden in bächen, flüſſen und ſeen gefunden; man ſetzet ſie unter die karpfen in die teiche, denn ſie ſind von gutem fleiſch. Die may-fiſche werden auch häßlen genennet, und geben an güte keinem fiſche etwas nach, ſind aber im ſommer am beſten zu eſſen, denn im winter werden ſie mager. Die alten hat man nicht gern in teichen, wo karpfen hinkommen, denn ſie nehmen den andern fiſchen ihre nahrung, und laichen im May und Junius. Hechte iſt ein raub-fiſch, daher er von einigen der waſſerwolf genennet wird, und iſt der karpfen-brut ſehr gefährlich, daher man hechte und karpfen nicht zu nachbaren machen ſoll. Sie werden ſehr alt, und wachſen bis zu einem viertel-centner und darüber. Es iſt ein geſunder und wohlſchmeckender fiſch, der den karpfen vorzuziehen iſt, ſonderlich iſt die leber ein lecker-bißgen. Sie laichen im Mertz, und zuweilen ſpäter. Karpfen iſt der gemeinſte fiſch, mit denen die teiche beſetzet werden, und verintereßiren ſich ſehr gut. Man theilet ſie in teich- ſee- oder fluß-karpfen, und ſtreichen im May und Junius, da ſie in der küche am wenigſten gelten. Die ſchleyen lieben ſtilles waſſer, doch muß es einen tiefen und fetten grund haben, denn ſie ſich beſtändig im ſchlamm und koth herum wühlen, daher ſie auch zur ſpeiſe nicht ſo geſund, als andere fiſche ſind. Der lachs iſt ein köſtlicher fiſch, welcher ſelten vor gemeine leute kömmt, jedoch werden ihrer in einigen flüſſen Deutſchlandes genug gefangen. Z. E. in der elbe, rhein, weſer, ſaale ꝛc. Sie ſteigen gegen den ſtrom, und ſind vermögend über wehre, ſo einige ellen hoch, zu ſetzen, da ſie denn in denen zu dem ende verfertigten lachs-fängen ſich ſelber fangen. Der ſtöhr iſt ein groſſer fiſch, bisweilen von etlichen centnern ſchwer, wird in groſſen flüſſen gefunden. Sein fleiſch kömmt dem kalb-fleiſche, wenn er zugerichtet iſt, am geſchmacke ſehr nahe, ſoll aber nicht ſo geſund, als anderer fiſche ſeyn; jedoch weiß man ihn in den ſee-ſtädten, als Hamburg, Bremen und anderer orten, wohl zu präpariren, und in paſteten zu ſchlagen. Die krebſe werden in fiſch- und bach-krebſe eingetheilet, und entweder roth-ſchäligte oder ſtein-krebſe genennet. Die letztern bleiben im ſieden weiß, die andern aber bekommen eine ſchöne rothe farbe; beyde gattungen ſind am liebſten in ſteinichten bächen und flüſſen, deren ufer mit bäumen beſetzet iſt, unter deren wurtzeln ſie in den löchern ſich aufhalten, und ihre nahrung ſuchen. Sie ſind, wie oben erwehnet worden, in denen monaten, die kein R haben, am beſten und geſundeſten. Es ſind im übrigen der andern arten der fiſche ſo mancherley, daß es beynahe unmöglich iſt, ſie alle zu beſchreiben, oder zu nennen. Einige zählen auch die fiſch-ottern und bieber mit unter die fiſche, und nennen ſie beidlebige thiere, weil ſie meiſtentheils im waſſer ſich aufhalten, und von fiſchen nähren; ſie ſind vierfüßig, und mit einem

Digitized by Google

nem rauhen fell verſehen, und thun in den weyhern den gröſten ſchaden; ihre felle und haare kommen denen menſchen wohl zu ſtatten, weil daraus hüthe und andere nützliche ſachen verfertiget werden. Die fiſche ſind ſowol denen kranckheiten, wie andere thiere, unterworfen. Die ſeuche, ſonderlich der karpfen, rühret gemeiniglich von verderbten und faulen ſtinckenden waſſer her; jedoch iſt dieſem mangel bald abzuhelfen, wenn man friſches waſſer in die teiche läſſet. Die ſchlimmſte zeit haben die fiſche unter dem eiſe, wie man ſolches an den karpfen wahrnehmen kan; denn bey harter winters-zeit, wenn ſie unter dem dicken eiſe keine luft haben, werden ſie aus ihrem lager wegen mattigkeit in die höhe getrieben, und eilen mit aufgeſperrten mäulern nach den aufgeeiſeten löchern zu. Dieſem übel abzuhelfen, muß man die matten fiſche mit dem hamen herausnehmen, und in friſch waſſer ſetzen, da ſie ſich denn wieder erholen. Die mittel, welche einige zum präſervativ vorſchlagen, ſind nicht alle probat, auch nicht aller orten practicabel. Etliche hängen in branntewein gebeitztes weitzen-brod oder campfer im teich; andere werfen ſchaaf-miſt, erbſen-ſtroh und gebrannte ziegel-ſteine hinein; wiederum mahlen etliche kürbis-kerne, und machen einen teig daraus, und geben ſolchen den fiſchen: Dieſes nun möchte zwar in kleinen teichen wohl angehen, in groſſen aber will es die probe nicht halten. Die waſſermäuſe ſind zwar die geringſten feinde der fiſche, jedoch thun ſie der jungen brut groſſen ſchaden; hingegen iſt der fiſch-otter deſto gefährlicher, weil derſelbe die gröſten und beſten fiſche todt beiſſet und verzehret. Nachdem bishero das nothwendigſte von fiſchen geſaget worden, ſo iſt billig, auch ihrer wohnungen, nemlich der teiche, zu gedencken, und wie ſelbige beſchaffen ſeyn ſollen. Es ſind aber derer dreyerley: Die beſten ſind, welche gantz flach liegen, daß das regen-waſſer von den äckern, und die feuchtigkeit von den feldern hineinſchieſſen kan, davon die fiſche gute nahrung bekommen und feiſt werden. Von harten quellen und andern ſcharfen waſſern werden die fiſche, ſonderlich die karpfen nicht gut, je weicher und gelinder ein waſſer, je beſſer der fiſch darinne zunimmt, wenn es nur nicht faullentzend iſt. Gar zu tief liegende teiche ſind nicht zuträglich, ſondern je flächer der teich iſt, daß die ſonne das waſſer wohl wärmen kan, je beſſer iſt es. Die erſte gattung der teiche iſt nicht groß, und darein werden karpfen zum ſtreichen geſetzet, deswegen ſie auch ſtreich-teichlein genennet werden. Die zweyte art iſt ein gut theil gröſſer, darein wird der 2jährige ſaame geworfen, darinne er ſich einen ſommer erſtrecket, und deswegen die erſtreck-teichlein heiſſen. Die dritte gattung iſt, in welche man den 3jährigen ſaamen, auf ein oder zwey ſommer zum wachſen ausſetzet, daher ſie auch teiche zum gewächſe genannt werden, d. i. wenn der 3jährige ſaame ein oder zwey ſommer darinne geſtanden, daß er ziemlich groß gewachſen, und zu karpfen worden iſt. Gleichwie nun dreyerley teiche ſind, alſo werden auch auf dreyerley weiſe, und ein jeder beſonders nach ſeiner art beſaamet, dabey denn wohl in acht zu nehmen, daß jede gattung des ſaamens zu rechter zeit, und an ſeinen gehörigen ort verſetzet werde. Derohalben ein jeder wiſſen ſoll, wie er einen jeden ſaamen in dienliche teiche verſetze, und keinen irrthum begehe. Wenn man in einem teiche, darein man zuvor 3jährigen ſaamen zum gewächſe ſtehen gehabt, 2jährigen ſaamen zum erſtrecken ſetzen will, ſoll man nach der zahl der beſaamung auf ein ſchock 3jährigen ſaamen oder karpfen ſechs ſchock 2jährigen ſaamen ausſetzen. Alſo auch, wenn man die teiche ändern, und mit andern ſaamen, als die erſtreck-teichlein mit 3jährigen ſaamen beſetzen will, ſo kan man auf ſechs ſchock 2jährigen allezeit ein ſchock 3jährigen ſaamen rechnen und ausſetzen. Etliche wollen, was auf einen morgen ſäe-werck austräget, daß man drey ſchock 3jährigen oder achtzehen ſchock 2jährigen ſaamen und ein halb ſchock ſtreich-karpfen ausſetzen ſolle, wobey man ſich aber nach der güte des bodens zu richten hat. Ferner muß man ſich nach der gröſſe der teiche richten, damit man keinem weder zu viel, noch zu wenig thue. Die teiche, ſo man mit karpfen beſetzet, ſoll man vor den winter umreiſſen, und darein etwas von geträyde ſäen. Die erſte beſaamung iſt, wenn man die ſtreich-karpfen auszuſetzen pfleget, davon der 2jährige ſaame erzeuget wird. Solche karpfen werden im herbſt, wenn man die teiche gefiſchet hat, mit fleiß nur die mittelmäßigen, immer ein milcher zu zwo rögen ausgeleſen, und den winter über in einem nicht gar zu groſſen hälter bewahret. So bald ſie ins friſche waſſer kommen, ſollen ſie deſto eher ſtreichen. Wenn es auf die faſten kömmt, werden ſie gar langſam im April nach oſtern um Georgii, auch allererſt, wenn die äpfel-bäume blühen, und das gras ſchon heraus iſt, ausgeſetzet, damit ſie alſobald weide finden. Doch ſoll man ſich fremder ſtreich-karpfen bedienen, und dieſelben zum ſtreichen ausſetzen, denn ſie ſollen beſſer auf fremden boden, als die einheimiſchen ſtreichen, dieſes zu erhalten, nimmt man lorbeern, ingwer, pfeffer und ſaltz, wie mehl geſtoſſen, damit

Digitized by Google

die fiſche unter den floß-federn um das luft-loch ins maul, und hinter den ohren oder backen wohl beſtrichen. Wenn die karpfen einen ſommer geſtanden, ſoll man das teichlein gegen den herbſt, ehe es zufrieret, ablaſſen und ſehen, ob die karpfen gewiß geſtrichen haben, und ob auch viel hechte drinnen ſeyn, damit man des ſaamens gewiß iſt, und die hechte heraus fange, daß man auch die karpfen heraus nehme, damit nicht möchten etliche darunter ſeyn, ſo dem erſten ſommer nicht geſtrichen, und auf den andern ſommer den ſaamen gehen lieſſen, denn ſolchergeſtalt würde man zu keinem tüchtigen ſaamen gelangen. Wenn nun die karpfen den erſten ſommer geſtrichen haben, wird derſelbe ſaamen ſtrich genannt, und ſo er einen winter und 2 ſommer geſtanden hat, und daß er auf den herbſte gefiſchet wird, ſo iſt es nicht mehr ſtrich, ſondern wird auf das andere jahr 2 jähriger ſaamen daraus. Den ſtrich belangend, ſoll man ihn den erſten ſommer nicht wegführen, weil er noch zu zart und weich iſt, ſondern man laſſe ihn an ſeiner ſtelle 2 ſommer wachſen, ſo erſtrecket er ſich, und kan ſodenn viel beſſer fortgeführet, und zum erſtrecken an gehörigen ort geſetzet werden. Die andere beſaamung der teiche iſt dieſe, wenn man den zweyjährigen ſaamen auf einen ſommer zum erſtrecken ausſetzet, daraus alſo der 3 jährige ſaame erzeuget wird. Wenn der 2 jährige ſaame im frühling in den hältern oft in die höhe ſpringet, iſt es eine anzeige, daß er fort- und ausgeſetzet ſeyn will, welches zu ende deß Aprilis, oder im anfang des Maji gemeiniglich geſchiehet. Die 3te beſaamung iſt, wenn man den 3 jährigen ſaamen zum wachsthum ausſetzet, daß karpfen daraus werden. Da ſoll man nun auserleſenen 3 jährigen ſaamen, welcher fein breit iſt, und kleine köpfe hat, in die teiche ſetzen. Dieſen ſaamen pfleget man am beſten im Martio oder April, ſobald nur das eiß von den teichen vergangen iſt, auszuſetzen, und läßt denſelben alſo auf 1 oder 2 ſommer ſtehen und wachſen, ſo werden karpfen daraus, und die, ſo nur einen ſommer geſtanden, ein ſommerige, die andern aber, ſo etwas länger darinne bleiben, zweyſommerige fiſche genannt. Hat jemand teiche von geringem boden, ſoll er keinen ſaamen, ſo aus guten ſtarcken boden kömmt, in ſeine teiche ſetzen, denn er wächſet nicht. Daher am zuträglichſten iſt, daß der ſaame aus geringen boden, in einen beſſern geſetzet werde.

Fiſch-aar: Iſt falb um den kopf, mit weiſſen ſtrichen, dunckel auf dem rücken, weiß auf dem kropf und bauch mit ſchwartzen flecken. Seine füſſe ſind blau, und einer derſelben einem gänſe-fuß nicht ungleich, damit, weil er allein von fiſchen lebet, wenn er auf den raub ſchiſſet, und mit dem adlers-fang denſelben ergriffen, mit dem gänſe-fuß er ſich im ſchwimmen beſſer helfen könne. Er wohnet an dem meer und groſſen ſeen. Unter allen adlern hat dieſer das ſchärffſte geſichte. Wenn er hoch fleugt, iſt es eine deutung guten wetters.

Fiſch-angel, ſiehe Angel.

Fiſch-bein: Iſt ein geſchweidiges, beinernes weſen, welches aus dem gaumen der wall-fiſche genommen, und ſonderlich zu ſchnür-leibern und röcken der frauen gebrauchet wird.

Fiſch-bret: Solches iſt platt und rund, und hat eine hand-habe. Darauf reißt man fiſche, und wenn ſelbige geſotten, wird es zur verkühlung über den fiſch-keſſel gedecket.

Fiſch-buch: Ein ſolches buch wird um ordnung willen, wo eine herrſchaft viele teiche hat, gehalten, und werden in ſelbiges alle teiche eingeſchrieben, daraus man hernach ſehen kan, wo ſie liegen, auch wie ſie heiſſen, ingleichen wie groß ſie ſind, auch ob ſie ſtreich- erſtreck- oder dergleichen teiche ſind, in welche ein 3 jähriger ſatz ſowol zur ſpeiſe, als zum verkauf zu ſeinem wachsthum eingeſetzet wird, auch mit was vor art fiſchen, zu welcher zeit, und mit wie viel ſchocken ſolche beſetzet worden, auch wie groß der ſatz geweſen, und wie lange ſolcher zu ſtehen und zu wachſen habe. Wenn man denn nun ſiehet, wie gut, oder ſchlecht die fiſche in einem, oder andern teiche zugenommen haben, und hernach das gewichte, die gröſſe, und anzahl ſolchen ſatzes überſchläget, ſo kan man bald finden, ob dergleichen teiche zu wenig, oder überſetzet worden, auch ob er fetten oder magern grund zur nahrung der fiſche hat, da man denn ein andermal ſeine abſichten darauf machen kan.

Fiſcher: Derſelbe muß die kunſt gelernet haben, ſowol in ſtehenden, als flieſſenden waſſern die fiſche zu fangen. Und ein rechter teich-fiſcher muß das gantze teich-weſen, und die zahme fiſcherey ſehr wohl verſtehen. Hierzu gehöret ein ſtarcker, geſunder, und fleißiger mann, muß auch dabey liſtig ſeyn, damit er den gang, und die natur der fiſche beſſer erkennen, und derſelben geſchwindigkeit und liſt begegnen möge. Sein fiſch-zeug an netzen, hamen, reiſſen, ketſchern, garn-ſäcken, und gefäſſen muß er nicht allein ordentlich, ſondern auch mehr als einmal haben, damit, wenn etwas zerreißt, er gleich ein anders nehmen kan, daß er dadurch an ſeiner arbeit nicht gehindert wird. Netze und reiſſen muß er nicht alleine ſelbſt ſtricken und flechten, ſondern auch ſelbige ausbeſſern können, ſonderlich aber der fiſche laich-zeiten, und was die fiſche zu jeder jahres-zeit am liebſten eſſen, wie ſie ſollen gekö-

dert

Digitized by Google

dert werden, verſtehen. Wenn es im winter ſtarck frieret, muß er die teiche hin und wieder fleißig aufeiſen, auch, wenn die fiſche darinnen recht luft bekommen ſollen, groſſe wuhnen machen, die teiche, ſo viel möglich, zu der zeit in vollen waſſer erhalten, und zu anfange des frühlings das ſchnee-waſſer daraus ab, und mit friſchen waſſer wieder anlaufen laſſen, damit im ſommer in ſelbigen kein mangel ſey. Er muß auch das röhricht in teichen zu rechter zeit hauen laſſen, auch alles übrige fleißig beobachten, was ſeine profeßion erfordert.

Fiſcherey, oder Fiſchfang: Es wird ſelbige 1) in die wilde und zahme fiſcherey eingetheilet. Jene begreifet alle flüſſe, bäche, ſeen, ꝛc. welche keiner beſetzung nöthig haben, in ſich; dieſe aber beſtehet aus ordentlich angelegten teichen u. canälen, ſo zu gewiſſen zeiten beſetzet und gefiſchet werden müſſen. Was nun die wilde fiſcherey betrift, ſo ſoll ein kluger hauswirth mit benöthigten fiſcher-zeug, als kahnen, zug-netzen und andern inſtrumenten wohl verſehen ſeyn; die laich- u. ſtreich-zeit der z. E. in der ſee befindlichen fiſche wiſſen, oder einen geſchickten und getreuen fiſch-meiſter zu rathe ziehen; die gemeine fiſcher-regel beobachten: Nemlich, daß man ſtilles wetter erwarten müſſe. Die netze ſollen allezeit nach dem winde gezogen werden. Dieſe aber müſſen ziemlich groß, lang und tief ſeyn. Damit fahren die fiſcher in etlichen ſchiffen und kähnen in die ſee, und umfangen den ort, wo ſie vermuthen, daß der fiſch ſeinen ſtrich oder ſtand habe. Ziehen die zug-netze ins ſchif, und leeren ſelbiges von den fiſchen. In groſſen flüſſen werden die zug-netze wie in den ſeen gebrauchet, und ziehet den fang ans ufer. Was die wurf-garne anlanget, werden ſolche mehrentheils an tiefen örtern gebrauchet, und deswegen ſind ſie unten breit und oben enge gemachet, auch mit vielem bley beſchwehret. Bey kleinen flüſſen bedienet man ſich nach gelegenheit groſſer und kleiner netze, die man von einem ufer des fluſſes bis zum andern ziehen kan, und da werden die fiſche aus ihren höhlen und löchern mit groſſen getöſe und ſchlagen des waſſers getrieben, und ins garn gejaget. Man fiſchet auch mit groſſen und kleinen hamen, nachdem es die gelegenheit des orts leiden will. Hieher gehöret auch das fiſchen mit der reuſen; die fiſcher werfen luder hinein, und ſencken ſie auf den grund der flüſſe. Dieſes ſey von der wilden fiſcherey genug geſaget. Nun ſoll auch der zahmen gedacht werden, und zwar was bey fiſchung der teiche in acht zu nehmen. Bevor aber dieſes unternommen wird, muß der teich abgelaſſen werden, welches aber gantz ſachte geſchiehet, indem man den ablaß-zapfen anfangs nur ein wenig lüften, hernach aber auf die helfte ziehen ſoll. Denn wo dieſes nicht geſchiehet, reiſſen die fiſche gewaltig aus, und die karpfen bleiben gerne im ſchlamm ſtecken, und können von den fiſchern leicht vertreten werden. Zum fiſchen iſt das kühle wetter am beſten. Die eiß-fiſcherey iſt eine der luſtigſten, und wird gemeiniglich auf überfrohrnen ſeen, oder ausgetretenen und auf wieſen und feldern ſtehenden waſſer-gruben, verrichtet. Die beſte zeit darzu iſt der monat December, Januarius und Februarius. Es werden dazu groſſe netze gebrauchet, welche man durch ein in das eis gehauenes loch oder waacke, vermittelſt zweyer daran befeſtigter ſtangen, unter dem eiſe fortſchieſſet, und durch ein ander loch wieder heraus fänget. Wer luſt und vermögen dazu hat, dergleichen fiſcherey zu kaufen, der erkundige ſich vorher, bey der wilden fiſcherey nach allen und jeden umſtänden auf das genaueſte, oder welches der kürtzeſte und ſicherſte weg iſt; er laſſe ſich vom verkäufer eine ſichere und vidimirte verzeichniß geben, da er denn ſehen wird, ob er in denen ſeen und bächen die fiſcherey unſtreitig allein, oder ob ein anderer zugleich theil mit daran habe? Ob er an beyden ufern, oder nur bis auf die helfte fiſchen dürfe? Wie weit der fluß oder bach gehe, und ob die grentzen vermarckt und unſtreitig? und ſo weiter. Bey der zahmen fiſcherey hat man zu fragen: Ob die dämme, rechen und abläſſe in baulichem ſtande? Ob ſie weit oder nahe gelegen? Wie der grund beſchaffen? Ob die wilden güſſe und flüſſe auch die dämme durchreiſſen, oder ſonſt die fiſche aus den teichen ausheben, und andern teichen und waſſern zuführen? und was zu ſeiner wiſſenſchaft mehr nöthig iſt. 2) Wird das wort fiſcherey auch vor die gerechtigkeit zu fiſchen genommen, welches heutiges tages mehrentheils ein hohes landes-obrigkeitliches regale iſt: Doch iſt einem jeden erlaubet, auf ſeinem eigenen grund und boden teiche, behalter, und andere beſchloſſene waſſer zur fiſcherey anzulegen; wiewol auch manche particulier-perſonen und gemeinden mit der fiſcherey in denen an ihre güter und dörfer gräntzenden kleinen flüſſen und bächen von dem landes-fürſten beliehen ſind. 3) Wird unter dem wort fiſcherey auch der fiſch-fang, das iſt die art und weiſe zu fiſchen, oder der fang der fiſche verſtanden. Dieſer iſt mancherley, nach art und gelegenheit des orts und der fiſche, die gefangen werden ſollen. Davon aber iſt bereits vorher genug geſaget worden. Dabey aber noch zu gedencken, daß die nacht-fiſcherey, welche mit fackeln und laternen geſchiehet, eine in allen fiſch-ordnungen verbotene ſache iſt, auſſer, wenn eine herrſchaft ſelbſten zur ergötzung bisweilen dergleichen vornimmt. Es iſt die fiſcherey ſonderlich

ter

Digitized by Google

der Holländer gold-grube ſchon von vielen zeiten her geweſen. Unter der regierung königs Jacobi I. in Engeland, hielten die Holländer in die 20000 ſchiffe jährlich in der ſee, welche eintzig und alleine zu fiſchereyen gebrauchet wurden, und dieſe anzahl hat ſich bis zu Caroli II. zeiten über ein drittheil vermehret, und ſollen die Holländer jährlich über 3000000 laſten an heringen und andern geſaltzenen fiſchen aus dem meere gezogen haben. Der geringſte preiß, welcher zu der zeit auf den holländiſchen herings-fang wäre geſetzet worden, ſoll ſich auf 3000000 oder 3 millionen pfund ſterling belaufen haben; viele behaupteten damals, daß mehr als 750000 menſchen allein von den fiſchereyen lebten. Aus Schweden ziehen die Holländer jährlich mehr als 6 tonnen goldes für hering, kabeljun, dorſch- und klipp-fiſch, auſſer dem ſtock-fiſch, und andern truckenen fiſch-waaren; dahero kein wunder, daß 2400000 ſeelen, ſo ſich in den holländiſchen provintzien befinden, ihr brod erwerben können, ob gleich daſelbſt wenig geſäet und geerndtet wird.

Fiſch-garn: Iſt ein groſſes netz, welches von hänfenen, ſtarcken zwirn muß gemachet ſeyn. Es beſtehet aus 2 wänden, welche ſo hoch ſeyn müſſen, daß ſie unten am grunde aufſtreichen, am obern theil aber auf dem waſſer ſchwimmen. In der mitte iſt eine etwa 3 klaftern lange tiefe, welche man den ſack, oder kütel nennet, und worinnen ſich die fiſche fangen. Wenn es nun allgemach ans ufer gezogen worden, müſſen die beyden unterſten ſäume zuſammen gefaſſet, und das garn ſo gezogen werden, daß ſich die fiſche in den ſack begeben. Siehe auch Netze.

Fiſch-haacken: Die fiſcher brauchen dergleichen, wenn ſie die garn-ſäcke, und reuſen aufheben. Dieſer eiſerne haacken wird an eine lange aber leichte ſtange feſt angemacht.

Fiſch-halter: Sind kleine behältniſſe in denen höfen, ſo mit pfoſten, oder bretern ausgeſetzet ſind, darein man die gefangenen fiſche, ſo man entweder nicht alſobald verthun kan, ſetzet, bis ſie nach und nach an mann gebracht werden können; oder auch diejenigen, ſo wir vor uns ſelbſt, und zu unſerer täglichen nothdurft, behalten wollen, darinnen verwahren kan.

Fiſch-hamen: Iſt ein etwas tiefes an einer ſtangen befeſtigtes netz, womit man meiſtentheils nur die bereits gefangene fiſche aus dem fiſch-halter ausfiſchet. Diejenigen hamen, womit man in den waſſern und teichen fiſchet, müſſen etwas weitläuftiger geſtricket werden, damit die kleine fiſch-brut dadurch fahren, und im waſſer zurücke bleiben möge.

Fiſch-haus: Ein dergleichen gebäude pfleget man an einem waſſerreichen orte anzulegen, daß man in ſelbigen die fiſche gut erhalten, und wenn man ſie zur ſpeiſe brauchet, ſogleich haben kan. Wie weit, und lang eigentlich ein ſolches ſeyn muß, kan ein jeder haus-wirth nach ſeinem belieben einrichten. Die tiefe aber muß er ſonderlich beobachten, daß ſie wenigſtens 4 ellen tief gemachet werde, weilen ſonſten, wenn groß waſſer, die fiſche gar leicht übertreten, auch die ſorten von fiſchen unter einander kommen können. Ein dergleichen haus kan am füglichſten an flieſſenden waſſer alſo angeleget werden, daß das waſſer durch die in die pfoſten gebohrten löcher oben hinein und unten heraus flieſſe. Ein ſolches haus muß auch abſonderlich von dem ſchlamme und geſtancke von zeit zu zeit wohl gereiniget werden.

Fiſch-kaſten: Solcher iſt meiſtentheils viereckigt, und von holtze, an beyden ſeiten werden löcher gebohret, hat oben einen deckel nebſt ſchloſſe, daß die fiſche darinnen verwahret ſind. Sie werden ins waſſer an einen pfahl angehänget, müſſen aber an einem ſichern orte ſeyn, ſonſt werden ſie gar öfters beſtohlen.

Fiſch-keſſel: Solcher wird vom kupfer hohl und rund getrieben, und ſiedet man in ſelbigem die fiſche. Sie ſind mit, auch ohne henckel.

Fiſch-korb: Iſt eine beſondere art geflochtener körbe, ſo in das waſſer geleget werden, darinnen ſich die fiſche fangen. Oder es iſt ein korb, in welchen man die fiſche ins waſſer ſetzet, ſo man eine zeitlang aufbehalten will.

Fiſch-krug, oder Topf: Iſt ein groſſes abſonderlich verfertigtes und um und um durchlöchertes irdenes gefäß mit einem deckel, worein man die kleinen fiſche zu thun pfleget, und ſelbige ſo verwahret in waſſer-trog ſetzet.

Fiſch-leim, ſiehe Haus-blaſe.

Fiſch-loch, Keſſel: Wird der tiefſte ort in einem teiche genennet, wo der ſchlegel, zapfen, oder ſtänder und der ablaß deſſelben ſich befindet. Wenn dieſer keſſel, oder fiſch-loch aufs höchſte 3 ellen ordentliche waſſer-tiefe hat, ſo wird es auch in dem härteſten winter nicht ausgefrieren; als welches das vornehmſte requiſitum eines fiſch-loches iſt.

Fiſch-netz, ſiehe Netz.

Fiſch-ordnung: Obwol der fiſch unter allen thieren am fruchtbarſten iſt, und ſich am ſtärckſten vermehret: So können doch auch fiſchreiche waſſer, wenn ſie zur unzeit und ohne maaß gefiſchet werden, endlich veröden und verderben. Dahero ſorgfältige obrigkeiten vor allen dingen dahin zu ſehen haben, dieſem

ſem übel durch heilſame verordnungen vorzukommen, und der allzugroſſen fiſch-mauſerey zu ſteuren. Vor dieſem war jedem erlaubet, im meer, oder andern waſſern, welche ſtrom-weiſe flieſſen, nach gefallen zu fiſchen, und wer ihm ſolches wehren wolte, konte injuriarum belanget werden; heutiges tages aber iſt dieſe freyheit dergeſtalt eingeſchrencket worden, daß niemand ohne ſonderbare erlaubniß fiſchen darf; geſtalten dann fürſten und landes-herren ſich eben desjenigen rechtens über die fiſcherey unterzogen, deſſen ſie ſich im jagen gebrauchen. In öffentlichen groſſen flüſſen iſt die fiſcherey dermaſſen verzäunet und beſchnitten worden, daß niemand darinnen fiſchen darf, er habe denn ſolch recht von der obrigkeit gegen die gebühr erlanget, daß ſolchemnach die einkünfte von den fiſchereyen unter die regalia gezehlet werden, ſonderlich was den ſalm- und lachs-fang betrift, welchen ſich die obrigkeit gemeiniglich vorbehält, ingleichen den otter- und biber-fang, welcher abſonderlich denen regalien beygezehlet wird. Ob aber derſelbe dem forſt-rechte, oder der fiſcherey anhange, darinnen die rechts-lehrer nicht einig. Ob nun gleich gemeldter maſſen, niemand in öffentlichen flüſſen, ohnerlaubt der obrigkeit, fiſchen darf, ſo können doch privat-perſonen dieſer conceßion oder erlaubniß auf verſchiedene weiſe theilhaftig werden, allermaſſen die fiſcher-gerechtigkeit von dem landes-herren zu lehen verliehen wird. Nicht weniger kan die fiſch-gerechtigkeit durch die präſcription oder verjährung erworben werden, welche das menſchliche gedencken übertrift. Desgleichen kan die fiſch-gerechtigkeit in beſtand oder pacht genommen werden, da der zins entweder in geld oder in fiſchen beſtehet. Und endlich kan auch die fiſch-gerechtigkeit erkaufet werden; wenn nun jemand dieſe gerechtigkeit erworben, kan er ſich derſelben zwar gebrauchen, allein er muß ſich dabey wohl in acht nehmen, daß er mit ſelbiger nicht anders, als er ſie entweder erſeſſen, oder als ſie ihm verliehen worden, handele, mißbrauche, oder die gedinge überſchreite. Das nacht-fiſchen iſt durchgehends verboten. Bisweilen wird auch eine gewiſſe zeit geſetzet, in welcher in gemeinen bächen und waſſer-flüſſen zu fiſchen erlaubet iſt. Die fiſche ſelbſt betreffend, ſo iſt hin und wieder verordnet, daß die fiſcherey der brut nicht zum nachtheil geſchehe. Auch ſoll man in waſſern, ſie ſeyn gemein oder beſtanden, ein gewiß maas haben, wie lang die fiſche, ſo gefangen werden, ſeyn ſollen, und die das maas nicht erreichen, dürfen bey namhafter ſtrafe nicht verkaufet werden. Wenn jemand auf ſeinem eigenthümlichen grund und boden ein fiſch-waſſer hat, kan er ſich deſſen zu ſeinem nutzen gebrauchen, mithin alle diejenigen, ſo ſich des fiſchens darinnen anmaſſen wollen, durch rechts erlaubte mittel davon abhalten, ja ſo gar, wenn der weyher ausgelaufen, denen fiſchen, ſo daraus gekommen, nachfolgen, und ſelbige wiederum in ihre gewahrſam bringen. Unterweilen wird das fiſchen nur zur luſt erlaubet. So daß in dieſen und andern fällen genau darauf zu ſehen iſt, was unter denen contrahenten bedungen, und ob das fiſchen als eine gerechtigkeit, oder ob es nur aus guter nachbar- und freundſchaft erlaubet worden; in welchem fall es, zu vermeidung alles künftigen haders und gezänckes, rathſam, daß man ſich einen revers geben laſſe. Der eigenthums-herr kan mit ſeinen teichen und weyhern ſchalten und walten, nach gefallen, auch jemanden bald auf dieſe, bald auf jene weiſe das fiſchen in demſelbigen erlauben, auch ſeinem nachbarn, aus ſeinem bach- oder fiſch-waſſer die wäſſerung geſtatten, derer ſich aber der andere dergeſtalt gebrauchen muß, daß es der fiſcherey nicht ſchädlich iſt. Ebenermaſſen iſt ihm auch unververwehret, ſeinen weyher gar zu vereuſern, da denn die fiſche, welche als ſätzlinge ſich zu mehren oder zu wachſen in die weyher gethan werden, ſelbige als eine zugehör, nicht anders als andere früchte, die noch auf dem felde, oder an dem baum ſind, für verkauft zu halten. Wie nun dem eigenthums-herren ihrer inhabenden weyher und der darinnen befindlichen fiſche halber in den fiſch-ordnungen hin und wieder gewiſſe geſetze vorgeſchrieben, nach welchen ſie ſich richten müſſen: Alſo ſoll ihnen auch in ihrem eigenthum oder habender gerechtigkeit kein eintrag geſchehen, weniger aber der nutzen muthwilliger weiſe entzogen werden, wie zuweilen von böſen menſchen geſchiehet, welche die teiche ablaſſen, flieſſende nacht- und ſchmuck-angeln, und reuſen legen, ungelöſchten kalck, kugeln von faulen käſe, dürres maltz und dergleichen ins waſſer werfen, öhl-kuchen, lein, hanf, ꝛc. gebrauchen, und dadurch auch die fiſchreichſten waſſer verderben, welches auch mit ſäg-ſpänen geſchiehet. Darauf aber, wie auch denen fiſch-dieben, die lebens-ſtrafe, ſtaupen-ſchlag und landes-verweiſung, nach beſchaffenheit des verbrechens, geſetzet iſt.

Fiſch-otter: Dieſes iſt ein vierfüßiges thier, welches ſowol im waſſer als auf dem lande lebet, kopf und zähne gleichen einem hunde, es hat kurtze dicke caſtanien-braune haare. Der ſchwantz iſt ziemlich dicke, rund und am ende ſpitzig; aus ſeinem felle macht man muffe, und aus deren haaren hüthe. Dieſes thier ernähret ſich von kräutern und früch-

ten, hauptſächlich aber von fiſchen, ſo es mit einer beſondern verwunderns würdigen geſchicklichkeit fangen kan. Fiſch-otter und hechte können die fiſche in einem teiche bald düñe machen. Des nachts fiſchet er im waſſer, bey tage aber lieget er in truckenen holen ſtöcken.

Fiſch-otter-hunde: Werden ſonderlich auf dergleichen fang abgerichtet, und ſind deren zweyerley, nemlich groſſe und kleine. Die groſſen werden nur zum anbacken, die kleinen aber zum ſtöbern gebrauchet. Die abrichtung ſolcher hunde geſchiehet, wenn ſie gantz klein ſind, anfänglich nur in kleinen waſſer-pfützen, da ſie, wenn es warm iſt, die fröſche lernen fangen, dann, wenn ſie recht hungrig ſind, wirft man ihnen marcks-knochen ins waſſer, daß ſie eintauchen lernen. Man giebet ihnen auch ſonſt nichts, als gekochte fiſche zu eſſen, wodurch ſie ans waſſer ſuchen ſich gewöhnen, und ſich alſo von allen andern jagen abziehen. Noch beſſer wäre es, wenn ein junger lebendiger dachs in einem groſſen waſſer-trog geſetzet, und ein ſolcher hund öfters an ſelbigen angehetzet würde, damit er recht begierig nach ihm wird, und ſo ſolches etliche mal geſchehen, gar würgen und freſſen ließ. Es kan auch ein ſolcher hund bey hetzung eines dachſes ſonderlich begierig gemachet werden, wenn er zumal von einem alten wohl abgerichteten hunde gehalten, und gewürget wird.

Fiſch-otter-netze: Iſt ein geſtricktes netz, welches beſonders hierzu gemacht wird. Vorne am einſatze muß es weit ſeyn, damit beyde ſeiten des ufers wohl beſchloſſen werden. Das unterſte zug-ſeil, ſo auf den boden gehet, muß mit eiſen umhänget werden, die obere leine aber mit leichter holtz-rinde, oder flöſſen von korck beleget ſeyn. Ein ſolches netz muß enger und enger zuſammen gehen, auch am ſacke noch ein zug-ſeil haben, ſo einer am ufer halten muß, wenn nun der otter im netze iſt, kan man ſolches gar leichte an der bewegung des ſeiles mercken. Spüret man einen fiſch-otter, ſo wirft man geſchwind das netz daſelbſt hinein, läſſet alsdenn die abgerichteten hunde loß, welche ſelbigen gar geſchwinde fangen, oder ins netz jagen. Bey dem letzteren beweget ſich das ſeil. Wenn der otter im netze iſt, muß man die unter-leine mit dem geſencke aufheben, das netze zuſammen ziehen, und den gefangenen otter beſchlieſſen. Als ein noch beſſer fiſch-otter-netze ſoll ein hamen ſeyn, ſo vorne weit, und hinten enge, auch mit zug-leinen verſehen, wie eine dachs-haube geſtallt. Ein otter, wenn er in dergleichen netz fället, ziehet ſolches ſelber zu, und fänget folglich ſich ſelbſten darinnen.

Fiſch-reiger, ſiehe Reiger.

Fiſch-reuſe: Wird von weiden-gerten, wie ein korb geflochten, oder von feſten zwirn, wie ein netz geſtricket; in der mitten iſt gleichſam ein trichter angebracht, der ſehr enge zuſammen gehet, und nur einen kleinen durchgang läſſet, wodurch der fiſch wohl hinein, aber nicht wieder heraus kan. Sie werden in die ſtröhme geleget, und an pfähle befeſtiget. Wo es ſich thun läſſet, werden wenige zäune in das waſſer gebauet, die den fiſch von weiten in die reuſe führen; oder man ſencket ſie in ſeen und teiche, an orten, wo man mit dem netze nicht ziehen kan. Damit auch der fiſch deſto lieber in die reuſe gehe, hat man allerhand querder, oder lock-ſpeiſen erfunden, welche hinter die reuſe geleget werden.

Fiſch-ſack, ſiehe Garn-ſack.

Fiſch-teich, ſiehe Teich.

Fiſch-tiegel: Iſt ein groſſer kupferner keſſel, auf 3 beinen ſtehend, und mit einem langen ſtiel verſehen, worinnen man fiſche ſieden kan.

Fiſch-topf: Iſt ein groſſes irdenes gefäſſe, hat rings herum löcher, in ſolchen werden die kleinen fiſche geſetzet, damit ſie friſch bleiben.

Fiſch-trampe, Stöhr-ſtange: Iſt eine lange ſtange, ohngefehr 7 bis 8 ellen lang, am dicken ende werden runde leder oder filtz genagelt: Die fiſcher ſtoſſen mit ſelbigen in die löcher, ſo gehen die fiſche aus ihren hölen und lägern ins netz, und werden gefangen. Solches ſtoſſen mit einer ſolchen trampe in flieſſenden waſſer geſchiehet wider den ſtrohm, da man fiſchen will, gegen die oberhalb des orts vorgeſtellte reuſen, geſteckte garn-ſäcke und netze.

Fiſch-waage: Derſelben ſind groſſe und kleine. In den groſſen werden ſie ſogleich bey denen teich-fiſchen centner-weiſe, und zwar nach ſchweren gewichte in Chur-Sachſen, weggewogen, und verkaufet, oder denen verwaltern auf rechnung gegeben; es hat eine ſolche groſſe waage ſtarcke 4eckigte höltzerne ſchalen. In den kleinen werden die fiſche nur eintzeln gewogen und verkaufet: Selbige hat kupferne ſchaalen: Wo die fiſche hinein geleget werden, iſt ſie länglicht, wo aber das gewichte geſetzt wird, rund. Die länglichte muß unten am boden löcher haben, daß das waſſer von fiſchen ablaufen kan, und der käufer nicht betrogen wird.

Fiſch-weyde: Iſt ein ort, welcher ſonderlich in ſtehenden oder fließ-waſſern zugerichtet wird, dahin ſich die fiſche in groſſer anzahl ſamlen, und hernach aus ſelbigem gefangem werden.

Fiſch-zeug: Wird alles dasjenige geräthe genennet, welches die fiſcher ſowol in ſtehenden, als flieſſenden waſſern nöthig haben. Wenn ſelbiges gebrauchet, müſſen ſonderlich die netze und garn-zeug fleißig und reinlich ausgewaſchen, auf zäune und pfähle gehängt,

damit

Digitized by Google

damit ſie trucken werden; und ſo etwas zerriſſen, ſogleich wieder ausgebeſſert werde. Das höltzerne gefäſſe muß reine ausgeſcheuert, körbe und ſiebe mit waſſer fleißig ausgeſpület, und alles am gehörigen orte aufbehalten werden.

Fiſtel: Iſt bey den pferden ein ſaltziger fluß, wodurch die natur ſich zu reinigen ſuchet. Wenn ſie an einem fleiſchigen theil, oder am fuß ausgebrochen, wird ihr durch ein oberhalb gezogenes haar-ſeil abgeholfen.

Fix-ſterne: Sind diejenigen ſterne, welche allezeit an einem orte des himmels jahr aus jahr ein geſehen werden, und in einer gleichen weite von einander entfernet bleiben. Dadurch unterſcheiden ſie ſich von den planeten mit ihren trabanten, ingleichen von den cometen und neuen irr-ſternen, welche ihren ſtand am himmel verändern. Die alten ſetzten ſie insgeſammt in die achte himmels-ſphäre, die neuern aber halten ſie vor lauter ſonnen, die unglaublich weit von einander entfernet und durch den unermeßlich groſſen raum der welt ausgetheilet ſeyn. Man hat obſerviret, daß einige von den alten fix-ſternen verſchwunden, und hingegen einige neue zum vorſcheine gekommen. Das immerwährende blinckern und beſtändig zitternde licht der fix-ſterne, dadurch ſie von den planeten unterſchieden ſind, hat denen natur-forſchern anlaß genug gegeben, die urſachen davon zu unterſuchen, und ſind ſelbige faſt durchgehends der meinung, daß es der bewegung oder dem zittern der luft und der dünſte, ſo ſich in der luft aufhalten, zuzuſchreiben ſey. Denn wenn man den horizont über einer weiten ebene an einen heiſſen ſommer-tage betrachten will, wird man da alles in einer zitternden bewegung ſehen. Newton ſetzet zu dieſer allgemeinen erklärung noch einen andern umſtand: Die zitternde luft, ſagt er, führet die licht-ſtrahlen, ſo in das auge fallen ſolten, beſtändig von unſerm engen aug-apfel weg, und läſſet ſie nur rückweiſe hinein kommen. In den warmen ländern, als in Peru, und am perſiſchen meer-buſen iſt das blinckern der fix-ſterne bey weiten nicht ſo ſtarck als bey uns.

Flache hand: Nennet man bey denen jägern, wenn am obern theile der ſtange eines hirſch-geweyhes fünf in form einer hand ausgebreitete enten ſich befinden.

Flach-garn, Steck-garn: Iſt ein netz, welches bey der caninichen jagd meiſtens gebrauchet wird, und wird ſolches, wo dergleichen gehäge iſt, eben ſo, wie die haaſen-garne von etwas ſtarcken bind-faden verfertiget. Die ſchmaſen müſſen ohngefehr 6 bis 7 zoll weit ſeyn. Die länge kömmt auf eines jedweden gutbefinden an, die höhe aber iſt gemeiniglich 3 bis 4 ſchuhe. Es gehöret auch hierzu noch ein inn-garn, welches von gleich ſtarcken bind-faden geſtricket wird, muß aber wenigſtens 2 mal ſo lang und breit als jenes ſeyn; die ſchmaſen müſſen auch höheſten über 2 zoll nicht weit ſeyn. Heftel und ringe, ſo darzu gehören, müſſen von 4 zu 4 ſchuhen weit von einander geſetzet werden.

Flachs: Iſt diejenige pflantze, welche aus dem lein-ſaamen wächſet, und einen runden, zarten, geraden ſtengel, ohngefehr 2 bis 3 fuß hoch, treibet, mit länglichten, ſchmalen und ſpitzigen blättern, und an deſſen ſpitzen blaue blüthen, in geſtalt einer nelcke, ſich befinden, aus welchen zuletzt runde knoſpen oder knoten, in gröſſe einer erbſen werden. Der ſaame hat die figur eines hertzens, und eine röthliche glänzende farbe. Er wächſet auf den feldern, und will einen feuchten und fetten boden haben, der jedoch mit etwas ſand vermenget iſt. Man ſäet ihn in brach- und ſommer-feldern, ingleichen in die kraut- und rüben-äcker, in die teiche und rodeland, ſo dazu neu umgeriſſen worden. Die äcker, ſo im vorigen jahre gedünget ſind, dürfen keiner weitern düngung, ſondern man reiſſet ſelbige vor winters nur mit dem pfluge um, und ſtürtzet ihn, wie gebräuchlich. Säet man ins brach-feld, ſo muß man vor winters dazu düngen, und den miſt, wozu der ſchaaf-miſt der beſte iſt, im October auf den acker führen. An theils orten dünget man den acker zum ſaamen nicht gern, ſondern erwehlet ſolchen, der vor 6 oder 7 jahren gedünget worden, und ſoll auf ſolchen äckern der flachs viel weicher werden, als auf gedüngten. Das feld in den teichen, und auf den neuen rodeländern, muß man vor winters umreiſſen, damit es ſich den winter über erliegen könne, und etwas mürber werde. Darauf muß man bey zeiten in der faſten die geſtürtzten äcker wohl rühren, jedoch die furchen nicht zu weit von einander machen. Den flachs-acker muß man nicht tief, ſondern gantz ſeichte pflügen, damit er nicht zu ſehr unter ſich wurtzele, ſondern ſeine kräfte dem ſtengel über ſich gebe. Noch beſſer iſt es, wenn man ſolche äcker 2 mal nach einander rühren, und jedesmal nach dem rühren wohl und klein egen, auch die klöſer und das ausgeegte gras rein davon abharcken läſſet. Die erfahrung giebt es, daß der flachs, wenn er zu ſehr in die wurtzeln treibet, das erdreich gantz auszehre. Daher muß man alle jahr damit ändern, wenn man will, daß er gut und häufig gerathen ſoll. Was die jahres-zeit betrift, ſo ſäet man in warmen ländern vor winters, in kalten aber im frühling. Jedoch muß man ſich hierinne nach eines jeden orts gebrauch und gelegenheit richten. Einige nehmen ſolches zu ende

Digitized by Google

Flach

des Mertzens oder anfang des Aprilis vor, nemlich 2 oder 3 tage vor oder nach Oſtern, andere aber verrichten ſolches in der marter-woche, um den palmtag, und wiederum andere, drey tage vor oder nach Georgi. Mehrentheils aber hält man folgende 2 ſaamen-zeiten; die erſte zum frühen lein, nach der gerſten-ſaat, um alt-walpurgis, die andere aber zum ſpäten lein nach Pfingſten bis gegen Johanni. Man ſoll den lein-ſaamen bey heitern ſchönen himmel und warmer ſtiller luft, zur vormittags-zeit oder frühe ſäen; denn wenn man ihn nachmittag auswirfet, wird er allezeit blühen, und nicht reif werden, welches auch geſchiehet, wenn er im neuen mond geſäet wird, da er über dieſes auch kleine bollen und knoten bringet. So ſoll er auch, wo möglich, nach einem regen, wenn es wieder ausheitern will, geſäet werden, damit er gleich aufgehen könne. Im neuen acker, und wo zuvor neulichſt kein flachs geſtanden, geräth er am beſten, wenn nur anders der acker recht gedünget und gepflüget worden. Zum ſaamen ſoll man alten lein nehmen, denn je länger er auf den boden lieget, je geſchwinder, länger und kleinhäriger wächſet er, bedarf auch wenig jätens, daß er alſo eine dem geträyde und andern ſaamen gantz widerwärtige natur hat; wenn es aber die nothdurft erfordert, muß das jäten nicht in der dürre geſchehen, weil er alsdenn gar zu groſſen ſchaden leiden würde. Damit auch die erd-flöhe ihme nicht ſchaden mögen, miſchet man den lein-ſaamen mit aſche, und zwar an einem tage, da man muthmaſſet, daß bald ein regen darauf erfolgen wird, welcher denn das ungezieffer vertilget, vermittelſt des bey ſich habenden ſaltzes; es iſt ein gewiſſes unkraut, welches klebe, leitharl, ſeide und ſtoltz-kraut genennet wird, dieſes windet ſich um den flachs, hindert ihn nicht nur am wachsthum, ſondern würde ihn auch erſticken, wenn er nicht davon befreyet werden ſolte. Iſt der ſaame unrein, muß er erſt durch ein lein-ſieb fein rein geſiebet werden; will man ihn noch reiner haben, ſo ſchleppet man ihn erſtlich, das iſt, man ſchüttet etwas lein-ſaamen auf ein tuch, in der gröſſe einer ſerviette, ſolches tuncket man in waſſer, und ringet es rein aus, hernach nimmt man es, und ziehet es über den lein, daß er daran kleben bleibet. Alsdenn ſchüttelt man es in ein gefäſſe ab, und das unreine zeug bleibet alles auf dem tiſche liegen. Auf ſolche weiſe kan man den ſaamen, wenn man ſich die mühe geben will, recht rein bekommen. Wenn groſſe platz-regen entſtehen, und der flachs ſich niederleget, richtet man ihn mit einem ſtängelgen, ſo gut man kan, wieder auf, da er denn wieder in die höhe wächſet. An der flachs-blüthe iſt dieſes etwas beſonders, daß er nur vormittags blühet, des nachmittags aber nicht. Bey der ausſaat ſind 3 ſtücke in acht zu nehmen. 1) Daß der ſaame in einem reinen ſack aufs feld gebracht, und aus einem reinen tuche geſäet werde, denn wenn eines oder das andere mehlicht iſt, ſo wächſet viel ſeide darunter. 2) Daß man ihn 3würfig ſäe, das iſt, 3mal mit ſaamen überwerfe, und denn 3) fein dicke ſäe, denn je dicker er geſäet wird, je ſubtiler und kleinhäriger wird er, und giebt deſto ſchönere leinwand. Da denn die gemeine regel in acht zu nehmen; daß, wenn man mit dem daumen auf den boden 9 körner auf einmal bedecken kan, ein feiner und zarter flachs erfolgen muß. Sobald er eingeſäet, muß der acker nach der länge, ſo viel als nöthig, geeg:t, hierauf die furchen gantz ſeicht ausgefahren, und die waſſer-furchen gemachet werden, damit kein waſſer auf den beeten ſtehen bleibe, weil der lein nicht viel leiden kan, und in der näſſe bald verdirbet. Wenn der flachs ohngefehr eine viertel elle gewachſen, ſo muß er vom unkraut ſorgfältig gereiniget werden; man pfleget aber den flachs wegen des geſpinſtes auf den acker ſtehend nicht gar durchgehends reif werden zu laſſen, ſondern wenn er gleich noch etwas grün iſt, zu raufen, weil er auf ſolche art ſein ſubtile haare gewinnet, und ſich beſſer im geſpinſte ergiebet. Einige führen ihn, weil er zum öftern liebhaber findet, ſogleich nach dem raufen in die ſcheune, die aber, ſo getreue nachbarn haben, laſſen denſelben auf dem acker fein dünne ausgebreitet 8 tage und länger liegen, und daſelbſt vollends reifen; wenn er auch gleich unter ſolcher zeit beregnet werden ſolte, thut es ihm doch keinen ſchaden, indem man ihn nur nachmals nicht ſo lange im waſſer liegen und röſten laſſen darf. Man laſſe nun den flachs, wenn er geraufet, eine zeitlang liegen oder nicht, ſo muß er doch vor dem einführen gebüſſelt werden, d. i. man nimmt des flachſes ſo viel, oder ein wenig mehr, als man in einer hand halten kan, und bindet alſo eine jede hand voll flachs mit ein wenig ſtroh zuſammen, welches büſſeln, büſſen, büſen oder poſen genennet werden. Dieſer flachs-büſſen werden ſoviel, als in ein ſtroh-ſeil gehen, zuſammen in bunde gebunden, mandel-weiſe gezehlet, und bey truckenem wetter eingeführet, nachgehends entweder in büſſeln gedroſchen, oder vorher geklopfet, oder aber gerüffelt, und denn erſt die abgeklopfte oder abgeriſſene knoten allein ausgedroſchen. Diejenige, ſo bald nach dem einfahren die büſſen ausdreſchen, und dadurch die knoten abſchlagen laſſen, erſpahren zwar etwas mühe, die ſie ſonſt auf das klopfen oder rüffeln wenden müßten, allein die büſſen

werden

Digitized by Google

werden in ſolchem dreſchen ſehr abgeſchlagen und verwirret, auch der lein-ſaame bekömmt zu viel zuſatz. Das klopfen geſchiehet mit höltzernen hand-ſchlägeln oder kleppeln, und werden damit nur die knoten von den büſſen abgeſchlagen, ohne daß dieſe in einander gewirret, oder ihnen ſonſt ſchade zugefüget werde. Wenn der flachs gerüffelt werden ſoll, ſo wird in der mitte der ſcheun-tenne quer über an denen ſäulen der rüffel-baum feſt gemachet, und der flachs, durch die darauf befindlichen eiſernen rüffel-kämme, büſſen-weiſe etliche mal gezogen, wodurch die knoten ſich abreiſſen, und der flachs viel reiner wird, auch nicht ſo viel daran abgehet, als wenn man die büſſen dreſchen läſſet. So bald die knoten ſolcher geſtalt vom flachs abgeſondert, werden dieſelbe auf einen reinen boden geſchüttet, und daſelbſt dünn aus einander gebreitet, damit ſie vollends recht dürre werden. Einige breiten den flachs auf waſen aus, damit er röſte, welches eine beſondere geſchicklichkeit und vorſicht erfordert, daß er nemlich weder zu viel, noch zu wenig röſte, denn im erſtern fall gehet ein gut theil in das werck und in die flocken; im andern aber wird er grob und hart, und tauget nicht zum ſpinnen. Nachdem er alſo gebreitet worden, muß man ihn noch ferner 2 wochen umwenden, damit er auf einer ſeite, wie auf der andern röſte und weich werde. Nach dem röſten muß man ihn wieder büſchel-weiſe zuſammen binden, aufſtellen und trucknen, wieder zuſammen machen und ſonnen, bis er dürre wird zum bläuen, welches fleiſſig geſchehen muß. Hernach wird er zuſammen gebunden, und zu bequemer zeit in einem wohl geſäuberten back-ofen gedörret, welches aber nicht zu bald, oder gleich nach ausgenommenen brod, ſondern in gemäßigter hitze geſchehen ſoll, daß er nicht verſenget, oder gar verbrennet, weniger daraus ein unglück und feuers-brunſt entſtehet, daher darauf fleißig achtung zu haben. Der ofen wird mit einem büſchel ſtroh gehäbe vermachet, die wärme beyſammen zu halten. Wobey zu mercken, daß er nicht gleich darauf muß gebrechet werden, ſondern ſodenn erſt, wenn er wieder ein wenig angezogen, und von der dürre nachgelaſſen, ſo in 2 bis 3 tagen geſchiehet, nachdem der ofen beſchaffen iſt. Denn wo er zu dürre iſt, ſchläget er ſich von einander, bricht, und gehet das meiſte ins werg. Iſt er aber zu zäh, ſo iſt er gar unbändig und hart, und giebt daher kein ſauberes geſpinnſte. Will man aber ſicher gehen, und auſſer ſorge der feuers-gefahr ſeyn, und auf mühſamere art an der ſonnen-hitze dörren, ſo iſts ein werck der behutſamkeit. Bey dem flachs- und hanf-dörren iſt noch dieſes zu erinnern, weil dadurch viel unglück und feuer entſtanden, und gantze gemeinden in ſchaden geſetzet worden; ſo iſt durch landes-verordnung an einigen orten bey namhafter pön verboten, dergleichen dörren zu nahe an die ſcheunen, ſtädel, oder andere beſorgliche örter zu bauen, oder ſolches in den häuſern und ſtuben zu geſtatten. Da auch dergleichen ſchon an gefährlichen örtern zu nahe gebauet wären, ſollen ſolche wieder abgeſchaffet, auch dergleichen arbeit weder in ſtuben oder häuſern geſchehen. Wenn das röſten geſchehen, und der flachs im ofen gedörret worden, wird er gebrochen, hernach in kloben eingeleget, hierauf geſchwungen, geribbet, oder durch ein kurtzes breites eiſen durchrieben, auch mit der hand ſtarck gerieben, ingleichen mit einem ſchwung-holtze geſchlagen und geſchwungen, ferner gehechelt, und zwar erſtlich durch eine grobe, hernach durch eine mittelmäßige, und endlich durch eine klare hechel gezogen, vom werg und heede abgeſondert, der flachs aber zu kauten oder reißten gewunden, und der gar gute zum geſpinnſte, der gröbere oder ſtärckere aber zu ſtärckerm geſpinnſte ausgeleſen. Von dem ausdruſch derer durch das klopfen abgeſchlagenen, oder mit den rüffel-kämmen abgeriſſenen knoten zu gedencken, ſo werden die knoten von demjenigen orte, wo man ſie nach dem rüffeln hingeſchüttet, wieder auf die ſcheun-tenne getragen, ausgearbeitet und gedroſchen, und zum andern, dritten und vierten male durchgeſiebet, damit der lein und das kleine von knoten durchfalle; was aber noch an den knoten gantz bleibet, das wird wiederum ſo oft gedroſchen, bis die knoten alle zerſchlagen, auch der lein gantz ausgedroſchen, und durchs ſieben reine gemachet worden. Alsdenn wird der ausgeſiebte lein auf einen haufen geſtoſſen, und wie ander geträyde gewurfet, auch etliche mal, und immer ſo oft abgenommen, und wieder gewurft, bis der leinſaamen gantz aus den ſpreuern gebracht worden. Endlich wird ſowol der gute, als geringe ſaamen, jeder abſonderlich auf einen reinen boden dünn ausgebreitet, damit er wohl austrucknen und dürre werden kan. Ja weil er gerne anläuft und dumpficht wird, ſoll man ihn wohl rühren und luft geben, aber ja nicht in fäſſern, töpfen, oder andern gefäſſe, darinnen er derb auf einander liegen muß, aufbehalten. Was nach abzug des benöthigten ſaamens an lein übrig bleibet, kan man ſamt den geringen zu öhl ſchlagen laſſen, mit den lein-kuchen aber den ſchweinen ihre ſpreu, und den kühen, vornemlich aber den kalbe-kühen und pferden das ſaufen

Digitized by Google

ſen anmengen, und übrigens die ſpreuer unter die rocken-ſpreuer miſchen, und den ſchweinen geben. Es werden auch die fiſche damit gemäſtet. Wiederum auf den flachs zu kommen, ſo kan man ihn wol 30 bis 40 jahr gut erhalten, wenn er ſonderlich in ſchlag-fäſſer feſte eingepacket wird, er muß aber erſt gehechelt werden. Einige ſagen, je älter der flachs, je beſſer er ſey. Die kennzeichen eines guten flachſes ſind, daß er ſchön lang härig, nicht ſtarck und ſpißig, oder mit vielen ſcheef oder agen eingeſprenget, ſondern ſchön, rein, lind und thätig anzugreiffen, nicht ſchwartz oder grünlich, ſondern etwas weiß oder ſilber-farb. Die verwahrung des flachſes geſchiehet am beſten in truckenen höltzernen truhen, laden oder fäſſern, in truckenen gewölbern oder gemächern, wo er nicht anlaufen kan. Denn je länger man ihn alſo verwahret, je ſchöner und beſſer pfleget er zu werden, zumal wenn ſelbiger, ſo lange er gelegen, noch einmal überhechelt wird, da denn die ſcheef oder agen um ſo viel eher davon abfallen. Den flachs ſo weich als ſeide zu machen, darf man nur des beſten flachſes hecheln laſſen, nicht anders, als ſollte man ihn ſpinnen, nachmals denſelben mit friſchem kälber-koth beſtreichen, und 5 ſtunden darinnen liegen, nachmals aber denſelben in reinem fluß-waſſer ausſpülen, an der ſonne trucknen, und durch eine reine hechel wieder hecheln laſſen, ſo wird er wie eine ſeide. Oder: Man lege in einen keſſel ſtroh, auf das ſtroh ein tuch, auf das tuch den flachs, auf den flachs wiederum ein tuch, alsdenn eine lage weid-aſchen, und dieſes treibet man ſo lange, lage auf lage, bis der keſſel voll wird, und jedesmal der flachs zwiſchen 2 tüchern ſey, und die weid-aſche denſelben nicht berühre. Hierauf gieſſe man eine gute lauge, die aus halb weid-aſche oder kalck beſtehen muß, einen gantzen tag lang etliche mal wohl auf und ab, denn je länger man es treibet, je zärter wird der flachs; endlich nimmt man ihn aus, und trucknet ihn, da er denn wieder gehechelt, und in eine ordnung gebracht werden kan. Item koche den flachs, der zuvor wohl gereiniget ſeyn muß, in einer aus weid-aſche gemachten ſtarcken lauge; dieſes giebt ihm einen ſchönen glantz, und zarten faden zu ſpinnen, zu nähen, zu wircken und zu weben. Oder: Lege den flachs 24 ſtunden lang in eine miſt-lache, waſche ihn hierauf ſauber in reinem fließ-waſſer aus, und truckne ihn an der ſonnen, oder auch im backofen. Oder: Lege in einen keſſel unten ein wenig ſtroh, auf dieſes eine ſchicht flachs, ſtreue geſchabte ſeiſe, alaun und geſiebte aſche unter einander gemenget, darüber, und lege eine ſchicht alſo um die andere, gieſſe waſſer darauf, laß es mit einander einen halben tag oder länger ſieden, waſche den flachs aus dem trüben, hänge ihn hierauf an die ſonne; ſo er trucken, reibe und hechle ihn. Wenn man ſiehet, daß die knoten des flachſes gelbe werden, und der ſaame recht ſchwartz iſt, ſo wird er wie hanf ausgeraufet, in bunde gebunden, oder bleibet auf dem acker liegen und trucknet. Der nutzen des leinöhls beſtehet nicht nur darinne, daß es in lampen zu brennen dienlich, und von den mahlern, buchdruckern, und andern gebrauchet wird; ſondern es dienet auch der menſchlichen geſundheit innerlich, wider ſeiten-ſtechen, ſtein und verhärtung der miltz, huſten und engbrüſtiges keichen. Der lein-ſaame hat eine erweichende, lindernde und auflöſende kraft. Man reibet ihn zu mehl, und machet daraus lindernde umſchläge; iſt gut vor die colica, befördert den urin, wenn man ein püſchlein in die tiſane hänget. Wenn das öhl friſch iſt, pflegen es die armen leute auf den grütz zu gieſſen, und zu brod zu eſſen. In Deutſchland iſt des flachſes dreyerley art: Der rheinländiſche, welcher auf drey fuß und noch länger wächſet; der allgemeine, der zwar dem rheinländiſchen an der länge nicht beykömmt, jedennoch zärter und feiner wird; hernach iſt die kleine gattung, wächſet ohngefehr eines fuſſes hoch, iſt aber an den haupt-ſtengeln mit vielen feinen neben-zweiglein verſehen, und voller knoten und ſaamen, welche ſorte häufig auf dem Eichsfelde gefunden wird. Der beſte flachs wächſet in Pohlen, Litthauen, Liefland, Curland und Schleſien, von dannen auch der ſaame, wenn man etwas gutes bauen will, muß erlanget werden. Die Holländer wiſſen durch kunſt den flachs ſo zart zu machen, daß er der ſeide an feine gleich kömmt.

Flachs-breche, ſiehe Breche.

Flachs-büſſeln, ſiehe Büſſeln.

Flachs-darre: Wird ein ſolches gebäude genennet, welches zu dörrung des flachſes angeleget wird.

Flachs-dotter, ſiehe Filtz-kraut.

Flachs-kraut, Lein-kraut: Wächſet an den wegen und zäunen, iſt faſt dem flachſe gleich, nur daß es eine andere, nemlich gelbe blume hat. Das kraut eröfnet, und dienet vor die verſtopfung der leber, ſäubert, reitzet und treibet den harn und verſtopfung des miltzes ꝛc.; äuſſerlich wird es vor flecken der haut, mähler, ſonnen-ſproſſen, krebs-ſchäden und fiſteln gebrauchet, auch die dürre blume wider die motten.

Flachs-röſte: Solche geſchiehet deswegen, damit das

ſtarcke

Digitized by Google

ſtarcke holtz von dem flachſe faule, und wenn er gedörret und geblauet wird, abſpringe. Man muß ſich aber wohl in acht nehmen, daß weder die ſchale am flachſe zu zach bleibe, noch die röſte allzu tief eindringe, und das haar angreife, welches hernach gar leichte faulet. Solches röſten iſt zweyerley, da ſie nemlich den flachs in ein flieſſendes waſſer legen, ſteine darauf ſetzen, und ſolchen in 5 oder 8 tagen, wornach das waſſer warm oder weich iſt, herausnehmen, und auswaſchen, oder ſie legen ſelbigen auch auf einen grünen raſen, damit ihn der thau treffe, welcher von der ſonne und von der luft wieder austrucknet, und damit fähret man ſo lange fort, bis das grobe holtz mürbe wird. Im regen aber darf er nicht liegen bleiben.

Fläſchel: So heiſſen die ſchäfer die kröpfe, welche die ſchaafe von überfreſſung, oder ungeſunden futter bekommen, an welchen ſie auch gemeiniglich ſterben, wenn ſie nicht durch leckung des ſtein-ſaltzes, oder anderer geſunden fütterung bald wieder vergehen.

Flageolet: Iſt ein ſilbernes oder elfenbeinenes pfeifgen, womit die canarien-vögel abgerichtet werden, daß ſie ſingen. Oben hat es vier löcher vor beyde daumen, gehet vom eingeſtrichenen d bis ins dreygeſtrichene e. Es führet auch ein offenes orgel-regiſter, oder ſtimme von 2 fuß ton dieſen namen.

Flagge: Iſt eine kleine fahne, welche man allezeit oben auf den maſt eines ſchiffes pflantzet; ſie haben ihren beſondern namen und farben, nicht allein die nationen, ſondern auch die vornehmſten officierer einer flotte dadurch zu unterſcheiden. Man hat auch beſondere flaggen, wodurch eine gefahr, ergebung an den feind, ausforderung zum gefechte, oder dergleichen angedeutet wird. Die weiſſe flagge iſt ein friedens-zeichen, die rothe aber ein zeichen zum gefechte. Die blaeuw-flagge pfleget man auf das hinter-theil des ſchiffes zu ſtecken, und den matroſen, ſo auf dem lande ſind, zu verſtehen zu geben, daß ſie ſich am bord begeben ſollen.

Flamme in menſchlichen cörpern: Was der blitz vor gantz beſondere und wunderbare wirckungen verrichte, wie er ſtahl und die härteſten metalle in einem augenblick ſchmeltze, und gäntzlich zernichte &c. ſolches zeuget die tägliche erfahrung. Allein dasjenige, was der P. Bianchini von Verona von dem tode der gräfin Cornelia Zangari und Bandi zu Ceſena, berichtet, iſt gantz erſtaunend, und faſt unglaublich. Es lautet ſeine vom 4 April 1731 zu Ceſena gedruckte italieniſche ſchrift alſo: „Die gräfin Cornelia Bandi, eine dame von 62 jahren, war eines „tages ſo wohl und geſund, als ſie ſonſt zu ſeyn pflegte; des nachts aber, beym abend-eſſen, merckte man, „daß ſie träge und ſchläfrig wurde. Sie ſtund daher „auf, und begab ſich zu bette; in demſelben brachte „ſie noch drey ſtunden und länger in vertraulichen „geſprächen mit ihrem kammer-mägdgen und im gebete zu; endlich ſchlief ſie ein, und die thüre wurde „verſchloſſen. Des morgens merckte das mägdgen, „daß ihre frau nicht zu der gewöhnlichen zeit aufwachte; ſie gieng daher in die kammer, und rief dieſelbe; weil ſie aber keine antwort gab, ſo beſorgte „ſie, es möchte ihr etwas übeles wiederfahren ſeyn, „und machte das fenſter auf; da erblickte ſie denn den „cörper ihrer frauen in dieſem erbärmlichen zuſtande: „Vier fuß vom bette lag ein haufen aſche, nebſt beyden beinen, vom fuß an bis an die knie unbeſchädiget, und noch die ſtrümpfe daran. Zwiſchen dieſen lag der gräfin kopf, das gehirn, die hälfte vom „hirnſchädel des hinter-haupts, und das gantze kinn „war zu aſche verbrannt; und unter dieſer fand man 3 „finger ſchwartz angelaufen; alles übrige war aſche, „und dieſe hatte die eigenſchaft, daß ſie, wenn man ſie „in die hand nahm, eine ſchmierige und ſtinckende „feuchtigkeit darinn zurück ließ. Man bemerckte auch, „daß die luft in dem zimmer dick mit rus angefüllet „war, der in demſelben herum flog. Eine kleine lampe war mit aſche bedecket, es war aber kein öhl „darinn. Zwey lichter ſtunden auf dem tiſche in „ihren leuchtern: Der bloſſe tocht war übrig blieben, „das unſchlitt aber weggeſchmoltzen und verſchwunden. Etwas feuchtigkeit lag um den fuß der leuchter herum. Das bett hatte keinen ſchaden bekommen, nur die decke und das leilach waren auf eine „ſeite geworfen, als wenn jemand aus demſelben aufgeſtanden wäre, oder ſich hätte hineinlegen wollen. „Alles geräthe ſowol, als das bette waren mit einem „feuchten aſchfarbigen ruſſe überſtreuet; dieſer war „in einem ſchubladen-ſchranck eingedrungen, und „hatte ſo gar das leinen-zeug daſelbſt ſchmutzig gemachet. Ja, der rus war auch in die anliegende küche gekommen, und hatte ſich an die wände, küchengeräthe und geſchirre angehänget. Aus der ſpeiſekammer nahm man ein ſtück brod, das mit dieſem „ruſſe überzogen und ſchwartz worden war, und hielte daſſelbe etlichen hunden vor, keiner aber wolte es „freſſen. Im zimmer drüber hatte man wahrgenommen, daß an dem unterſten theile der fenſter eine „ſchmierige, eckelhafte, gelblichte feuchtigkeit herabfloß, man roch auch daherum einen geſtanck, man „wußte aber nicht, wo er herkam; man ſahe auch „den rus in der luft herum fliegen. Der boden in der „kammer

Digitized by Google

„kammer war mit einer klebrichten feuchtigkeit ſo dick „überzogen, daß man dieſelbe nicht wegbringen kon„te, und es breitete ſich der geſtanck mehr und mehr „durch die übrigen zimmer aus.„ Dieſer ſeltſame zufall hat zu vielerley muthmaſſungen und gedancken anlaß gegeben. Daß der brand von der lampe entſtanden, iſt nicht möglich. Eine übernatürliche urſache anzunehmen, hat man keinen grund; daher die wahrſcheinlichſte wol einem blitze zuzuſchreiben; denn dieſer iſt, wie bekannt, anders nichts, als eine ſchwefelichte und ſalpetriſche ausdünſtung der erde, welche vermuthlich ſich in der luft entzündet, iſt hernach durch den camin und fenſter-ritze hinein gefahren, und hat dieſen brand verurſachet, dahero kein wunder, daß die hunde das brod nicht freſſen wollen, weil es nach ſchwefel geſtuncken. Die dünne unfühlbare aſche von dem cörper der gräfin iſt auch eine überzeugung davon, indem nichts als ein blitz ſolche wirckung thun können.

Thomas Bartholin in ſeinen copenhagener geſchichten von 1673 erzehlet faſt eben dergleichen begebenheit: „Eine arme frau zu Paris (ſpricht er) „tranck 3 jahr hindurch beſtändig ſpiritum vini, daß „ſie auch kein ander geträncke genoß. Dadurch be„kam ihr leib eine ſolche verbrennliche eigenſchaft, daß „ſie einmal in der nacht, da ſie auf einem ſtroh-lager „ſchlief, gantz und gar zu aſche verbrennete, ausge„nommen die hirn-ſchale, und die äuſſerſten theile „der finger ꝛc.„ Bey vorerwehntem zufall der gräfin ſcheinet es, daß es nichts dergleichen geweſen ſey, was man insgemein für einen blitz hält, wie denn auch in der erzehlung ſelbſt keines blitzes gedacht wird, und weder im zimmer noch anderswo, kein ſchwefelichter noch ſalpetriſcher geruch zu ſpüren war. Jedennoch aber, wenn es auch kein rechter blitz, ſo iſt er doch von derſelben art geweſen. Der brand ſcheinet nicht ſowol von den ſchwefelichten, als ſalpetrichten theilen des blitzes herzurühren: Denn wenn die luft, die im ſalpeter ſehr enge eingeſchloſſen iſt, (nicht aber im ſchwefel) entweder durch ihre eigene ausdehnende kraft, oder durch eine andere urſache in bewegung geſetzet wird; ſo verurſachet dieſelbe die flamme des blitzes, die alles zu aſche verbrennet und verzehret. Die gedancken derer jenigen, welche dafür halten, daß das feuer in dem eingeweide des leibes, durch entzündete ausdünſtungen des blutes, entſtanden; durch ſäfte und gährungen in dem magen; durch die vielen verbrennlichen materien, die in lebendigen leibern zu verſchiedenem gebrauche des lebens häufig anzutreffen ſind; und endlich durch die feurigen dämpfe, die aus den überbleibſeln des ſpiritus vini und anderer hitzigen geträncke in der zottigen haut des magens aufſteigen, ſcheinen wol die ſicherſten zu ſeyn. In dieſen häuten zeugen die gedachten ſpiritus eine gattung eines kampfers, der bey nacht-zeit im ſchlafe, bey vollem athmen und einziehen der luft, in ſtärckere bewegung geſetzet, und folglich geſchickter gemachet wird, in brand zu gerathen. Unſer fett, blut und galle, wenn man ſie durch die kunſt trucknet, laſſen ſich durch annäherung des mindeſten feuers anzünden, wie wein-geiſt, und verbrennen zu aſche. Dieſe wirckung kan noch eher erfolgen, wenn der ſpiritus vini mit etwas kampfer vermiſchet iſt: Denn dieſes gummi iſt nichts anders, als ein hoch abgezogenes öhl. Wenn nun die ſchwefelichten theilchen deſſelben, nachdem ſie durch die gährung verdünnet worden, von den beſtändigen und ſaltzigten materien abgeſondert werden, ſo laſſen ſie ſich leicht in bewegung ſetzen, und verwandeln ſich, indem ſie durch die luft hinfahren, in feuer und flamme. Wenn zwey mit einander vermiſchte flüßige dinge, ohngeachtet dieſelben dem gefühl nach kalt ſind, zuſammen kommen, bringen ſie ein flammendes feuer hervor, wie ſolches aus der vermiſchung des vitriol- und terpentin-öhls, item des ſcheide-waſſers und terpentin-öhls, ferner des ſalpeter-geiſtes und ſaſſafras-öhls, geſchiehet. So iſt auch aus der erfahrung gewiß, daß durch eine ſtarcke gährung pulver, ſcheunen, papier-mühlen ꝛc. öfters in brand gerathen. Man hat angemercket, daß von 8 pfund eſſen und trincken in einem tage ungefehr 5 unvermerckt ausdünſten; ingleichen, daß die nacht hindurch gewöhnlicher weiſe 16 untzen harn ausgeworfen werden, 4 untzen wohl ausgeſäugter unrath durch den ſtuhlgang, und noch 40 untzen und mehr durch die ausdünſtung. Werden nun dieſe gehindert, verurſachet ſolches eine trägheit und ſchläfrigkeit, und dieſe ſind ohnfehlbar würckungen einer allzugroſſen innerlichen hitze. Es iſt nichts ſeltenes, daß durch das reiben der flachen hände an einander oder eines jeden andern theils des leibes, feuer könne hervorgebracht werden, ſo man gemeiniglich anhangende feuer nennet. Cardanus bezeuget von einem ſeiner freunde, daß, ſo oft er ein friſches hemde angezogen, helle feuer-funcken aus ſeinem leibe gefahren wären. Dieſe flammen ſcheinen nun zwar unſchädlich zu ſeyn; es kömmt aber blos daher, weil ſie keine nahrung haben. Hingegen ſchreibet Johann von Viana, daß die frau des leib-medici des ertz-biſchofes zu Toledo, wenn ſie das futter-hemde ausziehen, und in die kalte luft hängen laſſen, ſo

gleich

Digitized by Google

gleich ſich entzündet, und wie ſchieß-pulver-körner blitze von ſich geworfen. Nach dieſem allen will man behaupten, daß in dem leibe einer frauen eine fiebriſche gährung, oder eine ſehr heftige bewegung verbrennlicher materie entſtehen könne, und zwar mit einer ſolchen feurigen gewalt, die vermögend iſt, die knochen in aſche zu verwandeln, und das fleiſch zu verbrennen. Wie oft geſchiehet es nicht, daß bey ſtarcken trinckern des brannteweins ſich ſelbiger im magen entzündet, und die ausbrechende flamme ſie erſticket und verbrennet? Was iſt es denn, nach allen dieſen angeführten exempeln, wunder, daß dieſer alten gräfin eben ein ſolches wiederfahren iſt? Die trägheit derſelben vor dem ſchlafen-gehen war eine würckung der allzugroſſen hitze, die in ihrer bruſt verſchloſſen war; dieſe verhinderte die ausdünſtung durch die ſchweiß-löcher ihres leibes, die des nachts hindurch auf 40 untzen gerechnet wird. Ihre aſche, die man in einer weite von vier fuß vom bette angetroffen, iſt ein deutlicher beweis, daß dieſelbe nach einem natürlichen triebe aufgeſtanden iſt, ſich die hitze abzukühlen. Vermuthlich hat ſie zu ſolchem ende ein fenſter öfnen wollen. Man ſagt, die gräfin ſey gewohnt geweſen, wenn ſie ſich nicht wohl befunden, den gantzen leib mit ſpiritu vini, mit kampfer angemacht, zu waſchen. Dieſer umſtand aber iſt von keiner wichtigkeit. Die beſte meinung iſt die von der innerlichen hitze und feuer. Nachdem dieſes ſich in den eingeweiden entzündet; ſo ſtieg daſſelbe natürlicher weiſe aufwärts, weil es dieſen weg leichter, und die materie daſelbſt fetter und verbrennlicher fand, daher ließ es die ſchienbeine unberühret. Daß die gräfin ſtehend zu aſche verbrannt ſey, weil die hirnſchale bleyrecht zwiſchen ihren ſchenckeln gefunden worden, iſt zwar zu muthmaſſen, jedoch ungewiß. Daß aber das hinterhaupt mehr beſchädiget worden, als das vorhaupt, iſt den haaren zuzuſchreiben, und den nerven, als deren vornehmſter ſitz ſich daſelbſt befindet.

Von einem beynahe gantz gleichen zufalle mit der gräfin Bandi, hat die königliche geſellſchaft der wiſſenſchaften in Engeland von einer frauen zu Ipswich, welche 1744 den 10 April zu aſche verbrannt gefunden worden, dem publico bericht ertheilet, welcher alſo lautet: „Gratia Pett, eines fiſchers frau
„zu Ipswich, ohngefehr 60 jahr alt, hatte von vie-
„len jahren her die gewohnheit, daß ſie alle nacht,
„nachdem ſie ſich halb ausgekleidet hatte, die treppe
„hinunter ſtieg, um eine pfeiffe toback zu rauchen,
„oder anderer häuslichen geſchäfte halber. Die toch-
„ter, die bey ihr lag, ſchlief ein, und vermiſſete die
„mutter nicht eher, bis ſie des morgens früh am 10
„April 1744 aufwachte. Als ſie ſich angekleidet hat-
„te, und die treppe hinab kam, fand ſie den cörper ih-
„rer mutter auf der rechten ſeite liegen, mit dem kopf
„gegen den feuer-bock gelehnet. Der leib lag über
„dem herde ausgeſtrecket, mit den füſſen auf dem
„breternen bock ruhend, und ſahe einem höltzernen
„klotz ähnlich, der blos glüete, ohne eine flamme von
„ſich zu geben. Als ſie das feuer mit zween ſchöpf-
„löffeln voll waſſer auslöſchete; ſo hätte der dampf
„und geſtanck davon die nachbaren, die auf ihr ge-
„ſchrey herbey gelaufen kamen, beynahe erſticket. Der
„rumpf des leibes war auf gewiſſe weiſe zu aſche ver-
„brannt, und ſahe aus, wie ein haufen kohlen mit
„weiſſer aſche bedecket; der kopf, die arme, ſchien-
„beine und ſchenckel waren ebenfalls ſehr ſtarck ver-
„brannt ꝛc.„ Man ſagte, die frau habe an demſelben abend ſehr ſtarck branntewein getruncken, und dieſes bey gelegenheit einer angeſtellten luſtbarkeit, wegen einer ihrer töchter, die kürtzlich von Gibraltar nach hauſe gekommen war. Die ſchwürigkeit aber iſt, das feuer zu erklären, davon ſie verbrannt iſt: Denn auf dem feuer-bocke war keines mehr, und in dem leuchter, der neben ihr ſtund, war das licht in der dille ausgebrannt. Alles übrige war unbeſchädiget, daher das in ihrem leibe brennende feuer nothwendig von einer innerlichen urſache hergerühret ſeyn muß. Daß dergleichen unglücks-fälle nicht neu ſind, bezeuget eine relation, die ſchon im jahr 1613 zu London gedruckt worden. Ein zimmermann, namens Johann Hitſchele, von Holmhurſt in der grafſchaft Southampton, begab ſich nach verrichteter arbeit zur ruhe. Zu mitternacht kam ein blitz mit ſolcher heftigkeit, daß ſeiner frauen mutter einen empfindlichen ſchlag auf den backen bekam, und den mann und deſſen frau rief, ihr zu hülfe zu kommen. Weil aber dieſe nicht antworteten, ſprang das alte weib aus dem bette, lief zu dem bette, da ihre tochter nebſt ihrem mann und kinde lag, und weckte ſie auf; dieſe war auf der gantzen einen ſeite jämmerlich verbrannt, und der mann und kind waren todt. Indeſſen war ſie, ohngeachtet der groſſen ſchmertzen, beſorgt, ihrem manne noch das leben zu retten. Sie ſchleppte ihn daher auf die gaſſe, war aber wegen der heftigkeit des feuers genöthiget, ihn allda liegen zu laſſen. Er brennete 3 gantze tage, oder doch ungefehr ſo lange; man ſahe äuſerlich kein feuer an ihn, ſondern eine art des rauches, der von ſeinem cörper aufſtieg, bis derſelbe völlig zu aſche verbreñet war; ausgenommen ein kleiner reſt von ſeinen knochen, die man in eine nahe dabey gemachte grube warf.

Digitized by Google

Flammen-nahe: Heiſſen die nähterinnen und ſticker diejenige art zu nehen und zu ſticken, da ſie nach der forme einer flamme, die oben allezeit ſpitzig zugehet, auch den faden in ein tuch alſo ziehen, daß er vielmal hinter einander, und zu beyden ſeiten der ſpitze in das tuch hinein genehet wird, immer um etliche fäden gleich weit hinaus gehet, nachdem die flamme ſpitzig oder groß ſoll vorgeſtellet werden.

Flanell: Heißt eigentlich ein ſchlechtes, jedoch aber nach art eines tuches angelegtes, leichtes und wollenes unvollkommenes tuch, ſo man auch, jedoch unrecht, einen zeug nennet. Es kan ſolches nur von lauter einſchürigter, kurtzer und nur gekratzter wolle gemachet werden.

Flaſche: Dieſes iſt eine bekannte maſchine; es werden flaſchen aus glaſe, unächten porcellain, thon und dergleichen gemachet. Deſſen mund-loch iſt entweder mit einer ſchraube verſehen, oder wird mit einem ſtöpſel von korck zugeſtopfet. Die viereckigten und platten ſind die beſten, weil die bauchigten ſich nicht wohl packen laſſen. Bouteille heißt eine ſteinerne oder gläſerne flaſche mit einem weiten bauche, der ſich obenher nach einem engen halſe einziehet, und worinnen wein abgezogene waſſer u. d. g. aufbehalten werden. Wenn ſich ſchleim oder wein- und waſſer-ſtein darinnen angeleget, thut man klein geſtoſſene eyer-ſchalen darein, und ſchüttelt ſo lange, bis ſie rein ſeyn. Oder, man nimmt an ſtatt der eyer-ſchalen bleyerne haſen- oder vogel-ſchroot.

Flaſchen-futter: Iſt ein viereckigtes höltzernes, und inwendig am beſten mit tuche ausgefüttertes behältniß, worinnen man 2, 3, 4, und mehr flaſchen bequem von einem ort zum andern bringen kan. Eine jegliche flaſche ſtecket in ihrem beſondern fach, und ſind unterſchiede dazwiſchen, damit keine flaſche an die andere zu ſtoſſen und ſchaden zu nehmen vermag. Der deckel, welcher oben knap an den eingeſetzten flaſchen anliegen ſoll, wird an das untertheil mit einem guten ſchlößgen feſte gemachet, daß alſo das gantze flaſchen-futter, welches von auſſen, auch an den ecken und ſonſten, wo es nöthig, tüchtig beſchlagen, wohl verſchloſſen werden könne. Dergleichen flaſchen-futter thun auf reiſen, und ſonſten, einem hausvater gute dienſte. Es läſſet ſich auch ein ander dergleichen flaſchen-futter dergeſtalt aptiren, daß man darinnen allerley ſachen, ſo täglich gebrauchet werden, zugleich beſchlieſſen, und auf reiſen mit ſich nehmen kan, als: Teller, ſchüſſel, löffel, becher, meſſer, thee, coffee-zeug, und dergleichen. Sie ſind auch bisweilen mit ausgebrochnen und getriebenen meßingenen blech überzogen; ingleichen überziehet man ſie auch wol mit leder.

Flatſchen: Sind runde mit heu beſtreuete plätze, welche nach landes gewohnheit 6 bis 8 klaftern im umkreis haben, und ohngefehr eine halbe elle hoch; ſelbige werden, wenn heu gemachet wird, aus denen wetter-haufen gemachet. Wenn aber das heu völlig trucken, werden die ſchöber aus ſelbigen flatſchen zuſammen getragen und geſetzet.

Flauſch: Wird die ſchur-wolle, wie auch manche rauf-wolle, wenn ſie wie ein fell beyſammen iſt, nach der landes-art ein flauſch genennet.

Flechte, ſiehe Zittermaal.

Flechten der ſchaafe: Iſt eine kranckheit der ſchaafe, welche ſie von den kräutern, wenn ein böſer mehlthau darauf gefallen iſt, bekommen, daß ihnen die mäuler grindigt werden. Das mittel dafür iſt: Man nehme iſop und ſaltz, jedes gleich viel, zerſtoſſe und vermenge es unter einander, reibe ihnen den mund, die lippen und gaumen am halſe damit ab.

Fleck: Dieſes iſt eine beſudelung oder verunreinigung eines zeuges oder ſtoffes. Fleck-kugeln werden folgender geſtalt verfertiget: Man nimmt 1) ein halb pfund klein geſchabte venediſche ſeife, 3 untzen ſpick-öhl, 4 löffel voll ochſen-galle, und ſo viel citronen-ſaft, als nöthig, die ſtärcke, die unter obiges gemiſchet wird, anzufeuchten, hieraus werden kugeln gemachet; ehe man ſie aber brauchet, müſſen ſie recht trucken worden ſeyn. Die flecke werden mit warmen waſſer ausgewaſchen, hernach mit der fleck-kugel überſtrichen, und darauf wieder mit friſchen waſſer rein ausgewaſchen. Wenn man eine lauge von erd-epheu-aſche machet, und von dieſer fleck-kugel etwas darinnen zergehen läſſet, ſo heilet es den grind, wenn er einige mal damit gewaſchen wird, vortreflich. 2) Nehmet 2 pfund brunnen-waſſer, einer nuß groß weinſtein-aſche, und eine in kleine ſtücken zerſchnittene citrone, miſchet alles wohl unter einander, und laſſet es 24 ſtunden lang digeriren, alsdenn filtriret das waſſer ab, ſolches iſt gut zu allen öhl- und andern flecken, ſowol an hüthen, ſeidenen kleidern, wollenen und linnenen zeugen, doch muß man den fleck hernach mit friſchem waſſer recht reine auswaſchen. 3) Nehmet 2 maaß waſſer, die galle von einem ochſen, 4 untzen gebrannte alaune, 3 untzen gebrannten weinſtein, und 2 ſcrupel kampfer, laſſet es zuſammen zur helfte einkochen, alsdenn ſeiget es ab, und waſchet den fleck zwey- bis dreymal damit aus. 4) Nehmet gemein küchen-ſaltz, reibet ſolches ſehr fein, und ſchwache ſeife, ſo viel als von jedem nöthig, miſchet es wohl unter einander, und beſtreichet die flecke damit, wenn es das

erſtemal

Digitized by Google

erſtemal trucken worden, muß es mit waſſer reine ausgewaſchen werden; mit dieſem mittel kan man alle flecke aus kleidern und tüchern machen. Will man aus tuch fettigte flecke ausmachen, geſchiehet ſolches, wie bekannt, mit thon-ſchlichte, wenn man dieſe als einen teig auf den fleck ſtreichet, an der ſonne wohl trucknen, ſodenn ausreiben, auskehren und klopfen läſſet. Iſt aber wagen-pech in ein feines tuch gekommen; ſo laſſe man den ort mit ziemlich laulichtem waſſer reiben, ihn mit eyer-dotter beſtreichen, an der ſonne trucknen, und es hernach mit einem groben wöllenen tuche abreiben. Aechte ponceau-rothe und andere feſte tuch-farbe kan es auch vertragen, wenn ein fett-fleck mit heiſſem waſſer ausgewaſchen wird. Allezeit aber kan man die probe vorher mit einem kleinen ſtücke tuche machen, um zu ſehen, was es vor effect thue. Aus ſeidenen und koſtbaren ſtoffen aber machet man ſie auf folgende weiſe aus: Man nimmt einen weiſſen ungebrannten topf, ſtößt ihn zu feinem pulver, leget unter dem fleck löſch-papier, und eines fingers dicke dieſes pulvers darauf. Oben leget man wieder doppelt löſch-papier, und ebenfalls eines fingers ſtarck des pulvers, und mit löſch-papier bedecket, hernach mit einem heiſſen bügel-eiſen gebügelt, ſo ziehet ſich das fett unten und oben in das löſch-papier und pulver rein aus; jedoch muß man wohl acht dabey haben, daß das bügel-eiſen nicht etwa durchbrenne, wenn es gar zu heiß iſt. Da hier von ausmachung der flecke in den zeugen gehandelt wird, ſo ſoll bey dieſer gelegenheit auch ein mittel zu vertreibung der flecke und runtzeln des weiblichen angeſichts mitgetheilet werden: Laſſet weiſſe bohnen in weiſſen wein 8 tage über weichen, ſtoſſet alsdenn dieſelben, ſchüttet ſie wieder in vorigem wein, ſiedet geſchrotene gerſte in ziegen-milch, bis es ziemlich eingeſotten iſt, miſchet alles unter einander, rühret es wohl, deſtilliret es, laſſet das waſſer davon 15 tage ſtehen, thut ein wenig weiß lilien waſſer darzu, und waſchet das geſicht damit; es machet eine ſchöne weiſſe haut.

Fleck: Heißt bey denen fleiſchern ein ſtück vom eingeweide, bey dem rind-fleiſch die caldaunen, und kutteln bey dem ſchöpſen-fleiſch.

Flecken-kraut: Iſt eine gattung caßidä, und wächſet an feuchten orten und ſümpfen. Es treibet ſtengel zu anderthalben bis zwey fuß hoch, welche viereckigt, äſtig und ſchwach ſind, und ſich zur erde niederbeugen. Die blätter, ſo auf kurtzen ſtielen ſitzen, ſind lang und ſchmal, ſpitzig und am rande ausgezackt, rauh, und bitter vom geſchmack. Die blüthen kommen aus den winckeln zwiſchen den ſtengeln und blättern hervor, ſind klein, und wie rachen formiret, oder als ein röhrlein, ſo oben in 2 labia zerſpaltet iſt, von denen das oberſte wie ein helm mit einem paar kleinen öhrlein ſiehet, das unterſte aber iſt insgemein ausgekerbet. Dieſe blüthe iſt inwendig rauh, von farbe viol-braun, und etwas blau, mit kleinen dunckel-blauen flecken gezieret. Nach der blüthe folgen 4 faſt gantz runde ſaamen, ſo in der hülſe reif werden, welche der blüthe zum kelch gedienet hat, und wie ein mit einem baret bedeckter kopf ausſiehet. Die wurtzel iſt zaſerig und dünne, weiß, und voller knoten, und kriechet auf der erde herum. Dieſes kraut hat einen lieblichen geruch, hält an, iſt ein gutes wund-kraut, dienet zur blutreinigung wider den gift, und wider die nachlaſſenden fieber, wenn es abgeſotten und gebrauchet wird.

Flecken vom öhl und talche, wie ſolche aus denen büchern und andern papiere zu bringen: Man nimmt das geriſpe vom rebholtze, machet eine aſche daraus, und ſtreuet ſelbige über die flecken, ſchlieſſet darauf das buch harte zu, und läſſet es alſo tag und nacht darinnen liegen.

Fleck-fieber: Dieſes iſt eine dem leben höchſt gefährliche kranckheit, die von rohen unverdaueten ſäften entſtehet, die in denen adern zu gähren angefangen, und wozu eine anſteckende luft geſtoſſen, wodurch alles geblüthe in ſolche gährung gekommen, daß es an dem leibe verſchiedene purpurfärbige flecken ausgetrieben. Alle ärtzte halten das fleck-fieber vor einen gefährlichen zufall eines bösartigen und anſteckenden fiebers, dergleichen es auch iſt, inſonderheit, wenn ſich die flecke erſt den vierten oder fünften tag der kranckheit ſehen laſſen. Indeſſen kan dieſe kranckheit kleine kinder ſowol, als erwachſene manns- und frauens-perſonen, auch jungfern, die ihre ordentliche zeit nicht haben, befallen, obgleich keine anſteckende luft urſache daran geweſen.

Fledermaus: Iſt ein geflügeltes kleines thierlein, ſo aber an ſtatt der federn mit haaren bedecket, und flügel von einer zarten dünnen haut hat, von kopf und leibe aber eine rechte maus. Es verbirget ſich bey tage, und fleugt nur in der dämmerung aus, die fliegen in der luft zu fangen. Dem ſpeck und anderm fetten fleiſch ſind die fledermäuſe gar gefährlich. Wenn man mit einem bloſſen degen blinckert, ſo fliegen ſie darnach, und ſchneiden ſich flügel und beine entzwey. Wenn man an den orten, wo ſie aus- und einfliegen ſchwefel, vitriol, ſtabwurtz, farrenkraut, epheu und feilſpäne von pferde-hufen auf kohl-feuer wirft, werden ſie dadurch vertrieben.

Digitized by Google

ben. Das blut davon wird zum haar-ausfallen gebrauchet.

Fledermaus: Iſt eine bekannte kayſerliche und pohlniſche müntze, deren 4 einen kayſer-groſchen, 5 einen guten groſchen, und 120 einen thaler gelten. In Schleſien nennet man ſie gröſchel.

Flederwiſch: Nennet man das erſte glied an einem gänſe-flügel, und wird an ſtatt einer kehr-bürſte, wo es ſtaubicht und unrein iſt, gebrauchet. Die dreſcher bedienen ſich auch eines ſolchen flederwiſches, wenn ſie auf der ſcheun-tenne die leeren ähren und ſtürtzeln abkehren; ſie befeſtigen ſelbigen an eine lange ſtange, ohngefehr 4 ellen, und heben ihn ordentlich in der ſcheune auf.

Flegel, ſiehe Dreſch-flegel.

Flegel-kappe: Solche wird von ſtarckem leder über das oberſte und dünne theil eines dreſch-flegels geſetzet, und mit riemen ſtarck befeſtiget.

Fleiſch: Iſt diejenige ſpeiſe, die GOtt uns menſchen von denen eßbaren thieren verordnet, und giebt das fleiſch eine geſunde, ſtarcke und nahrhafte ſpeiſe; wiewol eines thieres fleiſch, nach deſſen natur, geſünder iſt, als des andern; denn alles fleiſch iſt nicht geſund, und wollen etliche, daß ein jeder ſolch fleiſch zur ſpeiſe erwehle, welches ſeiner complexion am zuträglichſten. Es giebt aber vielerley ſorten des fleiſches, als rind- kühe- kalb- ſchöpſen- lamm- und ſchwein-fleiſch ꝛc. welches entweder gekochet, gebraten, gepregelt, geröſtet, oder mit vielen andern dingen zubereitet wird. Was ſich hingegen lange halten ſoll, muß eingepöckelt oder abgeräuchert werden. Das rind-fleiſch von jungen geſchnittenen ochſen giebt die ſtärckſte nahrung, und bekommt arbeitſamen leuten am beſten. Das kalb-fleiſch nähret wohl, und giebt ein gut geblüt. Das lamm-fleiſch giebt gute und häufige nahrung, macht aber viel ſchleimichte feuchtigkeiten. Das ſchaaf- und ziegen-fleiſch giebt auch viel und gute nahrung. Das ſchweine-fleiſch wird vor ungeſund gehalten, jedoch bekömmt es arbeitſamen leuten gantz wohl, und iſt der ſpeck und ſchwartz-fleiſch der bauren ihr beſtes. Wenn man in hitzigen ſommer-tagen das fleiſch vor fliegen und maden nicht erhalten kan, pflegt man es in groſſe ſtücke zu zerhacken, leget es in ſchüſſeln oder töpfe, nachdem es mit ſaltz eingerieben, beſtreuet es mit etwas ingwer und pfeffer, decket das gefäſſe aufs genaueſte zu, und ſetzet es in keller.

Fleiſch: Nennet man auch das weſen der früchte, ſo unter der ſchalen ſitzet.

Fleiſch-bäncke: Werden in denen ſtädten diejenigen öffentlichen ſtellen und behältniſſe genennet, worinnen das abgeſchlachtete fleiſch zum öffentlichen verkauf ausgeleget, und nach dem gewicht in demjenigen werth, wie jedes pfund von der obrigkeit alle marckt-tage geſchätzet und vorgeſchrieben worden, verkaufet wird. An einigen orten werden ſie auch fleiſch-ſcharnen genannt.

Fleiſch-farbe: Iſt eine vermiſchte farbe, und beſtehet aus weiß und roth.

Fleiſch-faß: Iſt ein höltzernes gefäß, fleiſch darinnen auszuwaſchen oder einzupöckeln, und in eßig zu legen. In dieſem fall iſt es gewöhnlich von eichen-holtze. Man hat deren eine ſehr bequeme art, ſo ohne bauch, und von gleicher weite, worein der obere boden eingelaſſen, und auf das fleiſch feſte gepreſſet wird, daß nicht die geringſte luft darzu kommen kan: Denn bey dem einpöckeln ſoll ſonderlich darauf geſehen werden, daß das fleiſch ſtets beſchweret werde, und keine luft darzu kommen könne.

Fleiſcher-gewichte: Wird dasjenige ſchwere maas genennet, nach welchem die fleiſcher ihr fleiſch auswiegen und verkaufen müſſen, und deswegen ſchwerer, als das krahmer-gewichte iſt, weilen ſie im fleiſche viele knochen, feuchtigkeit und dergleichen mitzugeben genöthiget ſind, ſo der käufer nicht brauchen kan. Der fleiſcher ſtein wieget gegen krahmer-gewichte gerade 20 pfund, oder erfordert am krahmer-gewichte 21 pfund.

Fleiſch-hacken: Iſt ein dreyzackigtes an einem ſtrick herabhangendes eiſen, woran man das rohe fleiſch und wildpret zu hangen pfleget.

Fleiſchleim: Sind bittere, ſchleimichte, und wie der feine weihrauch geſtaltete körner. Es hat dieſes gummi eine anhaltende und ſehr heilende tugend, wird iñerlich wider die rothe ruhr und das blut-ſpeyen verordnet, und leimet gleichſam die wunden zuſam̃en, daher auch die heft-pflaſter davon gemachet werden.

Fleiſch (wildes): Dieſes iſt ein ausgewächſe, ſo ſich in denen wunden anſetzet, und wenn es nicht behörig weggebracht wird, groſſe ungelegenheit verurſachet. Solches wegzubeitzen: Nehmet vor einen heller geſtoſſene alaune, gieſſet ein wenig waſſer darauf, daß es ſchmeltze, mit dieſem waſſer wird die wunde des tages zweymal rein ausgewaſchen, ſo wird das wilde fleiſch aufhören zu wachſen, hart werden, einen ſchorf anſetzen, und in 8 tagen völlig ausfallen, hernach aber muß die wunde mit dazu dienlicher ſalbe beſtrichen und zugeheilet werden.

Flicken: Solche arbeit geſchiehet entweder von einer guten hauswirthin ſelbſten, oder durch ihr geſinde, damit alles, was ſchadhaft iſt, wieder ausgebeſſert wird.

Digitized by Google

wird. Sonderlich aber, ehe eine haupt-wäſche angeſtellet wird, muß zuvor alles wohl unterſuchet werden, daß alles, was zerriſſen, wieder ausgebeſſert, und in brauchbaren ſtand geſetzet wird.

Flieder, ſiehe Hollunder.

Fliege: Iſt ein kleines fliegendes ungeziefer, welches ſchnell fliegen kan; es fället auf alles, gehet gerne nach dem ſüſſen geruch, beſchmeiſſet alles,und wenn es verjaget wird, ſo kömmt es immer wieder; daher iſt die fliege ein verdrüßliches und beſchwerliches thier den menſchen und dem vieh, abſonderlich den pferden und hunden. Es giebt derſelben vielerley arten, als ſchmeiß-fliegen, aus derer geſchmeiß maden wachſen: Hunde-fliegen, die gleich den mücken ſtechen, und dergleichen mehr. Man brauchet davon die köpfe wider das haar ausfallen. Die fliegen aus den zimmern zu vertreiben vermiſchet man geſtoſſenen pfeffer mit milch und zucker und ſetzet es in flachen gefäſſen hin, man muß aber alle andere ſpeiſe und geträncke vor ihnen verwahren. Beſſere wirckung thut der fliegen-ſchwam in milch geſotten. Wenn man abends das zimmer, wo viel fliegen und mücken ſind, mit wermuth oder mit wacholder-beeren beräuchert, ſo ſterben ſie davon; läſſet man aber die fenſter offen, fallen ſie mit gewalt hinaus. Die pferde verwahret man vor die fliegen mit fliegen-netzen: Oder man ſiedet geſtoſſene lorbeern in waſſer und beſtreichet ſie damit: Oder man beſtreiche ſie mit kürbis-blättern. Die fuhrleute ziehen hanf aus der erde und behängen damit ihre pferde. Andere ſieden wermuth mit oſterlucey, noch andere tann-zapfen und gipfel von bircken, und beſtreichen damit die pferde. Wenn die fliegen denen hunden die ohren wund ſtechen, beſtreichet man ſie mit baum-öhl, oder mit gekochten wermuth.

Fliegende hitze, ſiehe Hitze.

Fliegende ſeuche: Wann ſelbige unter das vieh kömmt, ſo ſoll man campfer, weyrauch und ſchwartz-kümmel nehmen, und ſolches täglich auf einer ſchnitte ſaltz und brod ihm eingeben. Ingleichen nimmt man angelicke, rhabarber, baldrian-kraut und wurtzel, natter-wurtzel, knoblauch und ſcordien, zu einem pulver gemacht, unter einander gemiſchet, und dem vieh morgens und abends eingegeben.

Fliegen-klappe: Solche wird gemeiniglich in geſtalt eines hertzens, von einem etwas ſtarcken leder geſchnitten, auch wohl dann und wann mit einigen zierrathen von bunden leder geſteppet, und an einem etwas langen ſtiele befeſtiget, womit die fliegen in denen ſtuben getödtet werden. In vornehmen zimmern werden ſie nicht ſehr gebrauchet, weilen durch tödtung derſelben manchmal flecke gemachet werden.

Fliegen-netze: Sind geſtrickte pferde-decken von garne, oder bind-faden, welche die pferde über und über bedecken, damit ſie bey groſſer hitze von dem geſchmeiſſe nicht ſo ſehr geplaget werden.

Fliegen-ſchimmel: Werden diejenigen pferde genennet, die an der farbe weiß, in welcher aber ſchwartze fleckgen, den fliegen gleich, zu finden ſind. Am ſchönſten ſehen ſie aus, wenn die flecke von einerley gröſſe, auch nicht ſonderlich von einander entfernet ſeyn.

Fliegen-ſchnepper: Dieſes graue vögelgen ſucht ſeine nahrung beſtändig in hecken und gebüſchen. Zur herbſt-zeit aber, wenn er ſeine jungen ausgebrütet, welche meiſtens in 4 oder 5 beſtehen, ziehet er mit den andern vögeln fort.

Fliegen-ſchwamm: Iſt ein rother giftiger ſchwamm, welcher weiſſe flecken hat, er wächſet meiſtens unter denen bircken. Wenn man die fliegen tödten will, wird er in milch geſotten und in die höhe eines zimmers geſetzet, damit weder hund noch katze dazu komme.

Fliehen: Wenn der hirſch ſpringet, ſagen die jäger: Der hirſch fliehet.

Fließgen: Werden die kleinen ins gevierdte von 5 bis 6 zoll verfertigte platten von thon genennet, ſo mit laſur wie porcellain überzogen. Solche wurden anfänglich in Holland alleine gemacht, ietzo aber von vielen töpfern nachgekünſtelt, und brauchet man ſelbige, entweder die treppen-gänge damit zu beſetzen, oder die wände in denen zimmern, eine ecke von dem fuß-boden hinauf, oder auch die böden unter denen öfen damit zu belegen. Vor einigen jahren wurde auch in Leipzig eine gold-glaſur erfunden, womit ſelbige überzogen worden. Weilen nun die ſonne darinne mit ſehr vielen farben gantz unvergleichlich ſpielte, ſo wurden ſie in den prächtigſten zimmern angebracht, es taugt aber vor die augen nicht viel.

Fließ-waſſer: Heiſſet in dem leibe des menſchen das ſchöne, reine, gelatinöſe, geiſtreiche und kräftige waſſer, welches in dem geblüte ohne geſchmack und geruch befunden, auch durch kleine cryſtallen-gänge, und von den drüſſen, eingeweid, und gliedern entſprungene äderlein dem milch-ſafte, und blute zugeführet wird. Es iſt klar, geiſtreich, und gleichſam ein auflöſendes menſtruum, welches die quintam eſſentiam aus dem chylo heraus ziehet. Der urſprung dieſes waſſers ſind theils die drüſen, theils das eingeweide, und glieder.

Flinte: Iſt ein feuer-gewehr, woraus man mit kugeln und hagel ſchieſſet. Es beſtehet aus einem langen glatten lauf, in einem zierlichen ſchaft, und einem ſo genannten

Digitized by Google

nannten flinten-ſchloſſe, oder ſchnapphan. Auf der kleinen jagd ſind ſie bequem zu führen, dieweil ſie leicht und behend auf- und wieder abgeſpannet werden können.

Flinten-ſteine: Sind harte, ſchwartze, graue, und bräunlichte marcaſit- und horn-ſteine, die wir in Deutſchland nicht ſehr beſitzen; indem die rechten ſowol in Italien, als auch bey Paßi, ohnweit Paris, in dem lottigten boden gefunden, zerſchlagen, und zu ſteinen auf die frantzöſiſche flinten und piſtolen ausgeſuchet, und in ihre gehörige keil-forme geſchnitten werden. Die grauen und weißlichten ſind nicht ſo gut, als die ſchwartzen.

Flinrich: Iſt eine ſcheide-müntze in Bremen, gilt nach unſerm gelde 16 pfennige, und 18 ſtück machen einen thaler.

Flitter: Sind kleine mit gewiſſen ſtempeln und eiſen ausgehauene figuren, von dünn geſchlagenem ſilber oder meßing, welches dann und wann auch ſtarck vergulbet wird. Solche flitter werden meiſtens zur zierde gebrauchet; ſonderlich in Nürnberg werden ſelbige bey hochzeiten vor braut und bräutigam häufig geſtreuet.

Flitter-gold: Solches wird aus meßing gemachet, welches ſo dünne, als papier geſchlagen, ſo denn zuſammen und in dick papier geleget wird. In Augſpurg und Nürnberg wird dergleichen viel gemachet. Wenn das meßing noch dünner, und zu gar ſubtilen blättlein, wie das geſchlagene gold, geſchlagen wird, ſo werden die blätter metall-goldblätter, welche die frantzoſen or d'allemagne oder deutſch gold nennen. Was nun davon unter dem ſchlagen abfället, wird zu pulver gerieben, und entweder alſo verkaufet, oder zu dem ſchlechten muſchelgolde angemachet, dienet den mahlern und andern, die ſachen zu überziehen.

Flock-blumen, ſiehe Papier-blumen.

Flöh-falle: Iſt ein nicht ſonderlich weites, entweder eiſernes, knöchernes, oder höltzernes röhrlein, rings umher voller löcher geſchlagen, unten zu und oben offen, daß man ein kleines mit honig, ſirup und andern dergleichen ſüſſen, kleberichten ſachen beſchmiertes ſtemplein darein ſchrauben kan. Solches büchslein hänget man unter die kleider, und werden alſo die flöhe darinnen gefangen.

Flöh-kraut: Bekömmt viele runde, glatte und braunlichte ſtengel mit neben-zweigen. Die blätter ſind wie pfirſchen-blätter länglicht, mit rothen flecken beſprenget. Der ſtengel bekömmt an ſeinen extremitäten ſpitzige ähren mit verſchiedener art blümlein, der ſaame iſt gläntzend und ſchwartz. Man brauchet das kraut in heilung alter ſchäden. Die blätter haben die tugend, allen zähen ſchleim zu verdünnen, und das geblüt von ſcharfen, geſaltzenen, ſcorbutiſchen feuchtigkeiten zu reinigen, und die verſtopfung der leber aufzulöſen. In der miltz-ſucht und veneriſchen kranckheit rühmet man die aus dieſem kraut mit branntewein bereitete eſſenz zu 20 bis 30 tropfen, öfters in borretſch-waſſer eingenommen. Der davon gemachte rauch ſoll die wantzen und flöhe tödten, auch ſchlangen und ſchnecken vertreiben, wie der waſſer-pfeffer und die blumen von poley thun ſollen, wenn ſolche in die zimmer geſtreuet werden.

Flöh-ſaamen: Iſt ein kraut, das viele zarte mit langen, ſchmalen und haarigten blättern bewachſene ſtengel, weiſſe blümgen, und einen, als flöhe, geſtalten braunen gläntzenden ſaamen hat. In Franckreich und Italien wächſet es häufig, ſonderlich am ufer des meeres. In Enge- und Deutſchland aber wird es nur in gärten gefunden. Der ſchleim hievon wird von denen medicis ſehr gerühmet.

Flöſſe: Hierauf wird ſowol brenn- als bau-holtz aus denen orten, wo viel wächſet, bequem vor diejenigen, die am holtze mangel leiden, durch beſonders hierzu verfertigte canäle ſchwimmend zugeführet, ſolches heiſſet man flöſſen. Deren ſind zweyerley, als die zimmer-flöſſe, da das bau-holtz entweder zu trag-flöſſen verbunden, oder ſtamm-weiſe geflöſet wird, hernach die ſcheit-flöſſe, da tauſend und mehr klaftern ſcheite in den fluß geworfen, und frey getrieben werden. Und weil ſolches ein regale vor einen landes-fürſten iſt, ſich auch dieſerwegen niemand deſſen unterfangen darf, ſo werden floß-meiſter, ſchreiber und verwalter angenommen, daß ſie denen unter ſich habenden flöſſern und floß-knechten anbefehlen, an denen ufern zu beyden ſeiten des floß-grabens, das ſich anlegende holtz, mit einer hierzu verfertigten ſtange abzuſtoſſen, bis es am gehörigen holtz-platz ausgezogen, und in klaftern geſetzet wird. Uber einen ſolchen floß-meiſter iſt noch ein ober-aufſeher geſetzet, welcher das directorium darüber führet. Ihren anfang nimmt ſie gemeiniglich im frühling, weilen um dieſe zeit gar ſelten eine ergieſſung zu beſorgen iſt.

Flöte, ſiehe Baum-pfeiffe.

Flöte: Iſt ein blaſendes muſicaliſches inſtrument, welches aus einer langen röhre, entweder von elfenbeine, oder holtze mit einem mund-ſtücke verſehen, auch mit einer gewiſſen anzahl löcher durchbohret, einen nicht unangenehmen klang giebt. Anfänglich waren ſie ſehr ſchlecht und einfältig, [illegible] en ſie aus rohre

Digitized by Google

rohre und aus hohlen röhr-knochen gemachet worden; ſie ſind aber nach der zeit ſehr verbeſſert worden. Die vornehmſten arten dieſer flöten, ſo man heut zu tage brauchet, ſind die quart- und quer-pfeiffen, die bekannteſten aber die fleute traviere und douce.

Flöten-ſpieler: Mr. Vaucanſon, vermuthlich ein ſo geſchickter muſicus als mechanicus, hat anno 1738 eine beſchreibung ſeines erfundenen mechaniſchen flöten-ſpielers im druck bekannt gemacht, und es der königl. academie der wiſſenſchaften zu Paris zur beurtheilung übergeben. Die maſchine beſtehet aus verſchiedenen trieb-federn, rädern und pfeiffen, durch welchen die töne angegeben werden, die ſtatue oder bild-ſäule aber, welche das inſtrument regieret und ſpielet, iſt ohngefehr fünf und einen halben fuß hoch, und drey und einen halben ſchuh breit. Der erfinder hat ſich dadurch ſehr bekannt und einen guten ruf gemachet.

Floh: Iſt ein klein ſchwartz ungeziefer, welches durch ſein beiſſen in der oberſten haut breite rothe flecken aufziehet. Er hat ſechs füſſe, jeden mit drey beſonderen gelencken, womit er ſehr weite ſprünge thut. Wie denn einige angemercket, daß der floh durch das ausdehnen eines ſehr zarten gliedes, welches gleichſam eine feder iſt, 200mal höher ſpringen könne, als er ſelber groß iſt. Solche nun aus den zimmern los zu werden, ſoll man ſaturey ſtoſſen, und mit waſſer ins gemach ſtreuen; oder zwey theil coriander-kraut, ein theil hollunder-blätter, und ein theil wermuth mit waſſer ſieden, und das zimmer damit beſprützen, ſo werden ſie alle davon ſterben. Man mag auch das gemach mit waſſer, darinnen friſche rauten-blätter und zweiglein geweichet worden, begieſſen, oder ſolche zweiglein in die zimmer ſtreuen; oder flöhe-kraut des nachts in die kammer legen, und des morgens wieder auskehren; ingleichen erlen-laub frühe, weil es noch voller thau iſt, nehmen, und alſo gebrauchen. Denen hunden werden die flöhe, durch beſchmierung mit baum-öhl, oder bilſen-kraut-ſaft, vertrieben; man ſoll ſie auch des ſommers über zum öftern im waſſer ſchwemmen, oder baden, und denn 10 guter hände voll wilder kreſſe, majoran, roßmarin, rauten, und 6 hände voll ſaltz unter einander in waſſer kochen, und wohl einſieden laſſen, darnach mit einem guten theil ſolcher brühe die hunde, gleich nach dem bade, reiben und waſchen.

Flohr: Iſt ein von zarter ſeide, neſſel-garn oder wolle gantz leicht und dünne gewebtes tuch von allerhand farben, deſſen ſich das frauenzimmer zu allerhand putze bedienet. Selbiger iſt entweder glatt oder kraus, ſo abſonderlich krepp-flohr genennet wird, geblümt oder ſchlecht, piccirt, geſtreift oder muſchelfarbe. Auf eben ſolcher art, und zwar von ſchwartzer ſubtiler ſeide, wird gantz dünnes und mit ſtreifen durchgezogenes band verfertiget, welches man auch dieſerwegen flohr-band nennet. Der flohr kömmt aus der Schweitz und Italien, wo es viele dergleichen flohr-manufacturen giebt. Der meiſte aber wird in Zürch gemachet, ſo daß der italieniſche nicht ſonderlich mehr geſuchet wird, weilen man ſich mit denen aus Zürch zur genüge behelfen kan.

Flohr-leinwand: Iſt die allerdünneſte leinewand, oder vielmehr ein ſolch baumwollenes gewand, welches der dichten entgegen geſetzet iſt, und von der gemeinen leinen dünnen leinewand unterſchieden iſt, und ſowol aus glatten und klaren faden, als auch aus einem ſehr leichten gewebe beſtehet. Dieſe flohr-leinewand wird ſehr lucker gemachet, und hernach auf andere leinewand genähet, und darauf gebleichet, hernach aber auf den kauf durch ſtärcken-waſſer gezogen. Hier zu lande findet man nicht viel von dergleichen manufacturen. In Schwaben aber wird ſie häufig gemachet, weswegen ſie auch von einigen ſchwäbiſch genennet wird.

Flora: Wie die heyden viele götter erdachten, alſo hatten ſie auch eine göttin, die ſie Flora nenneten, und eigentlich eine beſchützerin der blumen ſeyn ſolte; es wurden ihr auch zu ehren beſondere feſte gehalten.

Florentiner lac, ſiehe Lac.

Floret-ſeide: Heißt alle die ſeide, die ſich mit einem reinen faden abhaſpeln läſſet. Eigentlich aber heiſſet man fleuret die rauhe ſeide, womit das ſeiden-häuslein bedecket iſt, und filotelle diejenige, ſo aus den durchfreſſenen und andern zum abhaſpeln untüchtigen häuslein, wenn ſie darzu auf gewiſſe weiſe bereitet worden, geſponnen wird.

Floſſe: Diejenige ſtücke von korck oder pantoffel-holtze, dürren pappelweidenen rinden, oder dürren bürck-holtz, werden floſſen genennet, welche die fiſcher an die zug-garne eines ſchuhes weit von einander anheften, damit das garn in der höhe bleibet. Iſt aber das zieh-garn groß, machen ſie ſtatt der floſſe länglichte tännene breter, und zwar eine halbe klafter weit von einander.

Floß-federn: Sind gewiſſe theile, ſo die fiſche auf dem rücken und am bauche haben, deren ſie ſich zum ſchwimmen gebrauchen.

Floß-galle: Iſt eine pferde-kranckheit, die ſich entweder an den knien, oder in dem huf und an den

ferſen

Digitized by Google

ferſen äuſſert, und im erſtern fall die floß- oder fluß-galle, im letztern aber die ſtein-galle genennet wird. Die floß-galle iſt ein fetter weicher höcker, in- und auswendig an den knien eines pferdes, welcher voll gelben waſſers iſt, und mit der zeit zu einem harten knorren wird. Dieſe floß-galle zu vertreiben, brennet man ſolche mit einem glüenden eiſen, leget hernach rocken-brod, ſo heiß als es aus dem backofen kommt, darauf, und läſſet es drey tag und nächte darauf liegen, nimmt alsdenn alt ſchmeer, ſchwefel, weiß hartz, grünſpan und gepülverte tannen-blätter, miſchet es unter einander, und ſalbet das pferd an dem ſchadhaften orte damit. Oder: Man nimmt ein hart gebacken brod, und ſchneidet, ſo bald es aus dem ofen kommt, faſt noch einmal ſo ein groß ſtück, als die galle iſt, von der ſchwartzen rinde, weichet ſolches in ſtarcken branntewein, und leget es dem roß, ſo warm es ſeyn kan, auf, wenn dieſes etliche mal wiederholet worden, wird auch die floß-galle vergehen. Oder: Man ſchneidet die haut über der gallen auf, nimmt die blaſen, darinne die galle iſt, mit den fingern heraus, und heilet den ſchnitt mit guten heil-ſalben. Jngleichen, man nimmt 2 loth ſpaniſche fliegen, 3 loth rheinberger-ſchmeer, thut das häutlein fein ſauber davon, und zerſtöſſet es in einem mörſer zu einer ſalbe, thut ſolche in eine zinnerne und blecherne büchſe zum gebrauch, ſtreichet davon auf ein ſtücklein leinewand, ſo breit als die galle iſt, gar dünne, leget es darauf, und bindet es mit einem leinenen tuche zu, das pferd aber muß man aufbinden, damit es ſich ja nicht belecke. Wenn es anfängt zu rinnen, ſo flieſſet es ſtarck, da muß man auch verhüten, daß es nicht auf die bloſſen füſſe rinne, ſonſt würde es die haare aufätzen; in dreyen tagen wird die galle ausgefloſſen ſeyn. Ein bewährtes mittel wider die floß-galle, da man ein pferd weder ſchneiden noch brennen darf, ſoll folgendes ſeyn: Reute das pferd, daß es erwarme, laß ein ſtück ſeife in warmen waſſer zergehen, mache hierauf das waſſer wieder ſo warm, als man es nur an den händen erleiden kan, und waſche den ort, wo die floß-galle ſitzet, damit, nimm hernach ein wöllen tuch, ſtoſſe es in das warme waſſer, und lege es über; das thue drey tage nach einander. Einige ſchmieren die floß-galle nur mit baum-öhl, worinnen man zuvor viele mayen-würmer ſterben laſſen, worauf ſie ausrinnen und vertrucknen ſoll. Die ſtein-galle iſt in dem huf, inwendig ein blut- oder braun-rothes fleckgen, welches bis aufs leben hinein gehet, dieſes muß erſtlich von grund heraus geſchnitten werden, daß das leben heraus gehe, laſſet hernach 3 oder 4 tropfen ſcheide-waſſer darauf tropfen, ſo iſt in dreyen tagen das maal hinweg, wenn denn die krappen-meler verſchwunden, denn brennet zucker-canth darauf, und ſchlaget ihme wachs mit terpentin darüber, damit kein waſſer darzu kommen kan, ſo wird es bald wieder verwachſen, das pferd aber wohl gehen können. Oder: Laß erſtlich dem gaul dieſe gallen aufs dünneſte, daß der ſchweiß darnach gehet, auswürcken, hernach nimm terpentin 3 loth, gelb wachs und gelben ſchwefel 2 loth, weiſſen weihrauch 3 loth, ſolches gepülvert, das wachs und den terpentin aber zerlaſſen, und das pulver darein gethan, und eine ſalbe daraus gemachet, ſolche muß man im frühling und auf den herbſt im abnehmenden monden auf den ſchaden, oder der gallen mit einem warmen eiſen in den huf zergehen laſſen, ſo wird es gar hart, und die ſtein-galle dadurch vertrieben ſeyn. Oder: Wenn dem pferde vorher dünne ausgewürcket worden, ſo gieſſe heiſſes lein-öhl in den huf; oder brenne drey bis viermal alaun darauf. Wenn einem roß die ſtein-galle über der crone aufbricht, ſo nimm vor zwey groſchen pfeffer, ſauerteig und drachen-blut, jedes vor einen groſchen, kalck ungefehr zwey loth, drey eyer, miſche es durch einander, und binde es alſo zur ſalben gemacht auf die crone. Wo aber das leben ausgetrieben iſt, ſoll man gebrannt kupfer-waſſer darauf werfen, und die ſalbe darüber binden, ſo bekommt das pferd wieder ein gutes horn. Dieſer gallen kommen etliche von natur, etliche von dampf oder feuchtigkeit des ſtalls, oder wenn man die pferde hart reutet, und ſehr erhitzet, da man ſie bald in das waſſer gehen läſſet, und mit naſſen füſſen, unabgeſtrichen in den ſtall ſtellet, und nicht wie ſich gebühret, wartet, inſonderheit entſtehet auch die ſtein-galle von langen ſtille-ſtehen, da das horn ſich brennet.

Flos paſſionis, Paſſions-blume, von den Spaniern Erenadille, von den Holländern Rang-appel genannt: Jſt ein amerieaniſch gewächſe, und in Braſilien werden deren bis ſieben gattungen gefunden, ſo an blättern, blumen und früchten ſich von einander unterſcheiden. Darinnen kommen ſie aber alle mit einander überein, daß ſie an bäumen und ſtangen ſich wie der epheu in die höhe winden, und daß ſie ihre blume bey aufgang der ſonne öfnen, und bey deren untergang wieder ſchlieſſen, und daß ſie eine überaus liebliche frucht bringen in der gröſſe eines apfels, mit einer gelben dicken ſchale, inwendig voller ſafts und ſchwartzer kerne. Dieſes gewächſe wird

bey

Digitized by Google

bey uns in käſten gezogen, und an ein mittags-gebäude geſtellet, da die rancken an ein geländer angeheftet werden. Sie treibet lange rancken, welche man im herbſte etwa 4 zoll über der erde abnimmt. Gleich nach Michaelis ſetzet man die käſten bey, und bewahret ſie des winters in einem lüftigen und warmen behältniſſe, ſo trucken als immer möglich iſt, und bringet das gewächſe vor den May nicht leichtlich in den garten. Im Julio und Auguſto bringet es ſeine blumen. Die vermehrung geſchiehet durch das anhangen derer ſpalt-töpfe, oder durch das einlegen der jungen rancken, wie bey den nelcken. Es gehöret eine ſtarcke einbildungs-kraft dazu, wenn man daraus alle inſtrumenta des leydens Chriſti ſich vorſtellen will. Die vermehrung dieſes gewächſes kan auch durch den ſaamen geſchehen, wenn man ſolchen aus Italien verſchreibet, und im frühling in gute erde bringet, mit begieſſen fleißig abwartet, bis man ſie anderwärts verpflantzen kan. Vermittelſt der wurtzel geſchiehet die vermehrung, wenn man dieſe im frühling zertheilet.

Flott: Heiſſet überhaupt bey denen fiſchern, was auf dem waſſer ſchwimmet. Daher flott-machen ſo viel iſt, als ein ſchiff, welches feſte ſitzet, wider in den lauf bringen. Flott werden, ſaget man, wenn die ebbe vorbey iſt, das meer anläuft, und das waſſer das ſchiff erhebet, daß ſie wieder in die ſee kommen können.

Flotille: Heiſſen die Spanier diejenigen ſchiffe, ſo in geringer zahl nach America mit einander abgefertiget werden, wenn die gewöhnliche ſilber-flotte auszurüſten, entweder nicht waaren genug vorhanden, oder die obhandene kriegs- und andere umſtände nicht zulaſſen.

Flucht: Dieſes ſagt man, wenn ſowol ein menſch, als auch ein thier davon läuft, und nicht ſtehen bleibet, alsdenn heiſſet es, der menſch oder das thier hat die flucht genommen.

Flüchtig: Wird in der chymie die allerſubtileſte materie genannt, die ſich in die luft erhebet, und von ſeinem principio abſondert.

Flücke ſeyn: Heißt, wenn das geflügel anfänget flügel zu bekommen, auch ſich beweget und flieget.

Flügel: Iſt das theil an einem vogel, ſo mit den ſtärckſten federn, die man ſchwing-federn nennet, beſetzet, womit er im ruhen die ſeiten bedecket, zum flug aber dieſelben ausbreitet.

Flügel: Wird von jägern ein eingehauener weg genennet, der durch einen holtz-weg gehet, von einem ende zum andern, und mit ziffern gezeichnet iſt. Einen abjagens-flügel nennen ſie, welcher nach dem lauf zugehet, und der alſo nach der manierlichen proportion gehauen, wie das jagen formiret ſeyn muß. Ein creutz-flügel heißt, wenn nur 2 flügel oder ſtell-wege in einem kleinen wäldgen ſeyn, und ſo viel creutz-wege über einander laufen. Es werden auch creutz-flügel genannt, die in der mitten durch einen groſſen wald recht quer über einander laufen. Ein rechter flügel heiſſet derjenige, welcher von dem lauf zur rechten hand ins jagen gehet. Ein lincker flügel heiſſet, der von dem lauf nach dem jagen hinein zur lincken hand gehet. Ein querflügel heiſſet ein durchgehauener weg, recht in und vor dem jagen. Ein beflügelter wald iſt ein ort, der mit zur jagd dienenden gehauenen flügel verſehen. Ein ſtell-flügel iſt ein gehauener weg, der nicht gar durch ein holtz gehet, wird mit buchſtaben gezeichnet.

Flügel an denen wind-mühlen: Sind die an denen creutz-weis geſtellten ruthen, mit reis-werck oder ſpleiſſen, weitläuftig geflochtene und mit leinewand beſpannte theile, wodurch der wind gefangen, und die mühle umgetrieben wird, um deswillen ſie etwas geſchoben geſetzet ſind, damit ſie der wind von der ſeite faſſen möge.

Flügel-horn: Solches wird bey einem jagen von denen jägern, welche auf den rechten und lincken flügeln commandiren, geführet, und iſt ein altes ſchlechtes einfaches horn von meßing.

Flüttig: Iſt das, was ſo gleich nach dem bruſt-kern eines ſtück rindes folget, ſolches wird der dicke flüttig genennet, was aber der dünne flüttig genennet wird, folget weiter hinunter.

Flug-bette: Iſt ein müller-terminus, wormit ſie ein mittel ihrer betrügerey andeuten. Denn ſie haben öfters in der mühle oben unter der decke etwa einer ellen niedriger von bretern noch einen andern boden, wohin ſich das aufgehobene klärſte und herumfliegende mehl ſammlet, und ihnen abſonderlich futter vor das vieh erwirbet. Und einen ſolchen boden nennen ſie das flug-bette.

Flug-hafer: Iſt ein unkraut, welches im ſommer-geträyde wächſet; hat gantz rauhe körner, fällt auch bald aus, und beſaamet den acker, zu groſſen ſchaden des eigenthümers.

Flug-loch: Iſt eine gantz kleine öfnung an einem bienen-ſtocke, wodurch nur 2 bienen neben einander ausziehen können, und dieſes deswegen, damit die eydexen, nattern und bienen-folter in die löcher nicht kriechen können.

Flug- und lauf-ſchieſſen: Iſt eine erlangte fertigkeit, worzu man durch fleißige übung kömmt, daß man das

Digitized by Google

das feder-wildpret in der luft, und das vierfüßige wild im laufen ſchieſſen kan. Das luft-ſchieſſen kan mehr vor eine luſt, als gute wirthſchaft paßiren, zumal, wenn alte hühner zur lege-zeit unbedächtig weggeſchoſſen, da ſie durch ſolches ſcheu-machen dermaſſen erſchrecket und verderbet werden, daß ſie hernach in kein treibe-zeug zu bringen ſind, auch andere vögel, welche durch einen ſolchen ſchuß nicht gleich fallen, dennoch aber verderben müſſen. Wer nun ein ſolcher luft-ſchütze werden will, muß ſich mit dunſt zu ſchieſſen fleißig üben, und zwar nach ſtille flatternden vögeln, da er denn gar leichte inne werden wird, daß ein ſolcher ausgebreiteter vogel und laufendes wild viel leicher in der luft zu treffen iſt, als ein drückender haaſe und ſitzender vogel. Das gewehr muß allezeit geſpannet ſeyn, und gehöret eine firme fauſt und gutes geſichte darzu, es muß auch nicht übermäßig zu lang noch zu ſchwer ſeyn, auch einen kurtzen auſchlag haben, damit man das korn deſto geſchwinder faſſen kan. Das pulver muß vorhero mit ſtarcken abgezogenen brannteweine etliche mal beſprenget werden, die ſchroten auch fein rund ſeyn, welches in ein leinenes ſäckgen in die wärme gehänget wird, weilen das pulver davon gleich und raſch wird. Es wird nur nach dem augen-maaſſe geladen, jedoch noch einmal ſo viel ſchrot, als pulver genommen, damit, wenn ein körnlein nicht trifft, doch das andere treffe.

Fluß, ſtrohm: Beyde haben ihren urſprung meiſtens aus hohen gebürgen, da ſie herfür quellen, wie ſolches an dem rhein- donau- elb- oder- und andern flüſſen zu ſehen iſt. So gering anfangs ihre quellen ſind, ſo werden ſie doch bald von denen unterwegens darzu kommenden bächen und gewäſſern dergeſtalt vermehret und geſtärcket, daß endlich groſſe und ſchiftragende ſtröhme und flüſſe daraus werden, welche ſich zuletzt ins meer ergieſſen, und ſolches zum öftern mit ſolcher gewalt, daß ihr waſſer auf hundert und mehr meilen in die ſee gehet, ohne ſich damit zu vermiſchen, wie ſolches von beſagten donau- wolga- und don-flüſſen inſonderheit geſchiehet. Die tiefe oder der canal, worinne das waſſer läuft, nennet man einen lauf oder bette, und den zu beyden ſeiten befindlichen rand, das ufer. Eigentlich heiſſet ein ſtrohm, wenn ſich ſein waſſer unmittelbar ins meer ſtürtzet; ein fluß aber, der ſich in einem andern waſſer verlieret, und in einen ſtrohm fället. Aus dem lauf aller flüſſe ins meer iſt offenbar, daß das meer tiefer liegen müſſe, als alle gegenden des fuß-feſten landes. Betreffend die nutzung der flüſſe, ſo ſind zwar etliche der alten rechts-lehrer der meinung, daß alle thiere in den wäldern und wildniſſen, alle vögel in der freyen luft, und die fiſche in flieſſenden waſſern frey, und einem jeden zu fangen erlaubet ſeyn: Allein dieſes iſt bey den flüſſen, wie bey der jagd die frey-pürſche, an den meiſten orten entweder gäntzlich aufgehoben, oder doch in ſo weit limitiret, daß die öffentlichen ſtröhme und flüſſe, als z. E. die donau, der rhein ꝛc. jederman zu befiſchen erlaubet und zugelaſſen ſey, in privat-flüſſen aber, welche particulier-perſonen zugehören, nicht, es ſey denn mit ihrer bewilligung, wie davon der artickel Fiſcherey mit mehrerm nachricht giebet. Vom recht der fürſten und waſſer-regalien können die authores, die davon geſchrieben, nachgeſchlagen werden. Die flüſſe durch gewiſſe canäle zu vereinigen, und allerhand mühlen anzulegen ꝛc. giebt einem lande groſſen nutzen. Denn es wird dadurch nicht allein das commercium treflich befördert, ſondern auch die herrſchaftlichen cammer-güter dadurch vermehret: Wie davon der canal-royal, welcher den ocean mit dem mittelländiſchen meer und mit 104 ſchleuſen verſehen iſt. Ingleichen die vereinigung der flüſſe wolga und dwina, und folglich des weiſſen meeres mit der caſpiſchen ſee, und endlich der oder und ſpree, als wodurch die oſt-ſee mit dem oceano zuſammen gehänget worden, ein gnugſames zeugniß abſtatten können. Dergleichen canäle dienen nicht allein zur ſicherheit und befeſtigung des landes, ſondern auch zur bequemlichkeit der handelſchaft, und aller unterthanen nutzen. Wie denn auch durch das floß-recht, forſt-nutzungen, brücken- führ- und mühlen-zoll und zinſen, der cammer jährlich ein anſehnliches zuwächſet. So betrachtungs-würdig alſo in der öffentlichen und privat-wirthſchaft land und boden iſt, ſo wichtig ſind auch die flüſſe. Die vornehmſten vortheile, welche particulier-perſonen von denen flüſſen zu genieſſen haben, beſtehen hauptſächlich in fiſcherey, wäſſerung ihrer wieſen und mühlen-bau, davon die artickel beſonders aufzuſchlagen ſind.

Fluß: Wird derjenige zufall genannt, der ſich im geſichte, glieder, kopfe, naſe, kehle und dergleichen ſetzet, er entſtehet durch überflüßige feuchtigkeit, und wird in kalte und warme flüſſe eingetheilet.

Fluß-fieber: Nennet man den zufall, der durch die flüſſe entſtehet, weil er öfters einige ſchauderung der haut und glieder mit ſich bringet.

Flut-bette: Dieſes wird zu dem ende im mühl-graben gemachet, damit denen in der nähe liegenden wieſen und äckern kein ſchade zugefüget werde. Es wird nemlich entweder ein ſtein, in welchem ein loch

zwey

Digitized by Google

zwey bis drey ſchuh lang, und einen hoch eingehauen, am graben eingeſetzet, und inwendig mit einer ſchütze verſehen, durch deren aufziehung das vom ſtarcken regen angelaufene waſſer abgelaſſen werden kan. Iſt aber das wilde waſſer verlaufen, ſo werden dieſe ſchütze wieder nieder gelaſſen. Iſt aber kein ſo groſſer ſtein vorhanden, muß man ein höltzernes machen. Der baum am flut-bette, welcher beym wehr der fach-baum genennet wird, muß alſo geleget werden, daß ſein oberes planum ein bis zwey ſchuh über des grabens grund, oder dem plano des waſſers parallel ſtehe. Das beſte aber iſt, wenn ermeldten baums planum einen halben ſchuh unter dem waſſer zu ſtehen kömmt, damit das waſſer einen beſſern fall bekomme, und durch obgedachte ſchütze nach gefallen abgelaſſen werden könne.

Flut-rinne: Wird diejenige rinne genennet, durch welche das waſſer gemächlich in einen teich läuft. Denn wenn das waſſer nur durch einen graben hineingeleitet wird, ſteigen die fiſche dadurch gerne heraus. In dieſem fall iſt wenigſtens eine verzäunung nöthig.

Focke: Iſt das vorder-theil eines ſchiffes.

Focke: Das ſegel an dem vordern maſt, welcher deswegen der focke-maſt genennet wird, wie denn alle darzu gehörigen theile an demſelben, als der mars, reeh, ree, ſchoten u. d. g. zum unterſchied dieſen beynahmen auch führen. Dieſes ſegel iſt das erſte von unten hinauf, und wird allezeit vor dem winde, bey halben winde, und bey dem winde geführet.

Fœnum græcum: Dieſes iſt ein zur gnüge bekanntes kraut, von welchem man den ſaamen in den apothecken findet, ſo zu vielerley artzeneyen vor menſchen, auch vor das vieh gebrauchet wird.

Förſter: Iſt derjenige, der entweder von dem landesherrn, oder auch von einem andern herrn, dem das recht, die hohe jagd zu exerciren, zuſtehet, über gewiſſe reviere an höltzern, thälern, bergen, feldern und was ſowol zur jagd-gerechtigkeit, als auch holtzungen gehöret, geſetzet, und demſelben mit treu und pflicht ſo verbunden iſt, daß er ſowol des holtzes nutzung, aufnahme und wartung nach ſeiner pflicht wahrnehme, als auch dem beſorglichen ſchaden vorbauen und verhindern möge, wie nicht weniger auf das wild ein wachſames auge haben, daß er ſowol derſelben reichthum, als auch armuth wiſſe, die wild-diebe ſcheuche und kennen lerne. Dergleichen

Förſter: Werden auch an einigen orten nur allein zu bewahrung des holtzes, ohne auf die wild-bahne acht zu haben, geſetzet. Für allen dingen ſoll ein ſolcher mann holtz- und forſt-gerecht ſeyn, das iſt, er ſoll den grund und boden ſeines holtzes wohl verſtehen, das magere und fette erdreich gut zu unterſcheiden wiſſen, und was der darein fallende zeitige baum-ſaame vor eine innerliche kraft zum anfluge und künftig zu hoffenden aufwachſe bey ſich habe, und damit er nicht bey veranſtaltung der ſchläge und des gehaues wider die natur verfahre, oder wol gar, wo kein wiederwuchs zu hoffen iſt, ohne verſtand derſelben abtreibung anſtelle; er ſoll ferner aller bäume eigenſchaft kennen, derſelben wachsthum, keimung und ſaamen aufs genaueſte zu unterſcheiden wiſſen, des laub- und tangel-holtzes geſundheit und kranckheit verſtehen, und wozu jedes zu gebrauchen ſey, damit er nicht von den käufern zum ſchaden ſeines herrn kan hintergangen werden, den holtz-verkauf, und wie daſſelbe zu taxiren, wohl verſtehen, jedoch ohne beſondere erlaubniß und befehl ſeines herrn daſſelbe nicht verkaufen; die grentze, marcken und ſcheidung, wie auch alle wege und ſtege ſeines anvertrauten reviers ſoll er ſich ſo bekannt machen, daß er nicht allein die grentzen und grentz- und marck-ſteine ſeines herrn genau beobachte, damit ihm weder abbruch von ſeinen nachbaren, noch auch anderer ſchade und unnöthige ſtreitigkeiten erwachſen mögen; vor ſtege und brücken ſoll er abſonderlich fleißig ſorge tragen, damit die baufälligen gebeſſert, und in tüchtigem ſtande erhalten werden möge; auch die dämme ſoll er ſich ſorgfältig befohlen ſeyn laſſen, damit nicht die anlaufenden waſſer und unverhoften fluthen dererſelben durchbruch verurſachen, und wo die ſtraſſen verbeſſert werden können, ſoll er behülfliche hand, daß es geſchehe, anlegen; ſo ſoll er auch das floß-weſen ſo verſtehen, daß er, wo bäche und flüſſe dazu können gebrauchet werden, anſtalt vorzukehren wiſſe; endlich zu jagden das zeug-ſtellen und treiben des wildes ohne ſondere weitläuftigkeit und zeitverſplitterung anordnen, alsdenn einen ordentlichen mündlichen oder ſchriftlichen jagd-gerechten bericht ſeinem herrn, oder über ihn geſetzten forſtmeiſter, abſtatten können. Auf die im forſt arbeitenden leute, als zimmerleute, ſcheitſchläger, köhler und dergleichen ſoll er fleißig acht haben, daß ſie keinen unterſchleif machen, und inſonderheit, daß die köhler nicht nach ihrem gefallen das geſunde und noch wachſende junge holtz abtreiben, ſondern vielmehr ſich mit afterſchlägen, umgefallenen, knorricht- und wammerichten bäumen begnügen laſſen müſſen; das deputat-holtz, wie auch reiſig, einem jeden, dem es zukommt, nach ſeiner vorgeſchriebenen regel, und mehr

Digitized by Google

mehr nicht, anweiſen; daß durch hütung des viehes denen wäldern kein nachtheil entſtehe; daß von denen fuhrleuten keine neue, und denen jungen ſchlägen ſchädliche wege gemachet, und die beſondern herrſchaftlichen wege nicht ausgefahren werden; keinem nachbar verſtatten, über die grentzen zu hüten; das denen jungen bircken ſchädliche beſem-reisſchneiden niemanden zulaſſen; hartzſcharren an den fichten, wie auch das ſchälen der bäume verwehren, und vor allen dingen auf ſein wild ſehen, daß es geheget und verſchonet, aber nicht verringert werde, dahero ſowol auf das laufende, als fliegende, ein wachſames auge haben, damit es nicht liederlicher weiſe durch beraubung der jungen, wie nicht minder mit hinwegnehmung der eyer, vertilget werde, dahero die nöthigen ſaltz-lecken oft viſitiren, damit derſelben verbeſſerung und unterhaltung befördert werde. Hauptſächlich ſollen einem rechtſchaffenen förſter alle grentzen und grentz-bäume ſehr wohl bekannt ſeyn, alle diejenigen zeugen, die bey jährlicher beziehung der grentzen gebrauchet werden, ſoll er genau im gedächtniß behalten, auch zum überfluß ihre namen aufſchreiben, die grentze ſelbſt oft umgehen, damit ſeinem herrn kein eingrif geſchehe, und dadurch weitläuftige ſtreitigkeiten verhütet werden, und ſo ſich ja in dergleichen etwas zutrüge, ſoll er es alſobald anzeigen, und durch widerſpruch und proteſtiren wider denjenigen, der etwas dergleichen zu ſeiner herrſchaft ſchaden vorzunehmen ſich unterſtünde, die grentz-poſſeßion und deren rechte zu erhalten ſuchen. Und ſo das revier eines förſters ja zu weitläuftig wäre, wird ihme, um die reviere deſto ſorgſamer beobachten zu können, noch ein fuß-knecht zugeordnet.

Fohlen oder Füllen: So nennet man das junge, welches die ſtutte oder mutter-pferd geworfen. Iſt es männlichen geſchlechts, heißt man es ein hengſt-fohlen, iſt es aber weiblichen geſchlechts, ſo wird es ein ſtuten-fohlen genennet. So bald ein fohlen an das licht zu kommen beginnet, ſoll man ſich bemühen, das ſo genannte miltz von ihm zu erhalten, weil daſſelbe ſonſten von dem fohlen ſogleich, als dieſes die äuſſerſte luft empfähet, und darnach zu ſchnappen raum bekömmt, hinunter geſchlucket wird, hernach aber nicht mehr von ihm zu haben iſt. Dieſes miltz, welches von einigen pferde-gift, von den Griechen aber hippomates genennet wird, iſt nichts anders, als ein ſtücklein halb röthlicht- und halb bley-farbigten, in geſtalt eines miltzes, erſcheinenden fleiſches, welches glatt und lang-rund, ohngefehr anderthalb zoll breit, vier zoll lang, und einen halben zoll dicke, auch zuweilen etwas gröſſer, manchmal aber etwas geringer iſt, nachdem das füllen groß oder klein gefallen. Das fohlen ſoll man von der geburt an, etliche tage ſamt der mutter in einem warmen und truckenen ſtall halten, und daſſelbe mit den händen wenig, über den rücken aber niemals ſtreichen. Wenn es ſechs monat alt, ſoll man es abſetzen, ſolches geſchiehet mit denen im Martio oder April gefallenen fohlen, insgemein auf Michaelis, wenn ſie aber etwas ſpäter gefallen, auf Martini; und zwar jedesmal drey tage vor dem vollmond; ehe man ſie aber gar abnimmt, ſoll man ſie etwan vier oder ſechs wochen vorher an die ſüde mit ſtroh, grummet und haber-ſchrot vermenget, gewöhnen, ſo thut es ihnen hernach nicht ſo fremd, und nehmen beſſer zu. Von der mutter weg werden ſie in den beſondern fohlen-ſtall gethan, darinnen man ſie das erſte jahr frey und ungebunden herumgehen läſſet. Ihr futter beſtehet anfangs wöchentlich in einem viertel reinen haber, welcher mit gar kleinen von rocken-ſtroh geſchnittenen heckerling untermenget ſeyn ſoll, mit ſolchem werden ſie in eben der abtheilung wie andere roſſe, nemlich mit drey futtern abgefüttert, darnach wird ihnen gut klein heu vorgeworfen, und denn getrāncket, endlich aber wird ihnen eine reine ſtreu gemachet. Die jungen fohlen gedeyen am beſten, wenn ſie gute weide haben und mehl ſaufen, oder wenn man ihnen etwas bier und brod mitgeben kan. Brod iſt beſonders eine rechte ſtärckung vor ſie, wie auch vor die pferde überhaupt, und gedeyet einem pferde bey der arbeit ein ſtück brod beſſer, als ein futter haber. In den erſten zwey jahren muß es im ſommer gras und im winter gut heu, wie auch etwas überkehrig vom getrāyde haben. Viel hart futter iſt denen ein- und zweyjährigen fohlen ſchädlich. Im dritten jahre aber kan man ſelbige mit zum ordentlichen heckerlinge und hafer-futter gewöhnen. Man muß zum öftern ausmiſten, und ihnen alle tage reine ſtreu machen, damit ſie rein gehalten werden, und keine läuſe bekommen mögen, als davon ſie verbutten, ja wol gar umfallen und ſterben. Des mittags ſoll man ſie bey gutem wetter heraus an die luft, und wenn ſie getrāncket, ein paar ſtunden herum ſpringen laſſen. Sonderlich aber ſoll man zuſehen, daß der erſte winter, ſowol was die wärme des ſtalls, als die güte des futters betrift, von ihnen gut überſtanden werde, indem das beſte gewächſe das erſte jahr geſchiehet. Die zweyjährigen fohlen werden ſchon an halftern gebunden, und mit angefeuchteter ſüde und heckerling von rocken-ſtroh, mit

mit klein geſchnittenen grummet und ſpreu gemenget, gefüttert, wovon ſie früh morgens drey eingetheilte futter nach einander, denn heu oder haberſtroh bekommen, und darauf geträncket werden. Zu mittage wird ihnen nur ſtroh oder wirr-bunde in die raufen eingeleget, worauf ſie in den hof gelaſſen, und geträncket, abends aber, nachdem man ſie in den ſtall gethan, gleich wieder, wie des morgens, gefüttert werden. Wenn ſie das dritte jahr erreichet, muß ihnen das futter gebeſſert, und die hengſt-fohlen von den ſtutten-fohlen, ſowol auf der weide, als im ſtall, abgeſondert werden. Man muß ſie auch in ihren neuen quartieren zum öftern beſuchen, angreifen, die füſſe aufheben, mit einem finger oder ſchlüſſel ſachte in den huf klopfen, ſtriegeln, kämmen, wiſchen, damit ſie alles nach und nach gewohnen. Man kan ſie auch allgemach in dieſem alter zur arbeit angewöhnen, aber ehe es dreyjährig iſt, muß man es nicht einſpannen oder reuten, ſonſt verkrüpeln ſie bald. Dennoch aber, wenn man ſie auch als dreyjährig mit anſpannet, müſſen ſie doch nicht ſchwere oder viele arbeit thun, bis ſie erſt vierjährig ſind; alsdenn kan man ihnen ſchon mehr zumuthen. Wenn ſie fünf jahre haben, alsdenn müſſen ſie ihre völlige arbeit, wie andere pferde thun können. Und wenn ein pferd ſechs jahr alt worden, ſo iſt es völlig, wie es werden kan. Welche man von denen hengſt-fohlen nicht gantz behalten will, die läßt man gemeiniglich im dritten jahre, und zwar im May, wenn ſchöne gute weide und der mond neu iſt, reiſſen oder legen, das iſt, verſchneiden, oder zu wallachen machen; wiewol einige ſolches, wenn die fohlen noch an der mutter trincken, zur herbſt-zeit mit ihnen vornehmen: Denn ſo ſie ſchon etliche jahre alt ſind, und etwan ſchon geſprungen, oder doch von den ſtutten kundſchaft haben, und man reiſſet ſie denn erſt, ſo werden ſie verdroſſen, faul und träge, fangen an ſcheu zu werden, und allen muth und kräfte zu verlieren; welche man aber nicht reiſſen läßt, ſondern als gantze pferde oder hengſte behalten will, ſolche muß man entweder den ſommer über noch zu hauſe halten, und auf ſie futter geben, oder aber eine beſondere weide oder roß-garten vor ſie haben, daß ſie, ohne unter die ſtutten, oder zu den ſtuttenfohlen zu kommen, ins gras getrieben werden können. Wenn man will, daß die fohlen friſch und geſund bleiben, mag man ihnen wöchentlich zweymal dieſes pulver brauchen, welches kein fohlen ungeſund werden, auch nichts ſchadhaftes in ihnen wachſen läſſet: Man nimmt ehrenpreis, lungenkraut, gundelreben oder gundermann, winter-grün, epheu, eiſen-kraut, wilden und garten-ſalbey, wachholder-beere, die obern zarten ſchößlinge von den wachholder-ſtauden, dieſelben zu aſchen gebrannt, eichen-laub, odermennige, heydniſches wund-kraut, woll-kraut, nachtſchatten, ſtickwurtz, gute büchene aſche, eines ſo viel als des andern. Dieſe ſtücke alle in einen back-ofen gedörret, klein gepulvert, und in gleichem gewichte mit ſaltz vermenget, ſo werden ſie nicht leicht aufſtößig werden. Wenn ein pferd ins dritte jahr kömmt, ſo gehen ihm die beyden vörderſten fohlen-zähne weg, und bekömmt dargegen gleich wieder breite zähne. Im vierten zahnet es wieder, und bekommet auf jeder ſeite einen breiten zahn. Im fünften zahnet es ab, und bekömmt wieder zwey breite zähne. Im ſechſten bekommet es die hacke-zähne. Von der fütterung iſt dieſes noch zu erinnern: Wenn man rocken und bohnen ſchroten, und von öhl-kuchen zu ſauſen giebt, kan ein pferd bald damit aufgemäſtet werden.

Fohlen: Iſt eben ſo viel, als wenn man von den ſtutten werfen ſpricht. Wenn man denn z. E. ſagt: Die ſchwartze ſtutte hat gefohlet; ſo iſt es einerley, wenn man ſpricht: Sie hat geworfen, oder ein junges fohlen zur welt gebracht.

Fohlen-ſtall: Iſt in einem groſſen land-gute, ſonderlich, wo eine ſtarcke fohlen-zucht iſt, ein ſehr nothwendiges gebäude. Wenn die fohlen von ihren müttern abgeſetzet worden, werden ſie in einen ſtall, welcher entweder mit eichenen pfoſten, oder breiten kieſel-ſteinen beleget iſt, eingeſperret. Ein ſolcher ſtall muß aber vornemlich geraume gebauet werden, weilen ſie, wenn ſie tapfer herumſpringen, und ſich tummeln können, viel beſſer wachſen. Hauptſächlich aber wird erfordert, daß ſie fleißig ausgemiſtet, reine gehalten, und von allem geſtanck geſaubert werden, welches ihnen gar zuträglich iſt, da ſie hingegen von dem miſte an ihrem geſichte leicht ſchaden leiden können.

Fohlen-ſtutte: Heißt man das mutter-pferd, welches ein ſaugendes fohlen hat.

Fohre, ſiehe Forelle.

Folter, ſiehe Tortur.

Fontaine, ſiehe Spring-brunn.

Fontanelle: Sind am leibe gemachte öfnungen, um die überflüßigen und ſchädlichen feuchtigkeiten abzuführen, welcher die natur ſich durch die ordentlichen abführungs-wege nicht entledigen kan. Sie werden meiſt mit der lancette gemachet, müſſen mit einlegung einer erbſe offen gehalten u. täglich gereiniget werden.

Digitized by Google

Fontange, ſiehe Kopfzeug.

Forckeln: Heiſſen bey den jägern die ſtäbe, oder ſtecken, darauf die netze und ander jagd-zeug aufgeſtellet wird: Sie haben oben 2 haacken, und ſind unten ſpitzig, damit man ſelbige beym verlappen, wo man die leine auf baum-zacken nicht hängen kan, in die erde ſtoſſen, und die leine oben drauf legen könne.

Forelle: Ob ſchon dieſes fiſches bey dem artickel Fiſcherey bereits einige meldung geſchehen; ſo verdienet dennoch der vorzug, welchen er vor vielen andern fiſchen hat, einer mehrerern erläuterung. Er hält ſich in flüſſen und bächen, welche einen ſchnellen lauf und hellen ſteinigten grund haben am liebſten auf. Hat viel ähnliches von einem lachſe, oder vielmehr von einem hechte, nur daß er am kopf und maule ſpitziger iſt. Er wird von kleinen ſchuppen bedecket, und iſt entweder mit rothen, gelben oder ſchwartzen flecken über und über beſprenget, wovon die erſtere art, weil dieſe ein weicher fleiſch als die andere hat, den vorzug abgewinnet. Was den geſchmack betrift, ſo iſt ſein zuweilen röthliches und lachs-ähnliches fleiſch, eines treflichen und angenehmen geſchmacks, dahero er allerdings unter die lecker-bißlein auf groſſer herren tafeln zu zählen iſt. Seine ſpeiſe beſtehet in kleinen fiſchen, würmern, waſſer-ſchaum, fröſche, eydechſen, und was er bezwingen kan. Sein fleiſch hat ein volatiliſches ſaltz, und öhlichtes weſen an ſich. Das forellen-fett löſet auf, lindert, und iſt ſonderlich in bruſt-ſchäden heilſam, wie es denn auch für die feig-wartzen, und andere geſchwüre ſehr dienlich iſt. Man ſaget, daß die forellen-zähne vor das böſe weſen, und heftige ſchmertzen, ſo von blut-flüſſen entſtehen, gut ſeyn ſolle, wenn ſelbige zu pulver geſtoſſen, und dem patienten davon ein drachma gegeben worden. Einige calciniren, und präpariren die zähne, und geben ſie in peterſilien-waſſer wider die ſtein-ſchmertzen. Die doſis iſt von einem, bis zu 3 dragmen in alckekengi, oder juden-kirſchen-waſſer, und dieſes mittel ſoll untrüglich und bewährt ſeyn. Mit einem worte; die ſalernitaniſchen medici zählen die forelle unter die zehen arten der geſundeſten fiſche, wenn ſie alſo ſchreiben: Lucius & perca, ſaxaulis & albica, tencha: Sornus, plagitia, cum carpa, galbio, trutta. Die forelle bekömmt von ihrem aufenthalt verſchiedene namen. Denn die in wald-bächen ſich befindet, nennet man wald- oder bach-forellen. Die fiſcher machen noch einen unterſcheid, indem ſie die groſſen forellen, ſo auf dem grunde dem raube nachgehen und ihre Nahrung ſuchen, grund-fohren, die andern aber, ſo ſich in der höhe aufhalten, ſchwebe-fohren nennen, ob ſie gleich einerley art ſind. Dieſes iſt gewiß, daß immer ein fluß oder bach edlere und beſſere forellen führet, als der andere, und daß die ſchwärtzlichten ein weit geſchmackteres und angenehmeres fleiſch, als die weiſſen haben. Vor allen andern aber werden die ſogenannten lachs-fohren allen andern vorgezogen. Sie ſind gröſſer und fetter, als die gemeinen, und das mittel von lachſen und forellen, daher ſie auch den zuſammen geſetzten namen bekommen, ja auch das fleiſch, wenn es geſotten iſt, hat eine röthliche farbe wie der lachs; manche gläntzen mit gold-artigen ſpiegeln. Alle dieſe ſorten halten ſich, wie gemeldet, in harten, hellen, ſandigten, und ſteinichten gewäſſern auf, fehlet es hieran, muß man ziemliche und gleiche ſteine oder ſtücke davon hinein führen oder wältzen laſſen, damit ſelbige ſich darunter wider die hitze, erfriſchen, und bey entſtehenden unangenehmen und rauhen wetter verkriechen können. Sie lieben den ſchatten ſehr, und thun diejenigen nicht übel, wo man in den teichen löcherigtes mauerwerck machen läßt, in welches ſie ſich bey heiß-brennenden ſonnen-ſchein verbergen und verſtecken können. Weil ſie mit unter die raub-fiſche gerechnet werden, als pfleget man gemeiniglich ſpeiſe-fiſche oder laich-karpfen mit in die teiche zu ſetzen, damit ſie von der brut ihre nahrung haben mögen. In fiſchhältern aber füttert man ſie mit lebern, jedoch müſſen die wilden niemals alleine ſeyn, ſondern jederzeit unter die zahmen, und zu der hälter ſchon gewohnten geſellſchaft geworfen werden, damit ſie ſich zur ſpeiſe deſto beſſer bequehmen mögen. Ihre laich-zeit iſt gegen den November. Die ſee-forellen, welche zuweilen 4 bis 5 pfündig werden, ingleichen die teich-fohren laichen erſt im November, dahingegen die fluß- und bach-fohren ſchon im September. Gleichwie nun die forellen in einigen kranckheiten von den medicis erlaubet werden, ſo ſind hingegen die lachs-fohren denen febricitanten gäntzlich verboten, weil ſie wegen ihrer fettigkeit, eben wie der lachs, leicht einen eckel machen, und die kranckheit vergröſſern können. Bey entſtehenden donner-wetter werden die forellen dergeſtalt betäubet, daß ſie wie unbeweglich liegen, und mit den händen können gefangen werden. Wer auf fohren angeln will, nehme krebſe, und ſtecke ſie an den angel-haacken, da ſie denn bald anbeiſſen, weil dieſe eine ihrer beſten ſpeiſen ſind. Sonderlich lieben die forellen, wenn die ufer der bäche mit erlen-bäumen bewachſen ſind, unter welchen ſie ſich verkriechen. Will man ſie unter den ſteinen und hohlen wurtzeln mit den händen fangen, muß man ihnen erſtlich fein gemählig unten an dem bauch krauen, denn das haben ſie gerne, bis man ihnen an die köpfe kömmt, da man ſie

Digitized by Google

am gewiſſeſten halten kan, ſonſt arbeiten ſie ſich gar leicht wieder loß. Von den forellen, welche die Frantzoſen Truites nennen, und im Genfer-See und in der Schweitz häufig gefangen werden, und von ihrer auſſerordentlichen gröſſe, iſt in erwehnten artickel Fiſcherey allbereits meldung geſchehen. Die forellen ſind ſehr behende, und ſchieſſen wie ein pfeil gegen den ſtrom, ſogar daß ſie auch über hohe wehre und waſſer-fälle unglaubliche ſprünge thun können. Wenn es regnet, oder die ſonne heiß ſcheinet, beiſſen die forellen leicht am angel, allein ſie ſterben im ſommer auch bald, wenn ſie aufs land kommen, und nicht gleich in friſches quell- oder brunnen-waſſer gebracht werden. Sie laſſen ſich nicht gerne weit führen; wenn man ſie aber in fäſſer thut, und mit klaren waſſer ſie oft auffriſchet, auch ſie beſtändig rüttelt, können ſie auf 20 meilen gefahren werden. Zum köder oder querder an die angeln macht man von ungeſottenen krebſen die ſchwäntze und ſcheeren aus, ſchneidet ſolche in kleine bißlein, und ſtecket ſie an die angel-haacken: Oder man nimmt einen theil honig, 2 theil reiher- oder reiger-fett, 1 theil campfer, und 4 theile faul holtz, von alten weiden, und leget eine nacht regen-würmer darein. Oder regen-würmer in rinds-blut geweichet und eine Nacht darinne liegen laſſen, locket die forellen ungemein an ſich. Man kan auch diejenigen würmer, welche ſich in dem alt verfaulten holtze des forellen-waſſers befinden zum angeln gebrauchen. Will man aber mit reuſen forellen fangen, muß folgender köder genommen werden: Man ſtöſſet biebergeil und campfer, machet ſolches in einem tiegel warm, wenn der campfer zerfloſſen, und leinöhl darzu gethan worden, läſſet man es noch einmal wohl vermiſchet einen aufwall thun, und röſtet werck oder flachs darinnen; ſolches thut man in den beutel der reuſen, und leget ſolche bald ins waſſer, da denn die forellen dem ſtarcken geruche nachgehen, und folglich ſich ſelber in den reuſen fangen; was nun ihre zubereitung zur ſpeiſe anlanget, ſo werden ſie, nachdem man ſelbige gewöhnlich geriſſen, und ihnen das eingeweide genommen, entweder 1) blau geſotten, nemlich auf dieſe weiſe: Wenn ſie ſauber gewaſchen, leget man ſie in eine ſchüſſel, gieſſet kalten oder geſottenen eßig darüber, läſſet ſie alsdenn geſchwind im waſſer ſieden, thut gehörig ſaltz dazu. Wenn ſie geſotten, läſſet man ſie eine weile alſo ſtehen, bis ſie verdämpfet haben; alsdenn werden ſie in eine ſchüſſel geleget, und grüne peterſilie darüber geſtreuet. Oder: 2) Man ſiedet friſche forellen in ſaltz-waſſer ab, geußt das waſſer davon, und thut erbs-brühe, friſche butter, ingwer, pfeffer, muſcaten-blüth dazu, brennet auch ein wenig mehl mit ein. Will man die brühe ſäuerlich haben, thut man ein wenig citronen-ſaft darein, und läßt es kochen. Man machet die forellen auch 3) mit einer äpfel-brühe alſo: Siedet ſie in ſaltzwaſſer, aber nicht in eßig, und machet die brühe indeſſen auf folgende art: Nehmet borsdörfer-äpfel, ſchneidet ſie klein in ſcheiben, laſſet es in malvaſier mit ein wenig zimmet wohl weich ſieden, zwinget es durch einen durchſchlag, würtzet es mit muſcatenblüth, cardemomen, geriebenen citronen-ſchaalen, zucker, und miſchet es mit hollunder-eßig, und wo es beliebig, mit etwas weniges von berbisbeer-ſaft, damit die brühe ſchön roth werde, gieſſet ſie über die forellen, thut ein gut ſtück butter, oder gutes baumöhl darein, und laſſet es alſo in der ſchüſſel noch einen wall thun. Will man ſie aber alſo kalt eſſen, wird die brühe, wenn ſie darüber angerichtet, nicht mehr geſotten, auch weder butter noch öhl darein zerlaſſen. Den ſchüſſel-rand kan man mit eingemachten berbisbeeren, oder andern dergleichen ſachen zu ſamt den forellen belegen, und ſelbige hier und dar mit biengen beſtecken. Gebraten, werden die forellen auf folgende weiſe: 4) Wenn ſie ausgenommen, thut man ihnen den ſchwantz ins maul, ſaltzet und weltzet ſie in rocken-mehl, bratet ſie in voller butter, leget ſie trucken in die ſchüſſel, und eine citrone dabey. Man ſiedet ſie auch in rothen wein, auch mit einer butter-brühe und gewürtzt. Mit einer citronen-brühe kan man ſie alſo machen: 5) Wein, muſcaten-blüth, pfeffer, citronen-ſaft und ſchaalen, ein wenig eßig, mit zucker gebrühet, laſſet es kochen, ein paar eyer-dotter darein gequerlet, und über die blau geſottene forelle gegoſſen, auch klein geſchnittene citronen-ſchaalen darüber geſtreuet. Die forellen werden auch in baum-öhl alſo gebraten: 6) Wenn ſie ausgenommen, läſſet man ſie in einem tiegel braten, mit baum-öhl, lorbeer-blättern, gantzen nelcken, ſaltz, etwas pfeffer und gantzen zwiebeln. Wenn ſie alſo gebraten, richtet man ſie an. Damit ſie ſich nicht an die pfanne ſetzen, ſo leget man ein höltzgen darunter und begießt ſie öfters mit baumöhl. Die forellen in baum-öhl gebraten, mit helſſem eßig begoſſen, und wieder kalt werden laſſen, hernach in ein irdenes gefäß ſchichtweiſe geleget, allemal eine lage fiſche, denn dürre lorbeer-blätter mit ſaltz und pfeffer darzwiſchen gethan, endlich mit baum-öhl wohl begoſſen, und im keller, oder an einem andern kühlen ort verwahret, dauren und halten ſich ein gantz jahr. Einige wiſſen ſie auch 7) auf welſche manier, wie orade in eßig einzumachen: Man thut das eingeweide ſauber heraus, ſaltzet die forellen, und läſſet ſie ein

ein wenig liegen, drücket denn mit einem reinen tuche das blut aus; ſtreuet mehl auf die forellen, backet ſie in friſch- und gutem baum-öhl allgemach ſchön gelb, wiewol man ſie auch ohne mehl backen kan, und läſſet ſie auf einem teller wohl erkalten. Thut indeſſen wein-eßig, ſalbey und lorbeer-blätter, wie auch roßmarin-zweiglein, gröblich zerſtoſſenen pfeffer, ein wenig ſaltz und würtz-nägelein zuſammen in einen topf, ſetzet es mit einander zum feuer, und laſſet es einen ziemlich ſtarcken ſod thun, gieſſet es ſodenn in einen napf, damit der eßig kühle werde; leget in ein darzu dienliches geſchirr, friſche lorbeer-blätter, und roßmarin-ſträuchlein, zu unterſt auf den boden; beſtreuet ſie mit gröblich zerſtoſſenen pfeffer, cardemomen, muſcaten-blüth, und ein wenig ſaltz: Denn leget etliche fiſche oder gebackene forellen darauf, beſtreuet ſie gleichfalls mit beſagtem gewürtz; machet eine friſche lage von denen bereits geſottenen ſalbey- lorbeer- und roßmarin-blättern, beſtreuet ſie mit gewürtz, und leget denn wiederum andere fiſche darauf, und ſo fort, immer eine lage blätter und fiſche wechſelsweiſe. Alsdenn gieſſet man den erkalteten eßig hinein, und bedecket die oberſte lage der fiſche mit blättern; doch muß der eßig allezeit über die fiſche gehen, damit dieſelben bedecket bleiben, und nicht anlaufen oder ſchimlicht werden. Zu ſolchem ende kan man ſie oben auf mit einem bretlein bedecken, und ſelbiges mit einem ſtein beſchweren und niederdrucken; dadurch denn die fiſche ſehr lange können erhalten werden. 8) So kan man auch die forellen mit einer grünen brühe zurichten, und zwar folgender geſtallt: Schwinget ſie in mehl, und backet ſie in gantz heiſſer butter; ſtoſſet nachdem peterſilien-kraut, thut ein wenig wein, fleiſch-brühe und gewürtz daran, treibet es durch, und ſiedet es nicht lange, und gieſſet die brühe darüber. 9) Werden ſie auch auf dieſe weiſe zugerichtet: Man nimmt ein gut theil peterſilien-wurtzeln, ſamt dem grünen, ſiedet ſie in einem topf, darein ohngefehr 2 maaß waſſer gehen, bis die wurtzeln mit dem kraute fein weich worden; gieſſet alsdenn das waſſer davon, weichet geſchnittene und gebähete ſemmeln darein; reibet die wurtzeln nebſt dem grünen gar klein wie ein mus, ſchüttet die geweichte ſemmel, ſamt dem waſſer wieder darzu, reibet es mit einander durch ein enges ſiebgen, gieſſet ein glas eßig darzu, und laſſet die fiſche in dieſer brühe ſieden: Saltzet aber die brühe zuvor recht; wenn ſie nun eine weile geſotten haben, ſo thut einen löffel voll zucker, ingwer, pfeffer und ein wenig nelcken darzu, und laſſet es noch einmal aufſieden, und alsdenn warm angerichtet. 10) Man läſſet auch ein paar kälber-füſſe mit hauſſen-blättern ſo lange kochen, bis es ſo dick, daß es geſtehe, da es denn durchgeſeihet, und nachdem das fett davon, mittelſt eines löſch-papiers herunter gebracht worden, mit wein, etwas eßig, citronen-ſaft, und zucker aufgekochet wird. Hernach klopfet das weiſſe von 3 eyern zu einem ſchnee, und wenn das vorige im vollen ſud, ſchüttet man dieſes geklopfte eyweiß dazu, und rühret es wohl um, da ſich denn der ſchaum alle hinein ziehen wird. Endlich gieſſet man dieſe gallerte durch ein paar ſervietten über die angerichteten forellen, und läſſet es an einem kühlen ort ſtehen. Theils 11) mit einer butter-brühe, da die abgeſottene forellen in einer caſſerol nebſt einem guten ſtück ſchmaltz geleget, und klein geriebene ſemmel mit muſcaten-blüthen darüber gethan werden, und ſo man noch peterſilien-waſſer oder fleiſch-brühe hinzu gegoſſen, als man vermeinet genug zu haben, läſſet man dieſes zuſammen über einem kohlfeuer ſo lange kochen, daß es ein wenig dicke wird. 12) Einige machen noch über dieſes eine coulis auf folgende art daran: Indem ſie eine abgeſottene forelle mit einem ſtück butter, muſcaten-blüthen und etwas ſemmel in einen aſch zuſammen reiben, peterſilien-waſſer, hühner- oder fleiſch-brühe daran gieſſen, und wenn dieſes gekocht, durch ein haar-tuch über die angerichteten forellen ſchütten und nochmalen ein wenig aufkochen laſſen. Wer will, kan klein geſchnittene peterſilie daran werfen, und ſtatt der geriebenen ſemmel die coulis annoch mit eyer-dottern abziehen. 13) Will man ſie mit einer ſardellen, ſauſſe, muſcheln oder auſtern zurichten, ſo wird nachfolgender geſtalt verfahren: Man nimmt von 4 bis 5 ſtück ſardellen, nachdem ſie gewäſſert, das fleiſch, ſchläget 6 eyer-dottern in das caſſerol, und rühret die ſardellen, nebſt citronen-ſchaalen, muſcaten-blüthen, einem guten ſtück butter, eine gantze zwiebel, ſo aber beym anrichten allezeit heraus genommen werden muß, und eine meſſer-ſpitze mehl darunter, gieſſet halb waſſer und halb wein oder auch brühe dazu, ſetzet ſolches auf ein kohlfeuer, und läſſets bey ſtetigen umrühren etwas dick einkochen, da man es ſodenn über die abgeſottenen und noch warm gehaltenen forellen anrichtet. Mit den auſtern und muſcheln verhält man ſich eben alſo, nur daß die letzten erſt in die brühe, wenn ſolche bald fertig, geſchüttet werden müſſen. 14) So laſſen ſich auch die abgeſottenen forellen mit gerührten eyern machen: Es werden nemlich in die gewöhnlicher maſſen verfertigte gerührte eyer die abgeſottenen und klein zerpflückten ſardellen nebſt etwas muſcaten-blüthen gemenget, und beym anrichten aus ſchmaltz gebackene ſemmel-ſchnittgen zu unterſt in die ſchüſſel geleget. Oder 15) in eine paſte-

te ge-

Digitized by Google

te geſchlagen: Hierzu werden die forellen geriſſen, gekerbet und eingeſaltzen, lorbeer-blätter, nebſt zwiebeln, in ſcheiben geſchnitten darzu geleget, guter eſſig darüber gegoſſen, und eine zeit lang in dieſer lacke liegen gelaſſen. Hierauf nimmt man ſie heraus, leget unten in eine von guten mürben teig zubereitete paſtete, butter und gewürtz, und die forellen oben drauf, thut citronen, lorbeer-blätter, gantze nelcken und ingwer daran, machet die paſtete mit einen zierlichen deckel zu, und läſſet ſelbige halb gar backen, ſodenn läſſet man durch einen trichter nachgeſetzte brühe in die paſteten laufen, ſie wieder in back-ofen ſetzen und ſie vollends gar backen. Die brühe beſtehet aus brauner butter, wozu etwas weniges gebräuntes mehl, fleiſch-brühe und wein geſchüttet, klein gehackte ſardellen und geſchnittene citronen daran gethan, und dieſes wohl durch einander gekochet worden. Oder 16) mit ſpeck und citronen geſpickt gebraten: Da man die forellen reiſſet, den ſpeck wie auch citronen-ſchaalen gantz dünne, und etwa eines zolles lang ſchneidet, erſtlich eine reihe ſpeck, und denn eine reihe citronen-ſchaale in die forellen ſpicket, ſie hernach ein wenig einſaltzet, an höltzerne ſpiesgen ſtecket, und dieſe wiederum an einem eiſernen ſpies feſt bindet, fein ſauber daran braten läßt, und dabey ſehr fleißig mit brauner butter begieſſet. Endlich wenn ſie fertig, werden ſie alſo trucken mit ein wenig brauner butter hingegeben, oder es kan eine braune ſardellen- ingleichen capern ſauſſe darüber angerichtet werden. Oder 17) mariniret: Da reiſſet man die forellen, kerbet ſie auf beyden ſeiten, ſaltzet ſie wohl ein, und läſſet ſie alſo einige ſtunden liegen, alsdenn trucknet man ſie fein ab, beſtreichet ſolche mit butter, oder baum-öhl, und bratet ſie, bey oft wiederholten beſtreichen auf dem roſt fein ſchön, da man ſie denn abhebet, und kalt werden läſſet. Hernach nimmt man ein fäßgen, das gleich ſo breit, als eine forelle lang iſt, netzet es ein, reibet es durchaus mit pfeffer, leget unten auf den boden lorbeer-blätter, roßmarin, citronen-ſchaalen, gantze nelcken und gantzen pfeffer, auf dieſes alles kommet eine lage forellen, und denn wieder voriges gewürtz, womit man wechſelsweiſe ſo lange fortfähret, bis das fäßgen voll, und das gewürtz die letzte ſchicht ausmachet. Hierauf ſchläget man das fäßgen zu, bohret durch den einen boden ein loch, das mit einem zapfen kan zugeſtopfet werden, gieſſet guten eſſig daran, damit das fäßgen keinen leeren raum behalte, ſetzet es an einen kühlen ort, und verkehret es alle tage: Oder man ſiedet den eßig mit einigen gantzen zwiebeln ab, vermiſchet ihn mit baum-öhl: Etliche backen die forellen gar zuförderſt aus baum-öhl als aus einem ſchmaltz. Die frantzoſen richten ſie, wie die lächſe mit einer ſauſſe au court bouillon, wie ſie es nennen, zu, indem ſie ſelbige mit wein, lorbeer-blättern, roßmarin, ſaltz, pfeffer, und pomerantzen-ſchaalen ſieden. Man kan ſie auch auf dem roſt braten, und mit capern, gewürtz, eßig und öhl oder butter auffſetzen. Oder man machet die brühe von wein, gewürtz und citronen. Oder mit einer pohlniſchen brühe, ſo von citronen, wein, äpfeln, zwiebeln und erbſen bereitet wird.

Forellen-halter, ſiehe Fiſchhalter.

Forellen-ſalat, ſiehe Salat.

Forellen-teich: Ein ſolcher, wenn er ſtarcke kieſelichte quellen, und ſeinen zufluß von bächen hat, die gleichfalls kieſel führen, ſind die beſten. Im winter müſſen ſie eben wie andere teiche aufgeeiſſet werden, damit täglich der ein- und ausfluß offen bleibe. Dieſe teiche werden mit ſätzlingen aus denen forellen-bächen, oder dergleichen teichen beſetzet, und können alle 3 jahr gefiſchet werden.

Forme: Iſt dasjenige gefäß, darinne etwas, wenn es eine geſtalt annehmen ſoll, gegoſſen, oder gedruckt wird. Die zucker- und kuchen-becker, gypſer, gieſer, und gold-ſchmiede haben ihre formen. In der küche hat man formen zum paſteten und andern back-werck, als eyerkäß formen, eiſen-kuchen-formen, preß-kopf-formen ꝛc.

Fotſcheln, ſiehe Vorſcheln.

Forſt: Iſt auf einem dache oder auf einer lehm-wand der oberſte ort, den man mit dazu gebrannten hohl-ziegeln, welche man insgemein forſt-ziegeln nennet, beleget, damit ſowol der fallende regen dem lehme keinen ſchaden verurſachen, noch auch das waſſer des regens durch die oberſte öfnung des daches nicht einfallen könne, auf ſtroh-dächern aber werden gantz a parte dazu verfertigte ſchoben, welche aus lehm und langen ſtroh dazu bereitet ſind, geleget, damit gleichfalls der regen dem dache und wand keinen nachtheil zufügen könne. Auch brauchet man auf die geſetzten lehm-wände gleichfalls nur ſtroh und truckene erde. Man hacket das ſtroh ſo lang ab, daß es auf beyden ſeiten über die mauer wenigſtens eine halbe elle quer über heraus raget, beſchüttet daſſelbe mit feuchter erde und formiret darauf die geſtalt eines dreyangels, ſo ſetzet es ſich durch den darzu kommenden regen ſo feſte, daß es hernachmals eine gute wehr vor den darauf fallenden ſchnee und regen iſt; will man es noch feſter haben, ſo ſtreuet man allerhand geſäme, welches ſtarck um ſich wurtzelt, darunter, z. E. haus-rauch oder haus-laub, blaue lilien und dergleichen, und dieſes kan

Digitized by Google

man auch unter die forſte auf den häuſern, ſchennen und ſtällen einmengen, da ihnen denn weder ſturm-winde, noch ſchloſen und anderer wetter-ſchaden ſo leicht nichts thun können.

Forſt: Iſt auch ein gewiſſer theil und weiter umfang eines mit holtz bewachſenen waldes, welcher in verſchiedene reviere eingetheilet iſt, und dieſe reviere beſtehen aus bergen, thälern, höltzern, vorhöltzern und büſchen, davon entweder dem landes-herren alleine, oder auch demjenigen, welcher mit forſt-gerechtigkeit darüber belehnet iſt, die nutzung am wilde, holtze, mäſtung, wilden obſte, graſerey und dergleichen zukommt. Da nun ein dergleichen allzuweiter umfang nicht von einem aufſeher alleine kan überſehen werden, und doch groſſer gewinſt aus demſelben zu ziehen, hingegen auch kein geringer verluſt erlitten werden kan, ſo iſt ein dergleichen forſt in gewiſſe diſtricte, welches jägermäßig reviere genennet werden, eingetheilet, darüber etliche förſter geſetzet ſind, und dieſen iſt wiederum einem jeden ſein revier durch gewiſſe maal-ſteine, ſeulen, hügel und dergleichen abgeſtecket, in welchen ſie auf die holtzung, wieſen, und allem, was davon abhängig iſt, genaue aufſicht halten ſollen, damit dem eigenthums-herrn kein ſchade erwachſe. Ueber dieſe förſter iſt ein ober-förſter, welchem dieſe erſtern rechnung ablegen und von allen vorfallenheiten nachricht geben müſſen, geſetzet; oder ſie ſtehen gleich unmittelbar unter einem forſtmeiſter, und ſo das forſtweſen, wie bey groſſen fürſtlichen und königlichen höfen vielmals vorfället, ſich gar zu weit erſtrecket, ſo iſt ſowol der forſtmeiſter, als auch ober-förſter und förſtere insgeſammt an dem ober-forſtmeiſter gewieſen.

Forſt-bann: Iſt derjenige zwang eines herrn, vermöge welchen ein jeder unterthan das benöthigte brenn-nutz- und ſchirr-holtz von ihm kaufen, auch der buch- und eichel-maſt gegen erlegung des dafür zu zahlenden maſt- oder fehm-geldes ſich unterziehen laſſen muß.

Forſt-frohnen: Sind diejenigen dienſte, welche die unterthanen ihrer obrigkeit aus ihren ſelbſt eigenen mitteln, oder gegen eine geringe lieferung an ſpeiſe, oder auch gelde, auf jagden, höltzern und forſten entweder mit der hand, oder auch mit pferden, ochſen und geſchirr leiſten müſſen.

Forſt-garbe, ſonſt ſtock-garbe: Iſt ein gewiſſer zehend, der von einem gewiſſen ſtuck holtzes, wenn es zu ſaatfelde gemachet wird, dem lehns-herrn des forſtes von dem lehn-manne jährlich gezahlet werden muß, um dadurch den wild-bahns-ſchaden, den der lehns-herr leidet, zu erſetzen.

Forſt-gerecht, ſiehe Förſter.

Forſt-gerechtigkeit: Iſt nichts anders als die volle macht und gewalt eines fürſten über grund und boden, wie auch über die holtzungen oder wälder zu befehlen, denen unterthanen forſt-ordnungen vorzuſchreiben, daß die wälder in gutem ſtande erhalten und die verbrecher beſtrafet werden, jäger, förſter und buſchknechte zu ſetzen, die ſowol auf die holtzung, hütung, wie auch erhaltung und vermehrung des wildes bedacht ſeyn ſollen, damit dem herrn kein ſchade entſtehe, ſondern derſelbe deſto einträglicher die wald-nutzung genieſſe, das recht hat wild-ſäulen zu ſetzen, flöſſen anzulegen, eiſen-hämmer, ziegel- und kalck-öfen, glas-hütten, ſchneide-mühlen aufzurichten, wild-zäune, thier-gärten und dergleichen mehr, was ſowol zu ſeinem nutzen als auch vergnügen etwas beyträget, anzuordnen, forſt-häuſer nnd wohnungen aufzubauen, jährlich die grentzen zu beziehen, holtz-märckte und verkauf auszuſchreiben, damit nach ſeinem gefallen zu handeln, und alles, was zu den recht und gerechtigkeiten des forſt-weſens mehr gehöret, ungehindert auszuüben.

Forſt-grentze: Sind diejenigen reviere eines förſters, deren ausgang deutlich und rings herum benennet und bezeichnet ſeyn muß, und dieſes geſchiehet durch grentz-ſteine, ſeulen, lager-bäume, wege, graben, hügel, flüſſe und dergleichen, ihr beweiß beruhet nicht allein auf die in forſt-büchern angegebene beſchreibung, ſondern hauptſächlich auf die zeugen, welche man bey jährlicher beziehung der grentzen und beſichtigung der mal-ſteine und grentz-ſäulen mit zugegen hat: Auch geſchiehet es, daß man in die bäume gewiſſe zeichen, die auf einander weiſen, ſchneidet.

Forſt-hafer: Iſt derjenige hafer, welcher an einigen orten und nur von einigen unterthanen vor die jagd-hunde geliefert werden muß.

Forſt-haus: Iſt dasjenige haus, wo entweder ein ober-forſt- oder ober-wildmeiſter, ingleichen auch ein ober-förſter und andere förſter wohnen, von da heraus die reviere, wild-bahnen, heyden und dergleichen zu bereiten oder zu begehen, und werden dergleichen häuſer gemeiniglich an die wälder, oder in die nächſt davon liegenden dörfer gebauet, und ſind über die ordentlichen wohnungen meiſtentheils mit ſtällen und ſcheunen zu der forſt-bedienten behöriger nothdurft und unterhalte verſehen, wie nicht weniger mit behältniſſen zu aufziehung junger hunde und verwahrung alles desjenigen zeuges, das zum jagd-weſen gehöret, verſorget, zum beweiſſe, daß die herrſchaft deſſelben waldes die völlige jagd-gerechtigkeit rechtmäßig beſitze, und zum zeichen, daß in ſolchem hauſe ein hirſchgerechter jäger wohne, werden auf die forſte oder giebel des daches hirſch-gehörne aufgeſteckt

Digitized by Google

und unterhalten. Wo bey dergleichen häuſern feldbau iſt, wird auch dem förſter zu ſeinem deſto beſſern unterhalt eine gewiſſe flur angewieſen, wie nicht weniger, wo eine heer-ſtraſſe vorbey gehet, verſtattet, daß er gaſt-wirthſchaft treiben darf.

Forſt- oder fuß-knecht: Iſt ein ſolcher, der dem förſter, welcher ſein revier täglich zu beziehen alleine nicht im ſtande iſt, zugeordnet wird, daß er ſowol als der über ihn geſetzte förſter auf den nutzen des waldes und wildes ſorgfältig acht haben, den bevorſtehenden ſchaden aber nach pflicht und treue verwehren und verhindern ſoll, abſonderlich auf die wild-ſtände und ihre nahrung ein wachſames auge haben, damit ſie nicht geſtöhret und verwüſtet werden; ſo ſoll er ſich auch die wald-waſſer, fiſch- und krebs-bäche treulich laſſen befohlen ſeyn, ein wachſames auge darüber haben, daß ſie nicht zum nachtheil ſeines herrn ausgefiſchet werden, noch ſoll er dergleichen ſelbſt heimlich und diebiſcher weiſe thun. Wo was zu ſeines herrn ſchaden, und er alleine nicht verwehren kan, unternommen wird, ſoll er es alſobald anzeigen, damit bey zeiten einhalt gethan werde.

Forſtmeiſter: Iſt eine hohe bedienung, wird insgemein über einen groſſen forſt, welcher in viele reviere abgetheilet iſt, verordnet, und hat nicht alleine die aufſicht über die ihm zugeordneten ober-förſter, förſter, fuß- und buſch-knechte, ſondern er hat auch macht, ihre verbrechen, welche zum ſchaden des forſt-herrns begangen werden, nach beſchaffenheit der umſtände zu beſtrafen, er ſoll vor ſeine perſon ſelbſt nicht nur das jagd- forſt- und holtz-weſen vollkommen verſtehen, ſondern iſt auch berechtiget, holtz-märckte auszuſchreiben, ſoll ſie aber auch gleichfalls beſuchen, über alle grentze, gehöltze und jede art des wildes ein genaues verzeichniß halten, was gefället, verkaufet, in die fürſtliche küche und zum deputat an die bedienten geliefert wird, richtig und ordentlich aufſchreiben, den verkauf des holtzes, der maſt und wald-vermiethung treulich berechnen, über alles aber eine ſolche ſcharfe aufſicht führen, daß dem grund-herrn von ſeinen grentz-nachbarn kein eingrif weder in ſeine rechte noch nutzungen vorgenommen werden möge, und ſo ſich ja dergleichen unverhofter weiſe zutrüge, ſolches alſobald melden und darüber befehle, wie er ſich zu verhalten habe, einholen.

Forſt-revier: Iſt eine gewiſſe umſchränckte lage oder gegend eines forſtes, welche einen gewiſſen oder etlichen förſtern zu ihrer aufſicht und täglichen beſuchung übergeben wird.

Forſt- oder jagd-ſteine: Sind diejenigen merckmale, welche an denen grentzen zu unterſcheidung der forſt- und jagd-obrigkeitlichen macht und gewalt geſetzet werden.

Forſt-ziegel: Sind ordentlich gebrannte ziegel, die aber an ſtatt einer flachen ſeite in die krümme gearbeitet ſind, daß ſie auf das oberſte der dächer, um den einfallenden regen zu verwehren, können gedecket werden, auch brauchet man dieſelben, auf lehm- oder weller-wände zu legen.

Forthäckeln: Heiſſet, wenn das weibes-volck den faden auf der ſpuhle beym ſpinnen am rade von einem häcklein zu dem andern fortleget, daß ſolcher ſich ordentlich aufſpühlet.

Fortpflantzung der gewächſe: Solche geſchiehet entweder durch die natur allein, oder durch die natur und kunſt zugleich. Die künſtliche fortpflantzung beſtehet darinnen, daß man der natur durch wegräumung derer hinderniſſe zu hülfe komme, z. E. daß man das feld rühre, ege, walze, jäte, die ſteine vom acker leſe, u. ſ. f. Die natürliche fortpflantzung geſchiehet durch den ſaamen oder ſchößlinge. Kommt aber derſelben mit abſenckung, oculiren und pfropfen zu ſtatten. Einige botanici ſuchen zu behaupten, daß alle pflantzen durch den ſaamen fortgebracht werden müſten, ſie trügen auch alle ſaamen. Andere ſagen, daß etliche gar keinen ſaamen hätten. So viel iſt gewiß, daß alles, was ſaamen träget, auch durch den ſaamen fortgebracht werden kan. Ob nun ſchon alle pflantzen, z. E. das wurtzel-werck ordentlicher weiſe und insgemein ſaamen tragen, ſo kommen doch viele zu einer nicht ſo groſſen vollkommenheit, wenn nichts daran gethan wird, als wenn man ſie verſetzet, ja der ſaame vieler ausländiſchen pflantzen kan hier zu lande gar nicht, oder nicht tauglich erzeuget werden. Daher man auf vielerley andere künſtliche arten des fortpflantzens bedacht geweſen. Die heutigen botanici ſagen, daß das weſentliche kennzeichen einer jeden pflantze von ihrer blume, und von ihrer frucht herzuleiten ſey, keinesweges aber vom ſaamen; weil, wie ſchon geſaget worden, viel, ſonderlich ausländiſche gewächſe gar keinen ſaamen tragen, ingleichen weil allem anſehen nach die abſicht der natur vornemlich auf die blume gehet, und der ſaame blos als ein mittel zur fortpflantzung gehöret. Das mittel aber iſt niemals ſo wichtig, als deſſen abſicht. Damit man aber die pflantzen nicht nur den namen nach kenne, ſo iſt zu verſuchen, ob man nicht aus äuſſerlichen umſtänden ſo ziemlich auf die kräfte und würckungen derſelben ſchlüſſen könne. 1) Alles, was ein aliment, und nicht zugleich ein medicament iſt, hat einen angenehmen mit einer verdünnten ſüßigkeit vermiſchten und nicht heftigen geſchmack. 2) Alles bittere in einer gewiſſen

Digitized by Google

quantität genommen, wärmet. 3) Alles ſüſſe, wenn es im magen nicht verdirbet, wärmet gelinde. 4) Alles bittere ziehet die fibras gelinde zuſammen. 5) In alles ſaure gehet aus dem cörper, mit welchem es vereiniget wird, ein theil der materie der wärme über: Auf dieſe weiſe kühlet das ſaure und conſtringiret. 6) Alles ſaure, wenn es nicht allzugelinde iſt, efferveſciret mit laugen-ſaltzen, mit ſpiritibus urinoſis, auch mit vielen terreſtriſchen dingen, als mit kreide, ziegelſtein, krebs-augen u. d. g. welche dinge alle in anſehung dieſer efferveſcenz mit dem ſauren alcalica genennet werden. In dieſer efferveſcenz wird der alcaliſche cörper mit dem ſauren zugleich erwärmet. Darum pflegen ſaure dinge, wenn ſie heftig genug ſind und alcaliſche theilchen antreffen, dergleichen im animaliſchen cörper natürlicher weiſe allezeit angetroffen werden, oftmals eine heftige hitze zu erwecken. 7) Alle ſaure dinge, wenn ſie heftig ſauer ſind, und in ſtarcker doſi genommen werden, ſind corroſiviſch. 8) Alles, was einen ſauren herben geſchmack hat, dergleichen man z. E. in unreifen obſte und unreifen weine findet, das kühlet und conſtringiret. Dabey man ſich aber zu beſcheiden hat, daß wenn es heftig iſt, es auch efferveſciren und corrodiren könne. 9) Alles, was einen aromatiſch-herben geſchmack hat, der auf der zunge brennet, oder nur zu wärmen ſcheinet, ohne daß es corrodiret, machet hitze. 10) Alle bittere vegetabiliſche früchte, bittere vegetabiliſche gummata und hartze purgiren: Dergleichen ſind z. E. aloe, ſcammonium ꝛc. 11) Alle cardui, oder diſtel-pflantzen treiben ſchweiß, oder urin, oder beydes: Doch ſind nicht alle arten davon ſicher zu gebrauchen. 12) Alle feld-früchte, dergleichen obſt, erbſen, linſen, hirſe u. d. g. ſind, machen blähungen, 13) die meiſten vegetabiliſchen öhle und andere fettigkeiten machen hitze. 14) Alle vegetabiliſche balſame wärmen oder machen hitze. Alle wärmende fettigkeiten ſind, wenn ſie äuſſerlich gebrauchet werden, ſuppuratoria, d. i. ſie digeriren die ſich an einen ort ſammlenden und ſtagnirenden humores, ſie mögen nun ante ſtagnationem laudabiles geweſen ſeyn oder nicht, dergeſtalt, daß ein eyter daraus wird, welches ſie expandiren und zum durchbruch geſchickt machen. 16) Alle heftige bittere kräuter, die durch öftern gebrauch nicht zur gewohnheit worden, expurgiren etwas aus dem cörper. 17) Alle kräuter, welche einen milchfarbigen ſaft führen, haben etwas giftiges. Die beſte farbe der vegetabiliſchen kräuter-ſäfte iſt die grüne, und die ſelbige nicht haben, ſind nicht ſicher zu gebrauchen. 18) Diejenigen kräuter, welche einen heftig widerwärtigen geruch, ingleichen einen heftigen fremden unerträglichen geſchmack haben, ſind giftig, z. E. ſiliquaſtrum, oder heydniſch-wund-kraut. 19) Diejenigen kräuter und wurtzeln, welche unter die medicamenta alexiopharmaca gerechnet werden, haben mehrentheils einen aromatiſchen ſcharfen geſchmack. 20) Was geſaltzen ſchmecket, wärmet zwar den magen, es ſchadet aber leichtlich der lunge, und machet huſten ꝛc. Damit man aber auch die giftigen kräuter kennen lerne, ſo ſind es nachfolgende: 1) Weiſſe und ſchwartze nieſe-wurtzel. 2) Aller toback, obwol dieſer in einem ſehr geringen grad giftig iſt. 3) Bilſam-kraut. 4) Naſel wurtzel. 5) Wüterich, ein beſonders ſtarcker gift. 6) Radix chamäleonis, iſt den thieren, die wurtzel aber auch dem menſchen ein gift. 7) Meer-zwiebeln. 8) Schell-kraut iſt vor den menſchen nicht ſicher zu gebrauchen ꝛc.

Fraas: Heiſſet in der jäger-ſprache die ſpeiſe, nahrung und raub einiger wilden thiere. Alſo ſaget man von dem bär und wolfe, daß er auf den fraaß ausgehe.

Fracht: Heiſſet eine ladung, ſo einem ſchiffer, oder fuhrmann anvertrauet wird, und vor fuhrlohn ſolche verführen, es wird gemeiniglich nach ſchif-pfunden, laſten, oder centnern verdungen. Hierüber bekommt er einen fracht-brief, ſolches iſt ein offener zettul, darinnen die namen deſſen, der ſolch guth verſendet, auch an den das guth geſendet wird, und des ſchiffers- oder fuhrmanns, durch die es bewerckſtelliget wird, nebſt dem orte, woher, oder wohin die waaren gehen, nicht weniger die verſendeten güther deutlich, und ordentlich, ſonderlich ihrer quantität nach verzeichnet ſtehen müſſen, damit der zöllner, und geleits-verwalter, zur ſee aber die kreutzer ſich daraus erſehen, der empfanger aber der waaren wiſſen köñe, was ihm geliefert werden müſſe, und wie hoch die fracht bedungen worden ſey.

Franco: Schreibet man auf die brieſe, und heißt ſo viel, daß das poſt-geld ſchon davor bezahlet worden.

Frantz-bäume, ſiehe Bäume.

Frantz-brod: Wird eine beſondre art von ſehr leichten, wohl ausgebackenen, und von weitzen-mehle gemachten runden brödgen genennet, welche durch die frantzoſen bey uns iſt erſt bekannt gemacht worden, und wird rund herum mit einem reib-eiſen abgerieben oder beraſpelt. Dieſe art von einem geſunden, leichten, ungeſäuerten, und weiſſen brode, welches der zarte mägen viel geſünder, als unſre ordentliche ſemmel iſt, wird bey unſern teutſchen becken gar ſelten gemacht, und wiſſen es auch nicht alle recht zu backen. Man nennet ſie auch ſemmel-paſteten, oder mund-ſemmeln. Aus ſolchen wird oben ein deckel ausgeſchnitten, das inwendige ausgehölet und in butter gebacken, oder beſtrichen, hernach im back-ofen abgetrocknet. Da

ſie denn, wenn ſolches geſchehen, entweder mit einem ragout gefüllet, oder wie die potagen mit andern garnituren auf den ſchüſſel-rand vereinbaret werden. Sie werden auch alleine angerichtet, und ſtatt eines eſſens gebrauchet. Man füllet ſie auch, ſetzet ſie auf eine ſchüſſel, und beſtreichet den deckel mit eyer-dottern, daß er anklebet, ſchiebet ſie in den back-ofen, und giebts hernach fein warm auf die tafel.

Frantzen: Sind oben in einem ſaume von zwirn, ſeide, gold, ſilber und dergleichen feſt zuſammen gewürckte, und von dar herabhangende, zuſammengedrehete fäden, welche zu unterſchiedenen auszierungen dienen müſſen.

Frantzöſiſche ſpitzen: Selbige ſind meiſtentheils mit der nadel genehet, und haben unterſchiedliche benennungen, als: Pointe a la Reine, Dauphine, de Gennes. Die vornehmſten ſpitzen-manufacturen ſind zu Paris, Lion, Aurillac und Havre de Grace.

Frantzöſiſcher ſtich: Die näderinnen benennen denjenigen ſo, weil er dem creutz-ſtiche ſehr nahe beykommt. Denn an ſtatt da bey jenen allezeit creutzweiſe über 4 faden geſtochen wird, geſchiehet es hier nur über einen.

Frantzoſe: Dieſen namen führet derjenige, ſo in dem gebiete des königreichs Franckreich gezeuget und gebohren, oder deſſen vorfahren wenigſtens aus dieſem königreiche herſtammen.

Frantzoſen: Nennet man auch eine veneriſche kranckheit, die ſowol manns- als auch frauens-perſonen durch ihr unzüchtiges leben ſich zugezogen haben, und öfters elendiglich und mit vielen ſchmertzen daran ſterben müſſen; wiewol man mit betten und kleidern auch damit kan angeſtecket werden.

Frantzoſen-holtz: Iſt ein weſt-indiſches, hartes, ſchweres, ſchwartz-braunes, hartzigtes holtz, welches man wegen ſeiner ſchweiß- und harn-treibenden, blutreinigenden kraft bey menſchen und viehe in kranckheiten brauchet. Das beſte iſt, welches gerade, glatt, nicht knorrig iſt, und viel ſchwartzen marck hat. Man probiret es auch auf dem waſſer, weil es wegen ſeiner dichte in kleinen ſtücken nicht ſchwimmet. Die rinde von dieſem holtze iſt von gleicher würckung.

Frantz-perlen: Iſt eine art unächter perlen, ſo nur aus muſchel-ſchalen oder aus perlen-mutter verfertiget werden, welche letzte art koſtbarer, als die erſte.

Frantz-waaren: Beſtehen aus wein, saltz, glas, farbewaaren, manufacturen von ſeidenen und wollenen ſtoffen, kleine eiſen-waare und galanterie, ſo unnöthig und leicht zu entbehren iſt.

Frau: Iſt die ehegenoßin und hausfrau eines mannes, die mit ihm gleiche vorrechte und vorzüge genieſſet. Auf eine vernünftige frau kommt die gantze haushaltung, wenigſtens im hauſe, an, und derjenige mann iſt glücklich, der eine ſolche und daneben tugendhafte frau ſich beyleget. Sie hat unter denen wirthſchaftlichen geſchäften die aufſicht über das geſinde und die küche, über das rind- ſchwein- und feder-vieh, den keller, bewahr- und reinigung der kleider, wäſche und betten, des waſchens und backens, ſpinnen, weben u. d. gl. und überhaupt wegen reinigkeit des hauſes und ordnung des hausweſens, wovon unter Hausfrau und Hausmutter nachzuſehen. Auch gehöret ihr die erziehung der töchter, wovon das wort Frauenzimmer nachzuleſen.

Frauen-diſtel, marien-diſtel, ſtech-kraut: Hat groſſe blätter, wie die groſſen kletten, welche fett und an dem ende zerkerbet, mit ſcharffen dornen und mit weiſſen flecken beſetzet. Es ſchieſſet wohl manns-hoch, und hat ſeinen ſaamen in runden roſen-rothen knöpflein. Es wird in den gärten gezogen, will gut erdreich haben, und wird im frühling geſäet. Es hat mit der cardobenedicte einerley kräfte und würckung, iſt aber nicht ſo bitter. Der friſch ausgepreßte ſaft heilet den anfangenden krebs an der naſe und denen brüſten.

Frauen-eis, marien-glas: Iſt ein weiſſer, platter, durchſichtiger ſtein, welcher ſo weich iſt, daß man ihn in zarte durchſichtige blätter reiſſen, und an ſtatt des glaſes gebrauchen kan. In der artzeney ſoll er innerlich in ſchweren, todten geburten, äuſſerlich aber zur ſchmincke ſehr gut ſeyn.

Frauen-haar: Iſt ein kleines kraut, an blättern zart, und tief gekerbet, blühet den winter durch grün, und hat eine zaſerig haarige wurtzel, daraus ein dünner glänzender ſtengel hervor ſchieſſet. Es giebt dreyerley arten, das ächte und wahre, ſolches kömmt aus Indien, Italien, oder Franckreich; das weiſſe, welches mauer-raute genennet wird, und das ſchwartze, welche zwey letztern hier zu lande zu bekommen ſind. Das kraut und den ſirup davon brauchet man in der artzeney mit groſſen nutzen, indem es die zähen feuchtigkeiten ausführet, auch bey dem ſteine und gries gut iſt. Das kraut, wenn es in lauge gekochet wird, und man den kopf damit wäſchet, machet das haar wachſen. Wenn das vieh etwas giftiges gefreſſen, und wenn die ſchweine ſehr erkrancken, wird die mauer-raute ſolchen mit groſſen nutzen eingegeben.

Frauen-müntze, ſiehe Müntze.

Digitized by Google

Frauen-nabel, ſiehe Nabel-kraut.

Frauen-röslein: Iſt ein blumen-gewächſe, hat etwas gröſſere blätter, als die ſalbey, welche 3 bis 4 quer finger, ſpitzig, breit, weiß, weich und wollicht ſind, treibet lange, gerade und runde ſtengel. Die blume beſtehet aus fünf zuſammen geſetzten blättern, gleich einer nelcke, und ſiehet an farbe entweder weiß, feuerroth oder purpurfarbe. Es giebt auch welche, die leibfarben und getüpfelte blumen haben. Wenn ſie verblühet, zeiget ſich eine hülſe, wie ein kegel, welche an der ſpitze offen iſt, und einen runden ſaamen hervorbringet. Wenn ſie nicht verderben ſollen, muß man ſie von den übrigen ſtengeln ſaubern, durch beyſchößlinge fortpflantzen, auch allezeit über das andere jahr verſetzen. Sie brauchen einen guten grund. Es giebt noch eine andere art, und werden americaniſche marietten genennet, ſo alle ſommer ſchöne rothe blumen haben, welche aus einem gelben kelch hervor ſchieſſen. Solche werden im winter in die glas-hütten geſetzet, und wenn es wieder warm wird, an die luft geſtellet.

Frauen-ſchuh, marien-ſchuh: Iſt ein kraut, welches in wäldern und bergen wächſet. Es treibet einen eines fuſſes hohen ſtengel, hat aderichte breite blätter, welche eines um das andere herumſtehen, und ſehen den wegebreiten-blättern nicht ungleich. Auf der ſpitze zeiget ſich gemeiniglich nur eine eintzige blume, mit ſechs ungleichen blättern, davon vier übers creutz geſtellet ſind, die übrigen zwey aber liegen in der mitten. Dieſe letztern, ſo faſt wie manns-ſchuh ausſehen, ſind an farbe gelb, und roſen-farbe, oder auch dunckel purpur-röthig. Die frucht ſiehet wie eine dreyſeitige laterne, der ſaame aber wie ſäge-ſpäne. Die wurtzel iſt dicke, und ſtöſſet viel dünne faden von ſich. Solches kraut reiniget, iſt auch gut vor wunden, wenn man es äuſſerlich aufleget.

Frauen-ſpiegel: Iſt ein wildes kraut, welches auf grasichten höhen, mehrentheils aber in denen gärten wächſet. Die ſtengel ſind zart, und beugen ſich zur erde; die blätter ſpitzig, hat angenehme rothe blümgen, wie andere hülſen-früchte, und runde ſtachlichte ſchoten. Die blätter, wenn ſie geſtoſſen, ſind gut vor geſchwulſt, wenn ſie aber gedörret, und in wein gekochet werden, helfen ſie vor die ſtrangurie.

Frauenzimmer-arbeit: In der wirthſchaft iſt mehrentheils ſowol in der ſtadt, als auf dem lande der gebrauch, daß ſie dem weiblichen geſchlechte vielerley arbeit zueignen, die denen manns-perſonen entweder gar nicht gehören, oder doch wenigſtens ſelbige nicht ſonder anſtoß thun können.

Frauenzimmer-oeconomie: Ein arbeitſames und fleiſſiges weib kan in der haushaltung ohnſtreitig mehr nutzen ſchaffen, als ein verſchwenderiſcher mann ſchaden. Hingegen wird auch ein faules liederliches weib mehr durchbringen können, als der fleiſſigſte mann zu erwerben vermögend iſt. Da es nun auf die erziehung vornemlich ankömmt, ſo ſollen rechtſchaffene eltern bey zeiten dahin beſorget ſeyn, daß ihre töchter, nebſt der gottesfurcht, zu allerhand, dem weiblichen geſchlechte anſtändigen wiſſenſchaften und künſten, als ſticken, nähen ꝛc. backen, braten, kochen ꝛc. und andern in der haushaltung vorkommenden verrichtungen, bey zeiten angeführet werden. Es iſt zwar nicht zu leugnen, daß manches frauenzimmer zu einem oder andern theil der gelehrſamkeit, verſtand und vermögen genug hat; es würde ihr aber nach itziger verfaſſung in der welt, ſolches wenig nutzen bringen. Daher wenn ein frauenzimmer erwachſen, muß es ſich je mehr und mehr zu den haushaltungs-geſchäften anſchicken, und ſich gewöhnen, ſelbſt hand mit anzulegen. Es iſt eine allgemeine haushaltungs-regel: Was man ſelbſt hat, oder anſchaffen kan, davor muß man kein geld geben. Nun hat ein frauenzimmer die beſte gelegenheit, vor ſich ſelbſt und die ihrigen allerhand leinen und wollen geräthe, und was zur täglichen bedürfniß an ſpeiſe und tranck gehöret, anzuſchaffen und zu beſorgen, deſſen ſich auch hohe ſtandes-perſonen zuweilen nicht ſchämen. Wird nun ein ſolches frauenzimmer hernachmals im ehelichen ſtand geſetzet, kan ſie ſich, ihren mann und kinder glücklich machen, und erwirbet bey jedermann lob und ehre. Da hingegen andere, welche dieſe eigenſchaft nicht beſitzen, ſich und die ihrigen entweder ins verderben ſtürtzen, oder doch im anfang ſchweres lehr-geld geben müſſen. Es iſt zwar nicht allemal nöthig, daß die frau ſelber bey allem hand anlege; jedoch erfordert es die pflicht, das geſinde wohl zu regieren, und ſelbiges zum gehorſam und ſchuldigkeit in ihren verrichtungen anzuhalten. Ein mehrers hiervon ſiehe Hausmutter.

Fregatte: Iſt ein leichtes kriegs-ſchif, welches hinten einen ſpiegel, und mehrentheils nur 2 verdecke hat. Es führet bis 40 canonen, und iſt zum recognoſciren und kreutzen ſehr bequem.

Freſco-mahlen: Iſt, wenn man eine truckene mauer mit mördel bewerfen läſſet, und hernach auf den friſchen kalck mahlet; der mahler muß ſo gleich über mahlen, was er bewerfen laſſen, ſonſt vertrucknet der anwurf, mit ſamt der angefangenen arbeit ſo hart, daß ſolche hernach mit dem darneben zu ſtehen

Digitized by Google

hen kommenden anwurf ſich nicht mehr vereinbaren und annehmen kan.

Freſſer: Iſt eine baum-kranckheit, ſo auch der krebs genennet wird, worunter ein mehrers.

Freund: Heiſſet ſowol derjenige, ſo einen liebet und hoch hält, als auch derjenige, der von einem andern geliebet und hoch gehalten wird.

Freundlichkeit, ſiehe Leutſeligkeit.

Freundſchaft: Heiſſet ſowol die liebe und hochachtung, die ein freund gegen den andern heget, als auch die gantze verwandſchaft eines geſchlechts. Haus-wirthe müſſen ſich ſonderlich um gute freunde unter denen umthun, die mit ihm in gleichen umſtänden ſind: Er muß gute freunde haben, und dabey in der freundſchaft klug ſeyn.

Frey-gut: Heiſſet bey uns Deutſchen ein gut, davon zwar dem ober-herrn eine gewiſſe abgift muß entrichtet werden, von allen andern auflagen und gaben aber frey iſt.

Freyheit: Iſt eigentlich die gerechtigkeit, ſo eine perſon oder ein ort, von gewiſſen laſten und abgaben befreyet zu ſeyn, hat. Dergleichen genieſſen die kirchen und klöſter.

Freyſam-kraut, ſiehe Dreyfaltigkeits-blume.

Freyſtadt: Iſt ein ſolcher ort, an welchem diejenigen, ſo ihre zuflucht dahin nehmen, von aller gefahr befreyet ſind. Dergleichen örter waren vor dieſem im gelobten lande, da einer, der einen andern ohne vorſatz umgebracht, fliehen mußte, und daſelbſt ſicher war. Die alten Römer und andere völcker haben dergleichen gleichfalls gehabt, und bey denen römiſch-catholiſchen ſind an ſolchen örtern, wo ihre religion im völligen ſchwange gehet, ihre kirchen noch bis itzo ſolche aſyla oder freyſtädte.

Fricandeau: Ein delicates eſſen, und wird aus dünne geſchnittenem kalb-fleiſche zubereitet; es müſſen aber keine flechſen noch haut daran ſeyn. Solches wird dünne geklopfet, und hernach, wie ein rebhuhn, ſauber geſpicket; alsdenn ſetzet man eine caſſerole übers feuer mit butter, leget das fleiſch hinein, und läſſet es eine weile darauf ſtehen, ſo wird ſich viele brühe zeigen; ſolche wird abgegoſſen, und in eine ſchüſſel gethan. Zu dem fleiſche thut man ein paar gantze zwiebeln, muſcaten-blumen, etwas thymian, ingwer, lorbeer-blätter, ſaltz und ein wenig citronen-ſchalen, denn wird es gedämpfet, auch wein und gute brühe daran gegoſſen, ſo denn ſtreuet man etwas geriebene ſemmel darüber, und läſſet es wieder etwas kochen. Bey dem anrichten wird die abgegoſſene brühe daran gethan, und der ſaft von citronen daran gedrucket. Man nimmt auch drey hüft-beine, und ſpicket ein jedes in der mitten eine hand-breit ſehr dünne. Denn wird eine fülle von einem ſtück kalb-fleiſch, rinder-fett, und einem ſtück ſpeck, wenn es mit peterſilien, ſchampionen, feinen kräutern, ſaltz, pfeffer, muſcatennuß gewürtzet, gemacht, in eine caſſerole gethan, und gebraten, alsdenn gehacket, und mit 2 oder 3 eyer-dottern vermiſchet; denn leget ein jedes hüftbein, und zwar das geſpickte unten auf einen teller, machet von dieſer fülle um ein jedes einen rand, und füllet es mit einem beſondern kalten ragout, nemlich in eines ein ragout von feder-vieh, ins andere mit krebs-ſchalen, welche aus rebhüner-fleiſche, trüffeln, ſchampionen und krebs-ſchwäntzen gefüllet, und mit dem fetten krebs-coulis dick gemachet worden, und ins dritte mit milch-fleiſche von lamme, hahne-kämmen und eyern. Wenn ſie gefüllet ſind, werden die drey fricandeau in ein caſſerol geleget, wenn zuvor der boden mit ſpeck-ſtreifen beleget iſt, und 2 in der mitten von einander geſchnittene zwiebeln, 2 würtz-nelcken und einen ſtengel von 2 bis 3 blättern baſilicum daran gethan, alles mit kalbfleiſch-ſcheiben, einer ſchinckenſcheibe, und einem dünnen ſtück von der fetten haut vom rind-fleiſche bedecket, ſodenn die caſſerole mit einem ſich wohl darauf ſchickenden kupfernen deckel zugedecket, oben und unten feuer gegeben, doch ſo, daß oben mehr, als unten iſt, und denn in den ofen geſchoben. Wenn ſie nun gar ſind, und ſich wohl gefärbet haben, ſo werden ſie ordentlich in eine ſchüſſel geleget, und mit ſchincken-eſſentz zu einem gerichte angerichtet.

Fricandellen: Sind in der forme eines eyes, und werden füglich denen klöſſen beygerechnet, nur daß dieſe rund, und jene länglich ſind; die, wenn ſie gekochet ſind, in butter geprägelt werden. Man kan ein ſtück kalbes-netz darum ſchlagen, oder ſie auch in kopf-lactuke ſetzen. Die zurichtung geſchiehet alſo: Bratet eine kalbs-keule ab, und thut die haut davon herunter, ſchneidet nur das derbe fleiſch gantz klein, ſtoſſet es in einem mörſel, thut zuvor in milch geweichte ſemmel, nebſt einem ſtück butter oder ochſen-marck, 4 eyer-dottern, etwas muſcatenblüthen, pfeffer, ein gantzes ey, ſaltz, und ein wenig klein geſchnittene zwiebeln dazu, und reibet ſolches alles wohl unter einander; alsdenn nimmt man es wieder heraus, ſchneidet würflichten ſpeck, und rühret ihn darunter; denn nimmt man kälber-netze, ſchneidet ſie ſo groß, als die klöſſe werden ſollen, leget auf dieſelben etwan zwey finger ſtarck von dem gemachten gehacke, und rollet es zuſammen; darnach

nimmt

Digitized by Google

nimmt man eine torten-pfanne, und beſtreichet ſie mit butter, leget die klöſe oder würſtgen hinein, und ſetzet ſie in den back-ofen; wenn ſie nun fein gelb gebacken, werden ſie in eine ſchüſſel angerichtet; wer ſauſſe daran machen will, der nimmt gemeiniglich eine ſardellen-brühe oder eine citronen-brühe. Eine andere art der zurichtung iſt folgende: Nehmet kalb-fleiſch, hacket es mit rinder-marck oder fett von kalbs-nieren, thut gewürtze darzu, rühret es unter einander, und machet fricandellen daraus; alsdenn nehmet kopf-ſallat, ſo nicht zu feſte geſchloſſen, thut die äuſſerſten blätter davon, und ſchneidet die hertz-blätter heraus; thut in den kopf einen eyer-dotter, und die fricandelle darauf; denn wird die lactuke zugebunden, und in fleiſch-brühe geſotten; wenn ſie meiſt gar, läßt man etwas brühe daran, thut butter, geriebene ſemmel, gewürtze, halbreife ſtachel-beere oder eine reife wein-traube darzu.

Fricaſſee: Iſt ein gerichte, welches in butter gebraten wird, von fleiſch, fiſchen, früchten und andern, welches mit wohlſchmeckendem gewürtze und dingen verhöhet, und mit einer delicaten brühe angemachet wird.

Frieſel: Iſt zweyerley, rothes und weiſſes, jenes iſt meiſtens ohne gefahr, und entſtehet meiſtens bey ſcorbutiſchen leuten bey völligem wohlauffeyn, da hingegen dieſes die gröſte gefahr, das leben dadurch zu verlieren, bey ſich hat, wenn zumalen die patienten nicht vorſichtig genug tractiret werden. Einige wollen angemercket haben, daß nachdem wir Deutſchen ſo viel gewürtz und caffe zu brauchen angefangen, dieſe kranckheit bey uns ſo ſtarck eingeriſſen.

Frieſe: Sind grobe wollene zeuge, welche, weil ſie fein warm halten, zu unter-röcken, ſchlechten bauer-kleidern, auch zu pferde-decken genommen werden. Man kaufet ſie in Lübeck und Hamburg weiß, und läſſet ſie färben, wie man will.

Friſche milch: Solche wird entweder roh oder auch abgeſotten mit eyern genoſſen, wenn ſemmel oder brod eingebrocket iſt. Noch beſſer aber wird ſie, wenn man geſchnittene mandeln, kleine corinthen und guten rahm darunter thut. Man ſiedet auch dergleichen milch über hollunder-blüthen ab, und thut roſen-waſſer, zucker und zimmet darein; ſie ſoll ſowol den leib, als geblüte reinigen.

Friſchen: Heiſſet ſowol bey zahmen, als wilden ſauen, ſo viel als ferckeln oder werfen.

Friſchling: Wird ein junges wildes ſchwein im erſten jahre genennet; im andern jahre heißt es ein jähriger friſchling.

Friſiren: Da heut zu tage die haar-touren von fremden und eigenen haaren ſowol bey dem männlichen, als weiblichen geſchlechte mode werden, ſo legen ſich gewiſſe menſchen darauf, die haare zu accommodiren. Solcher muß nun in lebendigen haaren ein rechter verſtändiger ſeyn, ſolche nach der mode zu legen und aufzuſetzen wiſſen, die mannigfaltige krauſe der haare verſtehen, ſolche recht verſchneiden, einſchmieren, pudern, ja auch färben, und das haupt des menſchen dadurch auszuzieren wiſſen.

Fritillarie: Eine ſchöne, ſowol einfache, als gefüllte blume; es giebt bleich-rothe mit dunckeln purpur vertiefet, gantz weiſſe, gelb-grüne, eine mit rothen oder braunen würfeln, iſabel-farbene, eine beſondere art, an welcher die blumen abwärts hangen, wie an den kayſer-cronen; unter allen aber wird die kleine ſchwartze vor die rareſte gehalten. Sie haben alle einerley wartung, erfordern ein luckeres mit holtz-erde und etwas ſand vermiſchtes erdreich, und wollen an warmen ſonnen-reichen orten ſtehen. Sie blühen im April, auch wol ſchon im Mertz. Im Junio werden die zwiebeln ausgenommen, und in einem topfe mit ſande aufgehoben, bis ſie im anfange des Septembers 2 zoll tief und 2 zoll breit verpflantzet werden. Die fortpflantzung geſchiehet durch die wurtzel; denn man kan wol von dem ſaamen ſolche auch erlangen, unter 3 jahren erhält man aber keine blumen.

Fröhne, frohn-dienſte, hof-dienſte: Werden die dienſte genennet, ſo die unterthanen der obrigkeit umſonſt oder auf ihre eigene koſten, oder aber gegen etwas frohn-korn, oder frohn-brodte und frohn-käſe thun müſſen. Die frohnen werden unterſchieden in gemeſſene und ungemeſſene. Jene ſind an gewiſſe zeit und arbeit gebunden, auſſer welchen der frohnherr nichts fordern kan; dieſe kan er aufbieten und gebrauchen, wenn und wie er will. Ferner werden die dienſte mit dem ſpann, oder allein mit der hand geleiſtet. Endlich werden ſie auch nach der arbeit unterſchieden in acker-frohnen, welche zu beſtellung des ackers, mit düngen und pflugen, mit ernten und einführen gebrauchet werden: Bau-frohnen, wenn die unterthanen zu unterhaltung und beſſerung der herrſchaftlichen gebäude, auſſer den acker-frohnen, mit fuhren und hand-arbeit helfen müſſen. Jagd-frohnen, wenn ſie zu den wolfs- und andern groſſen jagden zu dienen ſchuldig ſind: Forſt-frohnen, wenn ſie im forſt bey [illegible], oder ſonſt ſich gebrauchen laſſen müſſen, und dergleichen. Ein unterthaner, der frohn-dienſte zu leiſten ſchuldig iſt, heiſſet ein fröhner, und ein gut, darauf

darauf frohn-dienſte haften, ein frohn-gut. Bey gemeſſenen dienſten hat man gewiſſe frohn-tage, und wird um guter richtigkeit willen ein ordentlich frohn-regiſter darüber gehalten.

Fröhner: Dererſelben ſind zweyerley: Spann-fröhner, ſo ihrem herrn mit ihrem zug-vieh frohn-dienſte zu leiſten ſchuldig ſeyn, oder hand-fröhner, welche mit der hand ihre arbeit verrichten müſſen.

Frölichkeit: Iſt eine zur geſundheit ungemein nützliche gemüths-beſchaffenheit, ja es ſind leute von allezeit frohen und frölichen gemüthe vor anſteckenden ſeuchen, wenn ſie ſchon mitten darunter ſind, mehrentheils ſicher, wenigſtens iſt dergleichen das beſte präſervativ und verwahrungs-mittel.

Fröſchlein unter der zunge: Iſt ein zufall, welcher mehr und öfter bey kindern ſich ereignet, als bey erwachſenen perſonen, und beſtehet in einer geſchwulſt, in der gegend, wo die froſch-adern unter der zungen befindlich ſind, wird ſelten ohne chirurgiſche operation euriret.

Fröttel: Iſt vom geſchlecht der wieſel, ein kleines vierfüſſiges wildes thier, und etwas gröſſer, als ein eichhorn, vom leibe ſchlang und länglicht, hat ſchöne rothe augen, und gantz niedrige füßgen. Vom farbe ſind ſie mehrentheils weiß-gelb, es werden auch bunte und ſcheckigte gefunden, oben röthlich und leberfarbig, am bauche aber gantz weißlicht. Sie halten ſich meiſtens in den gröſten wildniſſen auf, und nehren ſich von fiſchen, caninichen, honig und vögeln. Das weiblein gehet 40 tage trächtig, denn ſetzen ſie 6, 7 bis 8 junge, und liegen gantzer 30 tage blind. Man brauchet ſie zur caninichen-jagd, wenn ſie zuvor zahm gemachet und abgerichtet ſind. Man hänget ihnen auch eine ſchelle an, daß ſich die caninichen deſto mehr fürchten, bisweilen auch gar einen ledernen maul-korb, damit ſie zwar die caninichen ſtoſſen, aber nicht beiſſen können. Und wenn ſolche thierlein ſich erzürnen, oder ſehr erhitzen, geben ſie, wie die marder, einen ſtarcken biſam-geruch von ſich.

Frohn-regiſter: In ſolches werden alle frohn-dienſte durchs gantze jahr verzeichnet. Solches wird bey gemeſſenen frohn-dienſten deswegen gehalten, damit man daraus ſehe, wie viel und bey welcher arbeit ſolche gethan worden.

Frontignac: Ein wein, welcher in Franckreich nur an einem eintzigen orte, nemlich um die ſtadt Frontignau in Nieder-Languedoc wächſet. Von farbe iſt er hell und weiß, hat einen ſehr ſüſſen und lieblichen geſchmack, weswegen er auch muſcaten-wein genennet wird.

Froſch: Ein vierfüſſiges bekanntes waſſer-thier; es hält ſich gerne in ſumpfichten wäſſern auf, und iſt an gröſſe und farben unterſchiedlich, grün, grau und fleckigt. Eine beſondere gattung iſt der laub-froſch, welcher ſich auf den ſträuchern aufhält, und von ſchöner grüner farbe iſt. Sie ſollen den ſchwindſüchtigen ſehr dienlich ſeyn. In den apothecken brauchet man von den grünen, als der beſten art, faſt alle theile. Die laub-fröſche ſind ebenfalls wider vielerley zufälle nützlich zu gebrauchen. Von der gedörreten und zu pulver gemachten galle ein quentlein eingenommen, ſoll das viertägige fieber vertreiben. Die Frantzoſen genieſſen die fröſche, welches nunmehro auch die Deutſchen thun; es werden aber nur die gelben und weiſſen, nicht aber die grün- und ſchwartz-ſprencklichten gebrauchet. Man ziehet ihnen das fell ab, und nimmt die hinter-viertel nebſt einem ſtück vom rücken, das übrige wird weggeworfen. Man wäſchet ſie aus, ſiedet ſie, wie andere fiſche, und machet eine brühe von wein, zucker, kleinen roſinen, negelgen, cardemomen und zimmet darüber; oder man fricaßiret auf folgende art: Man röſtet ſie in butter und klein geſchnittenen zwiebeln oder chalotten etwas gelbicht, ſaltzet und würtzet ſie mit pfeffer und muſcaten-blumen, läſſet ſie in fleiſch-brühe ſieden, ſchläget das gelbe von eyern daran, nebſt klein gehackter peterſilie, und etwas eßig, und läſſet ſie hiermit auf einem kohlfeuer noch einen wall thun. Man kan ſie auch backen auf die art, wie alle fiſche gebacken werden.

Froſch-biß: Blühet im Julio, und kömmt mit der nymphäa an kräften überein, wächſet in faulen gräben.

Froſch-laich: Dieſes iſt nichts anders, als eine menge kleiner von fröſchen gelegter eyer, welche in einem ſchleim eingeſchloſſen liegen, damit ſie nicht ſo leichte verderben. Aus dieſen eyern, oder ſo genannten augen, kriechen bey warmen ſonnenſchein die kleinen fröſche aus. Man brauchet das froſch-laich in der artzeney mit ungemeinen nutzen, es kühlet und lindert äuſſerlich allerley glieder-ſchmertzen, brand und entzündung, und ſtillet, mit roſen-eßig auf einen ſchwamm gegoſſen, und aufgeleget, das unmäßige bluten, ziehet die übrige röthe aus dem geſicht, und machet die hände glatt und ſauber. Es wird auch daraus das bekannte froſch-laich-pflaſter zubereitet, welches zu allerhand wunden und ſchäden dienet. Wenn ein pferd den auf- und auswerfenden wurm hat, ſoll man daſſelbe mit froſch-laich (welches ſamt dem waſſer geſammlet, und in einen topf gethan werden muß) alle tage fünfmal ſalben, und dieſes ſo oft wiederholen, bis der wurm vergehet;

Digitized by Google

man ſoll aber das pferd vorhero jedesmal an der ſonne warm werden laſſen, und hernach erſt ſchmieren.

Froſch-ſchnepper: Iſt ein langer ſchnepper, oder armbruſt, mit einem ſtählernen bogen, worauf ein langer pfeil von eiſen-draht gemachet, und an der ſpitze einen ſcharfen wieder-haacken hat, lieget, welcher mit einer ſchnure, die den bogen zugleich mit ſpannet, angebunden iſt. Mit dergleichen inſtrumente ſchieſſet man die fröſche, und wenn er getroffen, bleibet er an dem pfeile hängen, und der pfeil an der ſchnure, da man denn den froſch herausziehet, abnimmt, und wieder ſpannet.

Froſt: Es werden wenig menſchen in unſern welt-gegenden zu finden ſeyn, welche nicht aus einer empfindlichen erfahrung von der wirckung des froſtes zu reden wiſſen ſolten; vornemlich diejenigen, welche winter-campagnen, oder den wallfiſch-fang in Grönland beygewohnet haben. Seine durchdringende kraft iſt ſo groß, daß er nicht nur der menſchen und thiere glieder erſtarret und unbrauchbar machet, ſondern auch den tod verurſachet. Wider ſolchen ſich zu ſchützen, rathen einige, hände und füſſe, die gemeiniglich am erſten leiden, mit lauge von tauben-miſt zu waſchen, oder mit gänſe-fett zu ſchmieren, oder auch gebratene meer-zwiebeln auf das erfrorne glied zu legen. Ein umſchlag von ſauerteig, oder warm gemachte wein-hefen, thun gleichen effect, noch beſſer aber, wenn man das erfrorne glied eine ſtunde lang in gewärmter ſaltz-lacke von rind-fleiſch hält, und wenn es nöthig, ſolches wiederholet. Hier iſt nun die frage, was eigentlich der froſt an ſich ſelber ſey, und was dergleichen würckung verurſache. Die naturforſcher haben in unterſuchung derſelben ſich eine zeither groſſe mühe gegeben; allein es haben ihre meinungen bald von dieſem und jenem widerſpruch leiden müſſen. Denenjenigen, welche den effect einem elementariſchen und vermiſchten ſaltze zuſchreiben, fehlet es an gnugſamen und deutlichem beweiſe; daher dieſes wol ein nodus Gordius bleiben wird, welcher nur von einem philoſophiſchen Alexander kan aufgelöſet werden. Man will die meinungen dererjenigen, welche die kälte als etwas poſitives, und das gemeldete ſaltz, als das eintzige kaltmachende weſen anſehen, nicht widerſprechen; ſondern nur einige, von den gröſten phyſicis unſerer zeit auf das unwiderſprechlichſte bewieſene und vor bekannt angenommene ſätze, hier anführen, welche dieſe materie einiger maſſen erläutern und verſtändlich machen müſſen: 1) Alle wärme beſtehet in einer heftigen wirbel-bewegung der kleinſten theile; im gegentheil die kälte in einem ſehr ſchwachen oder völlig aufgehörten motu. 2) Daher alle cörper, welche viel zur bewegung geſchickte theile, als iſt äther, beſitzen, ſich leicht erwärmen, und die wärme lange zeit erhalten, hingegen aber diejenigen, welche ſolcher theile mangeln, kalt ſind. 3) Die ſonne wird mit recht nicht nur der brunn des lichtes, ſondern auch die quelle aller ätheriſchen, das iſt, feurigen theile genennet; woraus 4) flieſſet, je weniger ſonnen-ſtrahlen, oder je ſchiefer ſie auf einen ort fallen, je mehr muß ſich die kälte äuſſern, wozu vornemlich 5) die theils mit waſſer-bläßgen angefüllte, theils durch ihre eigene ſchwere druckende luft ſehr viel beyträget, woraus endlich 6) folget, daß wir eine ſache, blos in anſehung der unſern ſinnen eingedruckten empfindung, warm oder kalt heiſſen, die wir doch nach ihrer wahren beſchaffenheit mehr oder weniger beweget nennen ſolten. Gleichwie nun der froſt allen lebenden geſchöpfen unangenehm und ſchädlich iſt, ſo auch den vegetabilien: Daher man billig auf mittel bedacht ſeyn ſolte, dieſen ſo heftigen und gefährlichen feind der gewächſe, auf alle mögliche weiſe einhalt zu thun und zu vertreiben. Stroh und rohr ſind gemeine und bekannte artzeneyen, weil dieſe dinge, wegen eingeſchloſſener warmen luft und äuſſerlichen glätte, den froſt abzuſchrecken und abzuprellen, die kraft und eigenſchaft haben. Nechſt dieſen ſind tannen, fichten und wachholder-ſträuche der früchte und bäume ſtarcke ſchutzwehre, als welche durch ihre ſcharf-riechende fette ausdünſtungen dem froſt gewaltig widerſtehen und feſſeln. Würde man auch die in offenen gärten ſtehende gewächſe mit dicker zelt-leinewand oder ſegel-tuch umgeben, und ſolche des abends vor vermuthlichen froſt wohl begieſſen, ſo würde das froſt-ſaltz, als ein harniſch gegen noch ſchärfere fröſte dienen. Zu Caſſel im herrſchaftlichen garten umgiebet man alle winter den auſſerordentlich groſſen und hohen lorbeer-baum mit einem beſonders dazu verfertigten gehäuſe, in welchem man, vermittelſt eines wind-ofens einheitzen kan; welches denn das beſte und ſicherſte mittel iſt, die zarten und weichlichen frey ſtehende frucht-bäume zu erhalten.

Froſt-beulen, ſiehe erfrorne glieder. Weil die beſchwerlichkeiten, welche in denen vom froſt gerührten gliedern alle jahre gegen den winter, und in ſelbigem ſich wieder einſtellen; ſo dienet dargegen nichts beſſer, als wenn ſolche in ſtein-öhl, in welchem campher aufgelöſet worden, fleißig beſtrichen, und vor weiterer heftiger kälte wohl verwahret werden.

Froſt-bohrer: Solchen brauchen die jäger bey harten froſt, ſonderlich bey der luchs- und wolfs-jagd, da

alles

Digitized by Google

alles ſtille zugehen muß, und man weder pochen noch hacken darf, wenn anders das wild nicht austreten ſoll. Und weil ſelbiger von proportionirter gröſſe ſeyn, auch wegen gefrorner erde, eis, kies, ſand und kleinen ſteinen leicht ſtumpf werden kan; als muß er dieſerwegen ſonderlich gut verſtählet, auch ſcharf geſchliffen ſeyn, und nur zur höchſten noth gebrauchet werden.

Frucht: Iſt in einem weiten verſtande entweder alles, was man von einem beweglichen oder unbeweglichen, cörperlichen oder uncörperlichen gute einnimmt, oder auch, was die erde zur ſpeiſe, nutz und gebrauch vor menſchen und vieh hervorbringet. Im engern verſtande aber wird darunter begriffen, was vornemlich denen menſchen von dieſen früchten zu gute kommt, und in feld- garten- und baum-früchte unterſchieden wird. Erſtere begreifen alles getrände, die andern alles küchen-gewächſe, und die dritten alles obſt. Wie eine jede frucht zu erbauen, davon ſiehe die beſondern articul derſelben.

Fruchtbar: Wenn man ſaget, dieſes oder jenes land iſt fruchtbar, dieſer oder jener baum, ſtrauch und dergleichen iſt fruchtbar, ſo zeiget ſolches ein vermögen an, daß ein ſolches land oder baum voraus hat, früchte zum nutzen der menſchen und des viehes hervor zu bringen.

Fruchtbares land zu machen: Die glückſeligkeit des gemeinen weſens beſtehet allerdings in einer guten einrichtung der land-wirthſchaft, denn ſie gewähret denen menſchen alles, was zu ihrer leibes-nahrung und nothdurft, auch zur bequemlichkeit des lebens gehöret; ohne dieſer kan niemand beſtehen; daher ſoll billig die verbeſſerung des erdbodens eines jeden erſte und vornehmſte ſorge ſeyn, weil ſie allen menſchen zu gute kömmt, und das gemeine beſte dadurch auf eine handgreifliche weiſe befördert wird. Da nun ein gewiſſer geſchickter hauswirth ſeine gedancken, wie unfruchtbares heyde-land frucht- und artbar zu machen, mitgetheilet hat: So iſt es der mühe werth, ſeine meinung hiedurch kund zu machen, und zu unterſuchen. Durch heydeland verſtehet man mehrentheils ſolche gegenden und flächen, welche von aller fruchtbarkeit entblöſſet ſind. Sowol in den chur-hannöveriſchen, als wolfenbütteliſchen landen ſind dergleichen viel anzutreffen, da der regen ſelbſt nicht viel fruchtet, ſondern ſo fort durch den ſand und ander ſehr truckenes, unvermiſchtes und lockeres erdreich in die tiefe verſincket, der gemeine dünger aber entweder nichts, oder doch ſehr wenig hilft, aus welcher urſache man auch groſſe ſtrecken ungebauet liegen läſſet, da denn, auſſer ein wenig ohnmächtiges truckenes gras, ſonſt nichts wächſet, darauf man das vieh weiden kan. Da iſt man nun der meinung, dieſe unfruchtbarkeit mit dem engeländiſchen turnips-ſaamen, welcher unſerm groſſen rüben-ſaamen ähnlich ſiehet, und würcklich eine art gemeiner weiſſen rüben iſt, zu tilgen, und im hannöveriſchen zu bewerckſtelligen. Vorgehende beſchreibung zeiget denen acker-verſtändigen die ſchwierigkeiten an, ein ſo beſchaffenes land artbar zu machen. Denn die früchte müſſen nothwendig, weil die feuchtigkeit fehlet, verdorren, und es ſcheinet, daß je mehr ſolches land gepflüget und aufgelockert wird, deſto mehr ſolches austruckene. Einige halten dafür, daß die groſſen jacobs-erdäpfel, wegen ihres hohen ſtengels und vielen krautes dazu dienen könten, ſothanes land fruchtbar zu machen, weil durch den ſtarcken ſtengel vermuthlich eine düngung geſchehen müſſe.

Fruchtbarkeit: Iſt das im vorhergehenden articel benannte vermögen, zum nutzen aller auf erden lebenden creaturen, früchte hervor zu bringen. Doch wird das wort fruchtbarkeit auch bey menſchen und unvernünftigen thieren gebrauchet.

Frühling: Iſt eine von den vier jahres-zeiten, da alles zu grünen, und die kälte in wärme ſich zu verkehren pfleget. Bey uns währet er, ſo lange die ſonne in dem zeichen des widders, ſtiers und der zwillinge läuft. Wenn der frühling von wärme und feuchtigkeit gemäßiget iſt, und der wind dabey von niedergang gelinde und mäßig wehet, ſo ſoll es ein gutes jahr bedeuten. Ein frühling, der im anfang gar naß iſt, bringet viel gras und unkraut, davon die ſaat erſticket und faulet. Wenn die frühlingsgewächſe und getrände überflüßiger und frecher, als ſonſt gewöhnlich, zu wachſen pflegen, ſo vermuthet man, daß es viel garben in die ſcheune, aber wenig körner in den ſack geben werde. Ein frühling, der meiſtentheils kalt und froſtig iſt, giebet ſchlechte hofnung zu einem reichen herbſt, oder geſegneter erndte. Späte reiſe und fröſte verderben die blumen, blüthe, zarte gewächſe und früchte, die eine frühe wärme hervor getrieben hatte. Viel glatt- und rogel-eis im frühling thut der ſaat groſſen ſchaden. Wenn die fröſche im erſten frühling ihren laich nicht in die bäche und waſſer, ſondern an den äuſſerſten theil des geſtades werfen, das ſoll anlaufen des waſſers bedeuten.

Früſchen: Nennen die jäger waſſer-reiche örter.

Fuchs: Dieſes jedermann bekannte thier hat den ruhm, daß es alle andere an liſt und witz übertreffe, daher er auch in den fabeln gemeiniglich die haupt-perſon vorſtel-

Digitized by Google

vorſtellen muß. Hingegen können die auf dem lande wohnende menſchen ſich über ſeine übele aufführung nicht genug beſchweren, wenn er ihnen gänſe, enten und hühner entführet, und zu ſeiner ſpeiſe brauchet. In ermangelung deſſen aber läſſet er ſich an jungen haſen, rehen und allerhand gevögel begnügen. Bey nacht-zeit beſuchet er die höltzer und gebüſche, ſchweiffet in den feldern weit und breit herum, und thut dem wilde ungemeinen ſchaden. Wie liſtig er iſt, ſo ſcharf hörend und ſeheud iſt er auch, daß es ſehr ſchwer fällt, ihn zu erwiſchen. So bald er in ſeiner höhle die dachs-hunde bellen höret, die ihn aufſuchen ſollen, wiſchet er aus ſeinem loche herfür, und ſuchet ſeine ſicherheit. Im übrigen, wenn ihn der hunger nicht zu ſtarck treibet, ſchläfet er beſtändig, und bisweilen ſo hart, daß man ihn in ſeinem lager ſchieſſen kan. Iſt er hungerig, oder das wetter will ſich ändern, ſo bellet er wie ein hund. Wenn der wein reifet, beſuchen ſie die weinberge fleißig, und thun an den trauben nicht wenig ſchaden; ſie gehen gern der wolfsfehrte nach, weil ſie wiſſen, daß die wölfe öfters etwas niederreiſſen, davon ſie bisweilen auch noch etwas zu genieſſen übrig finden. Wenn ſie aber nichts anders den hunger zu ſtillen finden, müſſen ſie auch wol mit luder, mäuſen und anderm ungezieſer zufrieden ſeyn. Den vogel-ſtellern erſparen ſie zuweilen die mühe, daß ſie die krammets-vögel und droſſeln nicht aus den ſprenckeln und ſchlingen nehmen dürfen, indem ſie ihnen bisweilen zuvor kommen. Der fuchs hat die gröſſe eines mäßigen hundes, mit welchem auch ihre tritte ziemlich gleich kommen, nur daß ſie etwas länger und ſchmäler ſind. Der fuchs wird vornemlich ſeines balges wegen von den waidmännern ſo emſig geſuchet, weil ſelbiger vielen zu einem guten winter-peltz dienen muß. Der fuchs aber muß abſonderlich vom herbſte an bis zu ende des Februarii gefangen werden, denn nach der zeit taugt der balg nichts. Er rantzet oder rollet im Februario um lichtmeß-zeit, und traben ihrer etliche hinter einander einer füchſin nach wie die hunde. Dieſe gehet 9 bis 10 wochen, und bringet mehrentheils 4, 5 bis 6 blinde junge, gleich einer hündin, wie denn die füchſe faſt in allen ſtücken mit den hunden überein kommen; ja auch zuweilen gar ſich mit denſelben belaufen. Merckwürdig iſt hierbey, daß der fuchs ſeine jungen nicht über ein halbes jahr bey ſich leidet, ſondern wenn er mercket, daß ſie zum raube kräfte genug haben, führet er ſie im herbſt von ſich aus, damit ſie den alten die nahrung nicht entziehen. Alsdenn machen die jungen nun ihren eigenen bau, und wenn ſie keinen raub fangen können, ſuchen ſie im wilden obſte oder weinbeeren ihre nahrung, in welchen letztern ſie ſich gerne etwas zu gute thun. Die füchſin bringet zwar in den bäuen- oder flucht-röhren ihre jungen, welche anfangs weiß-gelbe an farbe ſind, nachgehends aber danckeler und röthlicher werden, auf, ſo bald ſie aber neun tage alt und ſehend werden, ſich auch menſchen an dem ort ihres aufenthalts wittern laſſen, ſo nimmt ſie ihr geheck, und trägts ins korn, und zwar gar nahe an die dörfer, weil ſie nebſt andern geäſe dorten am erſten etwas von jungen hühnern, zu auferziehung ihrer jungen, findet. Um Jacobi laufen dieſe ſchon mit den alten aus, und lernen ihre nahrung ſelber ſuchen, um Martini aber iſt der balg zu ſeiner vollkommenheit gelanget. Es giebt hier in unſern landen zweyerley arten, nemlich brand-füchſe und roth- oder birck-füchſe. Die erſtern ſind etwas gröſſer, haben ſchwartze läufte, ohren und ſchwantz, als ob ſie verſenget wären, einen grauen peltz auf dem rücken, und nicht viel röthliches, die letztern aber ſind etwas kleiner, und röther von haaren, an läuften, ohren und ſchwantze bräunlicher, und haben am ſchwantze eine weiſſe ſpitze. Der fuchs, ob er gleich ſonſt in der erde ſich gern aufhält, ſo ſcheinet es ihm doch zu beſchwerlich zu ſeyn, ſeine wohnung ſelber zu bauen, daher ſuchet er einen dachs-bau, und giebt achtung, wenn der dachs zu felde gangen, alsdenn leget er ſeine loſung häufig vor die röhre, oder den eingang der höhle; wenn nun der dachs, welcher die reinlichkeit liebet, bey ſeiner heimkunft den geſtanck nicht vertragen kan, verläſſet er ſeine wohnung, und machet ſich eine neue, da denn der fuchs dieſes quartier in beſitz nimmt. Oder, wenn er des ſommers räudig worden, durchkriechet er den dachs-bau, reibet ſeinen räudigen buckel allenthalben an, und verſtäncket die höhle, daher ihm der wiederkommende dachs gern-raum machet. Da aber der fuchs keinen dachs-bau findet, und gleichwol ſicher ſeyn will, muß er nothwendig ſeinen bau unter einem wurtzelichten baum oder ſtein machen, und zwar mit vielen ausgängen. Man findet auch oft in freyen korn-feldern fuchs-gruben, welches nach waidmänniſcher art zu reden, ein noth-bau genennet wird. Dieſes aber geſchiehet nur von jungen füchſen, welche von ihren alten vertrieben werden, und ſich ſelbſt zu nähren nirgends hin wiſſen. Sie ſollen in ihrer höhle mit den ſchlangen ſehr friedlich leben, wohl wiſſend, daß dieſes giftige thier ſie ſonſt leicht vertreiben würde. Hingegen den raben, welche ihnen ihre

Digitized by Google

ihre jungen rauben, ſind ſie von natur ſehr feind. Der fuchs hat einen ſcharfen geruch, und kan die witterung über etliche hundert ſchritte haben. Die füchſe werden auf mancherley art gejaget und gefangen; entweder vor dem hunde oder durch kloppen geſchoſſen, oder in netzen auf dem felde geſchlagen, oder mit winden gehetzet. Sie werden auch, wie die wölfe in gruben, fallen, und fuchs-eiſen gefangen. Damit ihm im jagen oder laufen nichts hinderlich ſey, nimmt er den ſchwantz zwiſchen die beine. Siehet er, daß ihm die hunde zu nahe an den leib kommen, harnet er auf den ſchwantz, wältzet ihn im ſtaub oder ſand, und ſchläget ſie damit in die augen, daß ſie nicht ſehen können, und auf dieſe weiſe läſſet er ſeine liſt und tücke bey aller gelegenheit blicken. Wenn man ein weibgen, zu der zeit, da es brünſtig iſt, fänget, ſoll man ihr das natürliche glied, ſammt dem dörnlein, daran ſolches hänget, nehmen, alles zu kleinen ſtücken ſchneiden, ſolches in ein klein warm töpfgen legen, und gall-baumen darunter miſchen, den topf aber wohl vermachen, daß davon nichts ausriechen kan. Dies ſoll man das gantze jahr über verwahren, und wo es zeit iſt, den fuchs damit zu fangen, ſo ſoll man eine ſpeck-ſchwarte auf glüende kohlen legen, und wenn ſie wohl geröſtet und warm worden, ſie in dem töpfgen umrühren, und alſo den fuchs mit dieſer ſpeck-ſchwarte ſtellen. Etliche jäger nehmen ein ſtück ſpeck, und ſchmieren die fuß-ſohlen damit, wenn ſie nun entweder aus dem walde oder ſonſt in offenen felde nach hauſe gehen wollen; ſo ziehet der fuchs dem geruche nach, bis ſie ihn einholen und ſchieſſen können. Damit die füchſe und andere raubthiere deſto eher zur falle gelocket werden, muß man ein ſtück roh fleiſch forne an einen ſtecken oder ſeil binden, es ziemlich weit, längſt auf der ſtangen zu beyden ſeiten der falle herum ſchleifen, darauf ſich nach hauſe begeben, und des andern morgens früh, wieder nach der falle ſehen, da man denn ohnfehlbar etwas antreffen wird. Man richtet auch dieſe fallen an einer hecke in der mitte eines ſchlupf-loches, abſonderlich, wo man gewiß iſt, daß ein thier ſeinen weg hierdurch nimmt, jedoch muß man alles weit und breit mit dürrem laub belegen, und beſtreuen, damit der fuchs nichts arges fürchten möge. Die bauern, die ſich auf den fuchs-fang legen, ſtellen ihm nur im winter, und zwar um den Advent bis gegen Oſtern nach, damit ſie nur einen guten und zum verkauf tüchtigen balg bekommen mögen. Wenn man von den füchſen waidemänniſch reden will, ſo ſaget man von ihnen, ſie bellen, traben, werden gehetzet, gelndert, geſtreifet, haben einen balg, gefänge, läufte oder die füchſin oder fähm hat eine nuß, d. i. natürlich glied, klauen an ſtatt der füſſe, und ihre grube heiſſet die röhre. Ihre lunge, wenn ſie gedörret und gepülvert wird, iſt eine bewährte artzeney vor die ſchwindſüchtigen, ingleichen ſoll der ſchweiß oder das blut den ſtein zermalmen und forttreiben, auch bey nieren- und blaſen-ſchmertzen gut ſeyn, das fett aber in contracturen, krampf- und ohren-ſchmertzen nützlich gebrauchet werden. Die ſtücke, welche zu erhaltung menſchlicher geſundheit in der artzeney-kunſt dienlich ſeyn ſollen, ſind folgende: Die lunge vor die ſchwindſucht. 2) Der ſchweiß friſch getruncken wider den ſtein. 3) Das fett, oder fuchs-ſchmaltz zu heilung der wunden, und in glieder-ſchmertzen. 4) Die leber gleichfalls vor ſchwindſucht. 5) Der koth in eßig geweichet, und die grindigte haut geſchmieret, heilet ohne gefahr des einſchlagens. 6) Die zunge hilft den augen, und machet ein gutes geſicht. 7) Der abgeſtreifte fuchs, wenn er gedörret, klein gemachet und den ſchweinen oder andern vieh ins futter gegeben wird, iſt ihnen ſehr gut. Der fuchs wird theils vom rantzen und übriger geilheit mager, theils vergehen ihm, von vielen ungezieſer freſſen, die haare, und wird räudig; wenn er mercket, daß man ihm deshalb nicht mehr nachſtellet, wird er gantz dreiſte, und raubet ohne ſcheu. Wenn er kranck wird, ſoll er ſich entweder mit dem tannen-baum-ſaft, oder mit dem weyrauch, ſo er aus den ameiſen-haufen kratzet, curiren, und deswegen ein hohes alter erlangen. Im ſommer, da er, wie oben gedacht, räudig wird, iſt er voller flöhe.

Fuchs: Iſt die dritte haupt-farbe unter denen pferden; ſie ſind zweyerley: Licht- und brand- oder ſchweiß-füchſe. Beyde ſind choleriſcher natur, und daher hitzig, hurtig und luſtig, dabey aber zornig und ungedultig. Die, ſo weiſſe mähnen haben, pflegen nicht auf die dauer zu ſeyn; hingegen ſind die ſchweiß-füchſe mit ſchwartzen mähnen nicht zu ermüden.

Fuchs-eiſen: Iſt ein inſtrument, womit die füchſe des nachts in der gröſten kälte gefangen werden, ſolches beſtehet aus 2 vorne zuſammen genieteten eiſernen bügeln, welche hinten an eine ſtarcke feder geſchraubet ſind, die zwiſchen der feder, und den bügeln die zugröhre angeſchraubet wird, hinten aber das ſchloß mit den abzügen, und deckeln. Wenn nun der fuchs gekörnet, daß man ihn zu fangen hofnung hat, ſo wird das eiſen mit einer probirten witterung geſchmieret, und der abbiß an einen haarenen faden an die abzüge durch die röhre angebunden, dann das eiſen

Digitized by Google

ſen zum fangen zu rechte gemacht, und der ort mit dünnen laub, oder erde beſtreuet. Wenn nun der fuchs den abbiß anrühret, ſchlagen die bügel zuſammen, und fänget ſich hernachmals meiſtens um den hals.

Fuchs-Kaſten: Die länge von ſelbigen iſt ohngefehr von einer elle, die breite, und höhe aber eine halbe elle, und iſt ein behältniß, darinnen man einen fuchs lebendig hinführen kan, wohin man will. Die luftlöcher müſſen inwendig mit eiſſernen bleche, ſo er ſich anders durch die länge der zeit nicht ausbeiſſen ſoll, wohl beſchlagen ſeyn. Sein freſſen und ſaufen muß man von auſſen hinein ſchütten, denn wo man ihn gar nichts geben wolte, würde er, weil dergleichen thieren groſſe hertzens-angſt iſt, leichte vor hitze verſchmachten.

Fuchs-lungen: Die lungen von ſelbigen, wenn ſie von denen apotheckern mit andern ſachen verſetzet ſind, ſind gut vor das keichen, huſten, lungenſucht, und andere bruſt-beſchwerungen. Es muß aber die lunge von einem jungen, oder mittelmäßigen fuchſe ſeyn. Die materialiſten führen ſolche auch, und kan, wenn ſie zuvor mit warmen weine von ihrem blute gereiniget, in pfeffer, oder wermuth geleget, lange zeit vor denen würmern erhalten werden.

Fuchs-ſchwantz: Dieſes iſt ein blumen-gewächſe, ſo in denen garten zur zierrath gebauet wird, es hat rothe farbe, wächſet in der geſtalt eines fuchs-ſchwantzes, und ſitzet, wenn es reif wird, voller kleiner ſaamen-körner, in der gröſſe eines ſenf-kornes.

Fuder getrăyde: Hat zu Hannover 12 malter, ein malter 3 ſcheffel, 1 ſcheffel 2 himten, und eine himte 3 metzen. Hildesheim hat 40 ſcheffel auf ein fuder.

Fuder wein: Hat in Elſaß 24 ohm, den ohm zu 24 maaß gerechnet. Ein heilbrunner fuder hat 20 eymer, und der eymer 24 maaß. In Worms, Maynts, und Caſſel 6 ohm. Den ohm zu 20 quärtlein, und das quärtlein zu 4 maaß gerechnet. Ein Franckfurter fuder hat 6 ohm, die ohm 20 viertel, oder quärtlein, das viertel aber 4 eich-maaß, oder 5 und ein halb ſchenck-maaß. Das fränckiſche, nürnbergiſche, und meißniſche fuder hat 12 eymer, den eymer à 64 viſir-maaß, oder 68 ſchenck-maaß, und machen 5 eymer ein faß. Ein würtenberger fuder hält 6 eymer, der eymer 16 imi, das imi 11 ſchenck-maaß, oder 10 eich-maaß, daß maaß 4 quart, oder ſchoppen.

Fühlen; Iſt einer von den äuſſerlichen 5 ſinnen, welcher ſich über den gantzen leib ausbreitet, und darinnen beſtehet, wenn die haut, oder andre theile von fremden dingen berühret werden, der menſch ſolches ſogleich fühlet.

Füllen: Ein küchen terminus, ſiehe Farce.

Füllen: Heiſſet auch, wenn man ausgenommene truthähne, kälber- und lammes-brüſte, tauben, und ausgehöhlerte kraut-köpfe mit dergleichen fülle von eyern, ſemmeln, milch, muſcaten-blumen, und peterſilie inwendig füllet.

Füll-kanne: Wird dasjenige behältniß genennet, womit man wein, bier, und andre ſachen auffüllet.

Füll-kraut, ſiehe Senn-kraut.

Füll-lager: Sind tröge, worauf in einem brau-hauſe das bier-gefäſſe an faſſen, vierteln, und tonnen geleget wird, wenn ſie ſollen aus dem gähr-bottich gefüllet werden. Sie werden aus einem gantzen eichenen ſtamm-holtze gehauen, und ſind ohngefehr 3 viertel weit. Sie dienen auch, daß die hefen, wenn das bier aufſtöſſet, ſogleich in die füll-lager laufen.

Füll-mund: Wird nicht nur bey einer lehmwand der etwas wenig in die erde gegrabene, und hernach mit groſſen feld-wacken und andern groben feld-ſteinen ordentlich darunter gelegte grund, worauf hernach die erſte und haupt-ſchicht von dem mit kurtzem ſtroh vermiſchten lehm geſetzet wird, ſondern auch bey andern mauren von ſteinen und gebäuden der grundbau des fundaments genennet, welcher das darauf geſetzte gebäude tragen muß. Kan man einen unbetrüglichen felſen zum füll-mund haben, ſo iſt alles gut, wenn er breit genug. Auſſer dem aber muß man den grund-graben in lockerer erde, ſonderlich aber bey ſteinernen mauern und ſchweren darauf zu ſetzenden gebäuden forttreiben, bis man auf feſten boden, der entweder aus ſtein oder letten, und fetten lehm, nicht aber aus ſand beſtehen muß, kommt, und wenn man ſolchen auch hat, ſo muß man ihn doch auch erſt viſitiren, ob er auch tief genug fortgehe, und nicht loſes hohlichtes, oder ſchwanckes zeug, ſonderlich an den ecken und in der mitten verborgen ſey. Wo aber kein feſter grund, ohne ſehr tief zu graben, und hernach aus der erde heraus zu mauren, anzutreffen, ſonderlich aber in ſumpfigten, wäſſerigten, ſandigten und nachgebenden örtern, da ſchläget man eichene oder ellerne pfähle, und leget roſte, und zwar je weicher die erde, und je gröſſer die laſt, je enger zuſammen, und tiefer. Hierauf bauet man alsdenn mit ſteinen. Ziegel- und backſteine taugen nicht dazu, ſondern groſſe feld-ſteine guter art, welche etliche ſchuhe hoch geleget, und mit guten mörtel überſchüttet werden. Darauf mauert man den füll-mund vollends heraus. Weil nun bey dieſem grunde keine ſolche gute verbindung, wie bey einem ausgemauerten geſchehen kan; ſo müſſen zuförderſt nicht ſo gar kleine, ſondern fein grobe und ſtarcke feld-ſteine dazu genommen, und die-

Digitized by Google

dieſe alſo ordentlich an einander in die beyden äuſ-ſern reihen des grundes geleget werden, daß ſie fein gewiß, und nicht hin und her wackend liegen, auch zu oberſt eine ziemlich gerade fläche formiren. Dannenhero nicht nur die allzugroſſen ſteine mit ihren ſpitzen eingegraben, und in ein recht gutes lager gebracht, ſondern auch in der mitte, nebſt den hin und wieder entſtandenen zwiſchen-tiefen, alles mit kleinen ſteinen ausgeſchlichtet, und ſelbige ungleichheit durch den gantzen füll-mund fein geebnet werden müſſen. Man kan hiervon M. Albert Daniel Merckleins mathematiſche anfangs-gründe, nachſehen.

Fünf-porte: Es iſt dieſes eine beſondere art von fiſchnetzen, welches man in Franckreich erfunden hat und quinque porte, nennet, weil es mit 5 eingängen oder thüren verſehen iſt. Die zubereitung dieſer maſchine beſtehet nun vornemlich darinne: Man nehme 4 ziemlich ſtarcke und gerade ſtangen, von einer ſolchen länge, wie es die tiefe des waſſers, da dieſes netz ſoll geſtellet werden, erfordert. Unten am dickſten ende müſſen dieſe ſtäbe zugeſpitzet werden, wie aus der figur Tab. II. Fig. I. zu erſehen. Ohngefehr eines ſchuhes hoch von dem ſpitzigen ende des ſtabes, wird an jedem ein etwas ſtarcker faden in E. F. G. H. befeſtiget. Desgleichen auch 4 fuß weiter hinauf, gegen das dünne ende der ſtäbe, in A B. C. D geſchiehet. Wenn nun das netz an den beſagten ſtangen befeſtiget iſt, leget man es in einen kahn, und führet ihn auf die mitte des waſſers. Iſt dieſes flieſſend, ſo ſtellet den kahn der quere gegen den ſtrom, ſchlaget die 4 ſtäbe fein gerade und ſonderlich einen davon z. E. D. G. ſo tief in den grund des waſſers als möglich. Alsdenn nimmt man den andern ſtab B. F und ziehet ihn längſt dem rande des ſchiffes oder kahnes ſo ſtarck an, bis das garn oder netz recht ſtreng ausgedehnet iſt, und auf dieſe weiſe verfähret man auch mit den übrigen 2 ſtäben A. E und C. H. dergeſtalt, daß wenn die ſtäbe alle recht feſte eingeſchlagen worden, das netz einen cubum oder 4eck vorſtellet, wie aus der figur zu ſehen. Nun würde in einem flieſſenden waſſer ſelbiges die ſtäbe und folglich das gantze netz beſtändig hin und her bewegen, u. dadurch die fiſche ſchüchtern machen. Dieſem aber vorzukommen; ſo nimmt man 6 oder 7 ſtecken zu 9 bis 10 fuß lang, und bindet ſie am obern ende der ſtäbe, und übers creutz fein feſte in A C. D. wie die figur zeiget, ſo iſt dem übel geholfen. Allein, wenn dieſes netz in ſtillen waſſer, als weihern und teichen ſoll gebrauchet werden, ſo iſt es genug, wenn nur die 4 haupt-ſtäbe gerade und in gleicher weite feſt geſchlagen ſind, und darf man ferner damit keine umſtände machen. Dieſes garn wird mit 48 ſchmaſen oder maſchen eines zolls weit angefangen, und bey 40 ſchuh lang fortgeſtricket, ehe etwas zu- oder abgenommen wird, zumal ſo die länge jeder ſeite 8 ſchuh, die höhe aber, wenn es gerichtet wird, 4 ſchuh halten ſoll. Wenn das netz wohl angenähet und ausgeſpannet worden, ſo werden 5 eingänge als pforten darein geſetzet, welche 2 ſchuh lang, und hinten wie ein kegel zugeſpitzet gehen müſſen, wovon der eine oben in der decke zu ſehen, die andern aber kommen auf die 4 ſeiten. Dieſe müſſen auch wie etwa die garn-ſäcke wohl ausgeſpreitzet und gedehnet ſeyn, damit ſie eine rechte rundung machen, und in die zuvor dazu ausgeſchnittene löcher K L. M N feſt angenehet werden. In gar ſeichten gewäſſer iſt dieſe maſchine gar nicht zu gebrauchen, weil ſie gantz unter dem waſſer, alſo daß ſelbiges darüber hingehen muß, zu ſtehen kömmt. S M Chomel dict onair oeconomique Tom. II.

Fürſten, wie ſie ihre ſchulden tilgen können: Wie glücklich ſind doch diejenigen reiche und lande vor andern zu ſchätzen, da der regente, eine väterliche vorſorge für die erhaltung ſeiner unterthanen träget, und ſich einer ordentlichen und guten haushaltung befleiſſet! Wo dieſe fehlet, was höret man da nicht vor ſeufzen und klagen, wenn man genöthiget iſt, die einwohner mit allerhand auflagen und neuen beſchwerungen zu belegen, auch denen ſonſt getreuen bedienten zum öftern ihren ſold zu reichen unvermögend iſt. Gleichwie nun dadurch die ſchuldige zuneigung, liebe, und ergebenheit geſchwächet wird, ſo ſoll billig ein regente blos dahin bedacht ſeyn, vermittelſt einer guten ſparſamkeit, und guten wirthſchaft, ſelbige zu erhalten. Im fall der Fürſt aber beym antritt der regierung ſchulden gefunden, auf mittel ſinnen, wie etwa ſolche könten getilget werden. Nun ſetzet man, ein Fürſt wäre 600000. rthlr. ſchuldig, davon hat er alle jahr die intereſſen von 30000 rthlr. zu 5 pro cent gerechnet, auszahlen laſſen. Der Fürſt aber wolle überhaupt ſeiner ſchulden ſowol an capital als zinſen gerne loß ſeyn, und beydes mit 30000 rthlr. welche er jährlich von ſeinen revenüen hergeben will, getilget wiſſen. Woraus denn die frage entſtehet: Ob mit 30000 rthlr. oder mit einem jährlichen intereſſe zu 5 pro cent von einem capital von 600000 rthlr. ſowol dieſes, als auch die zinſen von 30000 rthlr. abgethan werden könne? Und weil der Fürſt anſtatt 5 pro cent jährliches intereſſe 7 accordiret, ſo fraget ſich weiter: Ob denn mit 5 pro cent ſowol das capital als intereſſe, und alſo mit 30000 rthlr. ſowol 600000 rthlr. capital, als auch 42000 rthlr. ver-

meh-

mehrtes und erhöhetes intereſſe abgeführet, folglich die ſchulden völlig getilget werden? Folgende ſätze werden zeigen, ob und wie weit ſolches möglich ſey. 1) Sind die in dem angegebenen exempel angemerckte intereſſen von 30000 oder auch 42000 rthlr. das jährliche intereſſe à 5 oder 7 pro cent von dem erborgten 600000 rthlr. 2) Wenn die ſchulden ſollen getilget werden, ſo muß das dazu nöthige geld auch genug ſeyn, hat man deſſen zu wenig, ſo laſſen ſich damit nicht alle ſchulden tilgen, iſt deſſen zu wenig, ſo iſt ein theil des geldes zu tilgung der ſchulden überflüßig und unnütze. 3) Es iſt aber genug, wenn die ſumma denen zu tilgenden ſchulden in der ſumma gleich kömmt. Alſo müſte die ſumma, die zu tilgung der intereß-ſchulden deſtiniret iſt, der ſumma der intereſſe-ſchulden gleich ſeyn; folglich müſſen nicht nur 600000 rthlr. vorhanden ſeyn, wenn ein capital von gleicher ſumma ſoll getilget werden; ſondern auſſer dieſen geldern wären noch nöthig 300000 rthlr. als das intereſſe von 5 pro cent, wenn damit dieſe intereſſe nebſt dem capital abgeführet werden ſollen. 4) Schulden nach und nach tilgen, heiſſet das capital in kleinere ſummen zergliedern, und in verſchienen terminen auszahlen. Dieſe zergliederung aber in kleinere poſten gehet nur beym capital und nicht bey dem intereſſe an. 5) Alle dieſe zergliederte poſten werden nicht auf einmal getilget, ſondern jede poſt hat ihren geſetzten termin. Einfolglich muß das capital von 600000 rthlr. in 20 kleinere einander gleiche poſten zergliedert werden. Geſchiehet dieſes, ſo wird eine jede von dieſen 20 kleinern zergliederten poſten eine ſumme von 30000 rthlr. ausmachen. Eine jede von dieſen 20 kleinern poſten hat ihren termin, in welchen ſolche ausgezahlet werden muß. Daher ſind auch 20 termine in welchen dieſe 20 kleine und zergliederte poſten ausgezahlet werden müſſen. So viel alſo poſten ſind. Wenn man nun die jahre zu terminen machet, ſo müſſen binnen 20 jahren, wenn jedes jahr 30000 rthlr. ausgezahlet worden, das völlige capital von 600000 rthlr. bezahlet und getilget werden. 6) Sind nun intereſſe-ſchulden vorhanden, ſo hat man nicht nur das capital, ſondern auch die von ſelbigem ſchuldige intereſſen zu zahlen. Iſt alſo das capital 600000 rthlr. und die intereſſen 30000 rthlr. ſo muß man auch noch alle jahr gewiſſe ſummen haben, von welchen man das jährliche intereſſe zahlen kan. Dieſes jährliche intereſſe iſt zwar anfangs 30000 rthlr. richtet und verändert ſich aber alle jahr nach dem alljährlich verminderten capital. 7) Durch dieſe einrichtung, wenn alle jahr die ſchuldigen intereſſen und mit denſelben zugleich 30000 rthlr. am capital abgeführet werden können, wird man der intereſſe ſchulden binnen 20 jahren völlig loß ſeyn. Durch dieſes mittel hätte man binnen dieſer zeit ein capital von 600000 rthlr. und an jährlichen intereſſen 315000. rthlr. und in allen 915000 rthlr. abgeführet. 8) Es iſt aber nicht genug, daß man geld zur gnüge habe, ſondern es iſt auch nöthig, daß ſolches zu tilgung der ſchulden vorhandene geld jedesmal würcklich ausgezahlet werde. Denn will man dieſes unterlaſſen, oder doch damit ſäumig ſeyn, ſo wird man dieſer ſchulden entweder gar nicht, oder doch ſehr langſam loß werden können: Daher iſt die beſtändige auszahlung der ſchuldigen gelder ſehr nöthig, wo man ſeine ſchulden bald loß werden will. 9) Daher iſt das nach und nach tilgen der ſchulden zweyerley: Da ich das jährliche intereſſe jedesmal und dabey zugleich einen theil vom capital abführe. Darzu nun gehören mehr als 30000 rthlr. welche der Fürſt zu tilgung ſeiner ſchulden deſtiniret hat. So lange nun der fürſt nicht ein mehrers zu tilgung ſeiner ſchulden hergiebet, ſo lange bleibet es auch unmöglich, das ſchuldige intereſſe und mit demſelben alle jahr einen theil des capitals abzuführen. 10) Kan alſo das ſchuldige intereſſe nicht alle jahr abgetragen werden, ſo muß man ſolches inne behalten, und indeſſen mit den 30000 rthlr. alle jahr einen theil des capitals von 600000 rthlr. abführen, und dann ſo lange continuiren, bis ſolches völlig getilget. Dieſes iſt die andere manier, die ſchulden nach und nach zu tilgen, dadurch kan man jederzeit eines Fürſten ſchulden bezahlen, wenn derſelbe auch nur 1 procent zu tilgung der ſchulden deſtiniren kan. Dahingegen die fürſtlichen ſchulden auf einmal oder nach und nach auf erſtere weiſe, da zugleich die jährlichen intereſſen abgeführet werden, zu tilgen, zum öftern nicht nur ſchwer, ſondern bisweilen gantz unmöglich iſt. 11) Wenn das capital von 600000 rthlr. getilget, alsdenn und nicht eher müſſen auch die bisher innen behaltene und auf eine ziemliche ſumma angewachſene intereſſen getilget werden. 12) Dadurch können die fürſtlichen intereß-ſchulden ſowol an capital als intereſſe getilget werden. 13) Und zwar kan das capital von 600000 rthlr. binnen 20 jahren getilget werden, wenn man alle jahr an dieſem capital 30000 rthlr. abführet. 14) Die ſchuldigen intereſſen ſind dieſe 20 jahr nicht ausgezahlet worden, und machen in der ſumma, von dieſen 30000 rthlr. à 7 pro cent 2100 rthlr. aus. 15) Mit der zahl 210 multiplicirет das intereſſe des 20ſten jahres von

[dem

Digitized by Google

dem noch ſchuldigen capital von 30000 rthlr. oder 2100 ſo wird eine ſumme von 441000 rthlr. herauskommen, welches aber das dieſe 20 jahr inne behaltene und nicht ausgezahlete jährliche intereſſe ausmachet. Nun ſetze man: Der Fürſt lege zu dieſen 441000 thlr. noch 9000 thlr. ſo bekömt man die ſuma von 450000 rthlr. welches die gantze ſumma der noch auszuzahlenden intereſſe iſt. Daß aber dieſe inne behaltene und nicht ausgezahlte intereſſen in ſumma, ſo viel angegebene, ausmachen, kan auch daraus erkannt werden; in dem 20ſten jahre iſt der reſt des capitals von 600000 rthlr. nur 30000 rthlr. und das ſchuldige jährliche intereſſe davon, a 7 pro cent, 2100 rthlr. Jm 19 jahr iſt beydes doppelt nemlich das reſtirende capital 600000 rthlr. und die davon ſchuldigen intereſſen von 4200 rthlr. folglich muß in dem erſten jahr das ſchuldige capital 20 mal 30000 rthlr. und dieſes in ſumma 600000 rthlr. und das intereſſe 20 mal 2100 rthlr. oder in ſumma 42000 rthlr. ausmachen, wie die progreßions-rechnung ausweiſſet. 16) Dieſe angewachſene intereſſen werden nun auf gleiche weiſe, wie das capital von 600000 rthlr. getilget. 17) Nemlich es werden alle jahr an dieſen 450000 rthlr. intereſſe-geldern ausgezahlet 30000 rthlr. und damit ſo lange continuiret, bis ſämmtliche intereſſen-gelder völlig getilget. 18) Dieſes geſchiehet nun binnen 15 jahren. Denn 15 mal 30000 rthlr. machen 450000 rthlr. aus. 19) Daß alſo binnen 35 jahren des fürſten capital von 600000 rthlr. und die davon ſchuldigen intereſſen a 450000 rthlr. völlig getilget und ausgezahlet werden. 20) Es bekommen alſo diejenigen, denen dieſe gelder ausgezahlet werden, von ihrem ſchuldigen intereſſen gleichſam ein neues intereſſe. Es haben ſich alſo die intereſſenten keinesweges zu beſchwehren, daß ſelbige ſo lange warten müſſen, denn das lange warten wird ihnen durch das neue intereſſe redlich eingebracht, wie ſogleich ſoll gewieſen werden. 21) Daher muß man wiſſen, wie hoch ſich das gewöhnliche intereſſe a 5 pro cent würde belaufen haben, wenn ſolches 20 jahr inne behalten, und nicht ausgezahlet worden wäre. 22) Dieſes kan nun auf gleiche weiſe ausfündig gemachet werden, wie das intereſſe a 7 pro cent. 23) Daher muß man des letzten capitals intereſſe in dem 20ten jahre wiſſen. 24) Das letzte capital des 20ten jahres iſt geweſen 30000 rthlr. die intereſſe davon beläuft ſich auf 1500 rthlr. 25) Dieſe 1500 rthlr. multipliciret man mit 210 ſo wird die ſumma von 315000 rthlr. heraus kommen. 26) So hoch beläuft ſich das intereſſe a 5 pro cent, von 600000 rthlr. dieſe 20 jahre. 27) Ziehet man nun 315000 ab von dem intereſſe a 7 procent, ſo in ſumma 450000 rthlr. ausmachet, ſo bleibet noch übrig 135000 rthlr. 28) Will man die 315000 rthlr. binnen 15 jahren tilgen, wie § 18 angeführet, ſo kömt auf ein jahr 21000 rthlr. den 15 mal 21 machen 315000 rthlr. 29) Verfähret man nun auch auf gleiche weiſe mit dem übrigen 135000 rthlr. § 27. ſo kömmt auf jedes jahr zu zahlen 9000 rthlr. dieſe beyde poſten, nemlich 21000 und 9000 rthlr. machen zuſammen 30000 rthlr. aus, und können alſo füglich mit denen von dem Fürſten alljährlich zu tilgung ſeiner ſchulden, deſtinirten 30000 rthlr. bezahlet werden. 30) Die nach und nach dieſe 15 jahr über alle jahr auszuzahlende gelder von 21000 rthlr. ſind ein theil von den 315000 rthlr. angewachſene intereſſe-gelder von 20 jahren. 31) Und die zugleich jedes jahr auszuzahlende gelder von 9000 rthlr. ſind gleichſam ein intereſſe von den angewachſenen intereſſen von 315000 rthlr. und machen faſt 3 pro cent aus. 32) Dieſes iſt zwar anfangs nicht 5 pro cent, weil aber ſelbige jedes jahr in quanto und in der ſumma einander gleich ſind, und ſich nicht verändern und vermindern, wie ſonſten geſchiehet, wenn alle jahr ein theil, oder 21000 rthlr. von denen 315000 rthlr. abgeführet wird, ſo machet das intereſſe im 7ten jahre allbereit 5 pro cent aus. 33) Und weilen alle jahr 21000 rthlr. bezahlet werden, im 7ten jahr aber 5 pro cent austragen, ſo müſſen die folgenden jahre die intereſſen von den überbliebenen capital nothwendig ſteigen, ſo daß endlich in dem 15ten jahr das intereſſe von 21000 rthlr. capital 9000 rthlr. ausmachen, da es, wenn es 5 pro cent iſt, nicht mehr ſeyn kan, als 1050 rthlr. folglich iſt das letzte jährliche intereſſe über 40 pro cent, welches wol kein ſchaden, ſondern vielmehr gewinſt ſeyn muß. 34) Daß alſo in den letzten jahren ermangelnde intereſſe wiederum eingebracht und erſetzet iſt. Dieſen vorſchlag thut ein gewiſſer autor, ob es aber practicabel, kan der oeconomie-verſtändige unterſuchen.

Fütterung des rind-viehes: Ohnſtreitig iſt das rindvieh unter allen thieren in der wirthſchaft das gemeinſte, obwol nicht allemal das einträglichſte, zumal wenn das futter rar und theuer iſt; indeſſen, da man doch milch, und aus derſelben butter, käſe, und ſonſt mancherley nutzen hat, auch der dünger wohl zu ſtatten kommt und unentbehrlich iſt, endlich auch ochſen und kühe, wenn ſie lange genug genutzet worden, in die küche geſchlachtet werden, ſo iſt es wol der mühe werth, davor zu ſorgen, wie man

Digitized by Google

man gute art vom vieh bekomme, und ſolches wohl warte, damit man des davon gehoſten nutzens nicht verfehle. Was die küh-weiden betrift, ſo iſt zwar an einigen orten genugſamer vorrath, ohne abgang des wieſewachſes, und korn-baues, an andern hingegen wird ein mercklicher mangel geſpühret, da man denn die kühe des ſommers in die höltzer und gemeineheiden treiben, oder zu hauſe in ſtällen jahr aus jahr ein, jedoch des ſommers mit graſe und andern grünen kräutern füttern laſſen muß, wie in Sachſen, Thüringen, Heſſen, und in etlichen kayſerl. landen, üblich iſt, und findet dieſes um deswillen beyfall, weil vielmehr nutzen damit geſchaffet wird, als wenn die kühe auch auf ziemlich gute weide gehen, indem ſolche nicht nur vortheilhafter, ſondern auch, nachdem das vieh ſonſt wohl gewartet wird, weit mehr milch davon zu hoffen, zugeſchweigen des nutzens, den man von dem miſt und dünger hat, welchen man im ſommer im ſtall, und auf dem hofe machen kan, dahingegen dasjenige vieh, ſo täglich weit zu gehen hat, den muſt die meiſte jahres-zeit vom hofe weg, und anderswo hinträget und fallen läſſet. In Holland, wo die ſchönſten weiden ſind, und das gras in überfluß iſt, wird das rind-vieh im ſommer gar nicht eingetrieben, ſondern bleibet tag und nacht auf den wieſen. Es kömmt aber nicht ſowol auf die güte und menge des futters allemal an, ſondern auf eine bequeme eintheilung, damit das vieh den tag über zu gewiſſer zeit und um die 2te oder 3te ſtunde, auch abends und gegen die nacht mit gehörigen langen oder kurtz geſchnittenen, trucknen oder naſſen, warmen oder kalten futter, nach gelegenheit der umſtände verſorget werde. Da man auch das rind-vieh, beſonders die ochſen, entweder auf guter weide, oder auch im ſtall durch gute nahrhafte mittel zum ſchlachten, mäſten und fett werden läſſet, ſo wollen einige als ein gutes mittel angeprieſen haben, daß man hin und wieder in dem felle kleine einſchnitte machen, und die luft ſtarck da hinein blaſe, ferner mit der hand die eingeblaſene luft, durch die gantze ober-fläche des leibes eintreibe und ausbreite, da es denn geſchehen ſolle, daß die thiere anfangs zwar etwas niedergeſchlagen und traurig ſchienen, nachdem aber die geſchwulſt vorbey, bald wieder munter und gefräßig werden, ſo daß in zeit von 6 wochen das magere vieh treflich zunehmen und fett werden ſolle, wie ſolches durch verſchiedene proben erwieſen, und wahr gemachet worden; wie denn auch die kühe mehr milch als ſonſt geben ſollen. Jedoch muß die operation im frühjahre geſchehen. Im übrigen iſt bey abhandlung eines jeden geſchlechts des viehes, auch die fütterung deſſelben beygefüget worden. So giebt auch der artickel Futter davon mehrere nachricht, welcher deshalber kan nachgeleſen werden, wer aber damit ſich noch nicht begnüget, wird in denen Leipziger ſammlungen IX. X. ſtück n. I. verſchiedene vortheile in der fütterung angemercket finden. Ueberhaupt aber muß man bey der fütterung das rechte futter, die rechte art der zubereitung, ſonderlich nach der gewohnheit des viehes an einem ort, ferner das rechte maaß, ſeine abwechſelung und veränderung, die rechte zeit, gute ordnung und eintheilung, beobachten, ſich fein nach ſeinem ackerbau, gärten und ſeiner weide richten, ſonderlich auf die auswinterung und das winter-futter ſehen, denn im ſommer kömmt man noch eher durch. Die fütterung betrift entweder die haus- oder feld-fütterung, ſo auch weide heiſſet, vor arbeits- zucht- nutz- oder maſt-vieh. Jede hat ihre beſondere vortheile.

Fuhrmann: Dieſer führet den namen von fahren, er iſt derjenige, ſo mit ſeinen wagen und pferden, nicht allein perſonen, ſondern auch güther, von einem orte zum andern fähret. Ein fuhrmann muß die güte und wartung des viehes, die ſtraſſen, das zoll- und geleits-weſen, die wirthſchaft in den gaſt-höfen verſtehen, er muß die waaren wohl zu laden und zu verwahren wiſſen, damit er ſie wohl conditionirt an gehörige ſtelle bringe. Dabey muß er ſtarck, munter, ordentlich, treu, und fleißig ſeyn, und ſich vor übriges trincken, ſpielen und der hurerey hüten. Vom recht der fuhrleute hat Harprecht einen tractat edirt, worinnen gründlich ausgeführet worden, wie mit den fuhrleuten vorſichtig zu ſchlüſſen, wem die erſtattung des ſchadens obliege und wie weit die *caſus fortuiti* an beyden ſeiten zu präſtiren ſeyn. Wenn in der land-wirthſchaft einer dem andern mit ſeinem geſchirr und pferden läßt dienſte thun, ohne was zu nehmen, werden dergleichen fuhren bitt-fuhren genennet: Wenn aber die unterthanen ihrer obrigkeit dergleichen frey-fuhren zu thun ſchuldig, ſo heiſſen es frohn-fuhren.

Fund-buch: Nennet man ein regiſter, worinnen alle beweg- und unbewegliche zubehörungen eines guthes aufgezeichnet ſind, und kraft welches ein pachter bey ſeinem abzuge, alle darinn namhaft gemachte ſtücke, der zahl ſowol als güte nach, wieder liefern muß. Und insgemein, wo einem etwas zu ſeiner verwalt- und bewahrung anvertrauet wird, da wird ein inventarium erfordert, als der grund der rechenſchaft, zu welcher er gehalten iſt.

Furche: Iſt ein mit dem pflug gemachter unterſchied zwi-

Digitized by Google

zwiſchen zweyen acker-beeten, und wohin der abſchuß von dem beete iſt. Nach verrichteter ſaat pfleget man dieſe furchen auszufahren, damit man nemlich mit des pfluges ſeiten-brete den in den furchen liegenden ſaamen wieder erhebet und auf das beet hinaufſtreichet, und dann daß ſich die näſſe vom regen und das ſchnee-waſſer beſſer darein ziehen und ablaufen könne. Wo in denen feldern ſich waſſer ſammlet, pfleget man quer über den acker oder wo er ſeinen hang hin hat, quer-furchen zu machen, ſo man auch waſſer-furchen nennet. Siehe Acker.

Furcht: Iſt eine menſchliche leidenſchaft, da ſich einer manchmal ohne urſach, manchmal aber mit gegründeter urſach eine gefahr vorſtellet, und davor eine furcht hat, welcher er zu entgehen alle menſchliche vorſicht gebrauchet. Wer ſeine geſundheit liebet, ſoll ſich darbey nach möglichkeit faſſen, und die erfahrung lehret, daß freymüthige und getroſte patienten immer eher wieder zur geſundheit gelangen als furchtſame, bekümmerte und niedergeſchlagene. Siehe D. Börners medici ſui 1ten theil cap. 6.

Furcht Gottes: Dieſe ſoll ein jeder menſch, vornemlich aber derjenige, welcher ein rechtſchaffener und vernünftiger chriſt genennet ſeyn will, allezeit vor augen haben, denn ſolche iſt nicht nur der weißheit anfang, ſondern ſie iſt auch zu allen dingen nütze, und hat die verheiſſung dieſes und des zukünftigen lebens. Sie bewahret leib und ſeele, jenen vor mancherley kranckheits-anfällen, dieſe aber erhält ſie allezeit ruhig, und in guter verfaſſung, und verhütet alle unruhen des gewiſſens, welche den leib vor der zeit zum grabe befördern.

Furie: Iſt ein indianiſch- oder chineſiſcher atlas oder taffet, der entweder in dem lande ſelber gemahlet, oder in Europa nachgemachet worden, vornemlich in Franckreich, Holland und Flandern. Dieſer atlas iſt deswegen furie genennet worden, weil die erſten, die man nach Europa gebracht, ſo ungewöhnliche abriſſe hatten, die ſo unordentlich und ſo ungleich auf die zeuge ſo zu reden geworfen waren, daß man hätte glauben ſollen, es wäre die arbeit einer furie geweſen. Anfangs bemühete man ſich in Franckreich, die thörichten riſſe der chineſer nachzumachen, und es gelung auch hierinne den Frantzoſen. Weil aber die frantzöſiſche unbeſtändigkeit auf atlaſſe oder taffete, blumen, vögel u. ſ. w. hatte mahlen laſſen; ſo machte die gewohnheit, daß man ſie furies nennte, daß ſie ihren namen behielten, ob er ſich gleich nicht mehr vor die ſchönen abriſſe dieſer fabricke ſchickte. Dieſe furien, ſie mögen nun in China und in Indien gemahlet, oder in Europa nachgemachet worden ſeyn, gehören gleichfalls unter die indianiſchen und chineſiſchen zeuge. Furie iſt auch ein ſeidener zeug, oder faconnirter atlas, der über den rahmen gearbeitet wird, worauf die erſten riſſe der chineſiſchen furie nachgemachet ſind.

Fuß: Dieſes ſind die äuſſerſten gliedmaſſen einer creatur, ſo der allmächtige ſchöpfer, um darauf zu gehen, und ſich von einem orte zum andern zu bewegen, derſelbigen mitgetheilet. Vor geſchwollene füſſe koche man viol-attich in weiſſen weine ab, benetze mit ſelbigen waſſer die füſſe ſtarck, und endlich vermiſche dieſes gekochte kraut mit honig, und mache davon einen umſchlag um die füſſe. Vor verrenckung der füſſe nehme man ſofort friſche kuh-galle, ſchmiere ſie mit recht friſcher butter und lege ſolches als ein pflaſter auf den fuß; nach 24 ſtunden nehmet es ab, und leget an deſſen ſtelle in einem tiegel geſchmortes rainfarren-kraut, ſo heiß als es zu leiden, darauf, und dieſes letztere wiederhole man ſo ofte, bis die verrenckung geheilet. Wer ſtinckende füſſe hat, waſche ſich ſolche ofte mit in warmen waſſer zerlaßner alaune.

Fuß: Wird auch in der bau-kunſt ein gewiſſes maaß genennet, ſo ſich nach der länge des fußes erſtrecket; weil aber ein jegliches land faſt immer einen längern fuß oder maaß, wornach ſie meſſen, hat, gleichwol der hauptſächlichſte unterſcheid in einer wirthſchaft ſehr nöthig zu wiſſen, als hat man vor nöthig erachtet, folgende maaße oder füſſe hier anzuführen. Es hält demnach

Ein fuß zu Amſterdam	10	zoll	$5\frac{2}{3}$	geometriſche linien oder ſtriche.		
Ein fuß zu Anvers	10	zoll	6	linien	oder	ſtriche.
Ein fuß in Bayern	10	„	8	„	„	„
Ein fuß zu Cairo	20	„	6	„	„	„
Ein fuß zu Conſtantin.	24	„	5	„	„	„
Ein Leipziger fuß	11	„	7	„	und 7 theile.	
Ein fuß in Leiden	11	„	7	„	„	„ „
Ein fuß in Lüttich	10	„	7	„	„ 6	„
Ein fuß in Lyon	12	„	7	„	„ 2	„
Ein fuß in Liſſabon	11	„	6	„	„ 7	„
Ein fuß in Londen und ganz Engeland	11	„	3	„	„	„ „
Ein fuß in Maynz	11	„	$1\frac{1}{2}$	„	„	„ „
Ein fuß in Prag	11	„	1	„	„ 8	„
Ein rheiniſcher fuß	11	„	5	„	„ 3	„
Ein fuß in Stockholm	12	„	1	„	„	„ „
Ein caſtilianiſcher fuß	11	„	2	„	„ 2	„
Ein turiniſcher oder piemonteſiſcher fuß	16	„	„	„	„ „	„

Digitized by Google

Ein fuſs in Venedig 12 zoll 10 linien oder geometriſche ſtriche.
Eine rheinländiſche ruthe hat 12 fuſs, die leipziger ruthe aber 15 fuſs und 2 zoll.

Fuſs-bad: Iſt ein warmes bad und haus-mittel, welches aus allerley geſunden und wohlriechenden kräutern als camillen ꝛc. bereitet wird, um ſowol die füſſe damit zu reinigen, als auch zu ſtärcken. Sie haben ihren ſonderbaren nutzen in allerley langwierigen kranckheiten, welche ihren ſitz im haupte und in der bruſt haben, als beſtändig haupt-wehe, ſchwindel, augen-wehe, hertz-klopfen, trucknen huſten; überhaupt in allerley ſtockungen des geblüts, welche von einem ſpasmatiſchen zuſammenziehen der äuſſerſten theile, darauf ſich inwendig das geblüte häufet, entſtehet. Denn wenn von einer ſolchen bad-wärme die röhrgen geöfnet werden, ſo kan das geblüte wieder frey und ungehindert durch ſolche hinlaufen; die ſchweiß-löcher werden geöfnet, daß die ausdünſtungen, mit welchen viel unreines fortgeführet wird, ungehindert geſchehen können. Siehe Bad.

Fuſs-knecht, ſiehe Forſt-knecht.

Fuſsſteig, fuſsweg: Dieſes iſt ein kleiner ſchmaler gang, ſo über felder und wieſen gehet, darauf nur eine perſon auf einmal gehen kan; er wird zuweilen deswegen angeleget, daß man von einem orte zum andern deſto eher gelangen könne, zuweilen aber auch nur, daß die fuſsgänger nicht nöthig haben, in dem breiten wege der heer- oder land-ſtraſſe, in dem kothe zu waden, und deſto truckener ihren weg hinter ſich legen können. Damit ſolche nicht zu fahrwegen gemachet werden, ſtellet man bey deſſen eingängen ein ſich herumdrehendes creutz, oder kleine ſchlag-bäume.

Fuſtel, Färber-baum, ſiehe Gelbe-holtz.

Fuſto-rechnung: Solche zeiget, wie man das, was von denen eingehandelten waaren zerbrochen, oder, ſchadhaft iſt, von den guten in der rechnung gebührend unterſcheiden, und den preiß anrechnen ſoll.

Futter: Es iſt zwar dasjenige, was pferden, rindern ſchweinen, ſchaafen ꝛc. zur ſpeiſe in ihren ſtällen gereichet, oder von ihnen ſelbſt auf der weide geſuchet wird, bey jedem artickel ſattſam erwehnet worden; jedennoch aber wird die mühe nicht vergeblich ſeyn, des fütters auch überhaupt hier zu gedencken. Dieſes nun iſt nach art des viehes unterſchiedlich, und wird zum pferde-futter am meiſten hafer mit heckerling vermenget, gerſte, roggen und erbſen, genommen, welches man hart-futter; heu, ſtroh, grummet aber rauh-futter nennet. Davon iſt in dem artickel Pferd, Stutten, Fohlen. Des rind-viehes futter wird in ſommer- und winter-futter eingetheilet. Das ſommer-futter heißt alles auf wieſen oder feldern, von ſich ſelbſt hervorwachſende gras; wobey in acht zu nehmen, daß man im früh-jahr das vieh eher nicht austreiben ſoll, bis es volle gräſung hat. Denn wo das vieh einmal das friſche gras geſchmecket, ſo will ihme das dürre futter nicht mehr anſtehen: Daher es am beſten, wenn man vom dürren zum grünen, und vom grünen zum dürren futter langſam abweichet, d. i. gegen den frühling zu, immer ſparſamer mit dem dürren futter umgehet, und allmählig junge neſſeln, kälberkorn oder feld-gras unter ſiede mit menget; nicht weniger gegen den winter, nach und nach weniger vom grünen, hingegen mehr vom dürren futter giebet, bis man gantz dabey bleibet. Weil auch nebſt dem jungen fetten graſe, die weitzen-ſchräpfe, wickfutter, da erbſen, wicken und hafer untereinander geſäet werden, auch kraut, möhren, rüben, dem melck-vieh treflich gut iſt, ſo muß demſelben, zu mercklicher beförderung des haus-nutzens dergleichen vorgeworfen, das gälte-vieh aber mit geringern abgefüttert werden; ſiehe artic. Rind-vieh, Kuh, Kalb, Ochſe. Wie es mit dem futter der ſchaafe zu halten, ſiehe artickel Schaaf, Schaaf-ſtall Schäfer, Lamm, u. ſ. w. Wenn man dicke roggen- oder weitzen-ſaat hat, und ohne dem beſorget, ſolches getrãyde möchte lager werden, ſo läſſet man die ſchaafe, wenn das feld hart gefrohren, und die ſaat vom ſchnee nicht bedecket iſt, vormittags darauf hüten. Sobald es aber aufzuthauen beginnet, muß das vieh ſogleich wieder abgetrieben werden, denn ſonſt beiſſet es den ſaamen zu tief ab, reiſſet die wurtzeln mit aus, und thut zugroſſen ſchaden. Ziegen-futter iſt auſſer dem laube, welches die ziegen lieber freſſen als das rind-vieh, dem küh-futter gleich, doch achten ſie das ſtroh ſehr wenig, beſonders wenn es nicht graſigt und doch grob iſt, ſiehe artickel Ziege. Schweine ſind gefräßig und unerſättlich, weil ſie nun auf der weide nicht allemal viel finden, auſſer um die erndte-zeit, und wenn die eicheln wohl gerathen ſind, ſo müſſen ſie zu hauſe vollends ſatt gemachet werden, und beſtehet ihr futter zu der zeit, wenn ſie noch ziemliche weide haben, in einem dicken tranck von dem in der küche zuſammen gegoſſenen ſpülig, darunter man etwas kleyen, träbern, oder was von rüben, kohl, garten-gewächſen, kraut-ſtengeln, kürbis, gurcken, melonen-ſchaalen, u. d. g. abgehet, mengen kan, ſiehe art. Schweine, Saue. Einige nehmen abgefallenes und unreifes obſt, äpfel, birn, pflaumen und dergleichen, und miſchen es unter das getrãncke; kan man aber käſe-molcken, kleyen und milch unter einander geben, ſo iſt es ih-

Digitized by Google

nen deſto angenehmer, und ſchläget viel beſſer zu, abſonderlich, wenn ſie bey den branntewein-brennern branntewein-teig und ſpülig bekommen. Die abſetz-ferckel werden mit gerſten-körnern und geträncke von gerſten-ſchrot, oder mehl, gemenget, abgefüttert; die aber bey guter nahrung ein viertel jahr erwachſen, und ſchon mit ausgetrieben werden, bekommen im ſommer nur gemengtes geſpüle des tages dreymal, und müſſen ſich übrigens neben den andern von der weide und den wurtzeln auf dem felde, ſo lange ſie ausgetrieben werden, erhalten, nachmals aber werden ſie, wie die andern ſchweine, den winter über gefüttert. Hühner gebrauchen geringe fütterung, beſonders im frühling, ſommer und herbſt, wollen aber von Martini bis nach weihnachten voll auf haben. Den gänſen wird winterszeit allerley grobe ſpreu von weitzen, hafer und dergleichen gegeben, mit ein wenig waſſer befeuchtet, mit kleyen, geſtampften rüben, ſchrot, oder geringem geträyde gemenget. Alles futter, ſo ein hauswirth vor das vieh haben kan, beſtehet 1) in rohem geträyde und körnern, ſo gantz trucken eingequellet, geſchroten, oder auch gebacken, verfüttert werden, und das heißt insgemein hart futter. 2) In geträyde, als träbern vom bier- und branntewein-brauen, item öhl-kuchen. 3) In allerhand abgängen des geträydes, als ſpreu, kaf, hülſen, wirr- und lang-ſtroh, kleyen, ſtaub und anderes grobes mehl, rüſtern von wein-beeren. 4) In allerhand feld-wurtzeln und kräutern, als kraut-blätter, ſtrüncke, rüben, möhren und erd-äpfel. 5) In geſäetem futter, als erbſen, wicken, wick-futter, klee. 6) In dürrem und grünem laub, und dünnen baum-zweigen, baum-ſchalen, moos ꝛc. 7) In allerhand abgefallenen oder faulen guten, auch wilden obſte. 8) In graſe, heu und grummet, allerhand ausgegäteten unkraute und kräutern, ſo eingebracht, grün und trucken verfüttert, oder auf dem felde abgehütet werden, und das alles heißt weich-futter. 9) In ſchrappe, oder aufgehenden rocken und weitzen-blättern. 10) Das vieh ſelbſt giebt auch materie zum futter. Sein urin und miſt-gauche iſt vor einiges ein gut geträncke dazu. Vor die ſchweine iſt milch; vor die hühner käſe, quarg, und der miſt von andern vieh, bisweilen ein futter. 11) Allerhand ſpüligt aus der küche, und von branntewein-brennern. Hierbey hat nun ein hauswirth darauf in betrachtung ſeines viehes zu ſehen, ob er ſolche futter-materialien ſelbſt bauen, wie viel er davon bauen, und ob er, wenn er auf futter vor das vieh mehr, als auf andere nutzungen ſiehet, durch das vieh mehr nutzen haben könne oder nicht. Denn im erſten fall iſt es rathſamer, lieber futter zu kaufen, oder die äcker und ihre früchte dazu, als zu andern dingen anzuwenden. Wenn ſchon überflüſſiges geträyde vorhanden, wenn es nichts gilt, ſo iſt es beſſer, man ſtecke es, und zwar wenn es angehet, erſt mittelbar, nemlich durch brauen, ſtärckemachen, in das vieh, oder wol gar gleich unmittelbar, wenn mit dem brauen nichts zu thun. Oder, man ſuchet die äcker, an ſtatt des geträydes, mit futter-kräutern zu beſtellen; das alles kömmt auf wirthſchaftliche überlegung und auf die umſtände an.

Futter: Heißt auch das, womit die kleidung derer menſchen gefüttert wird. Wenn ſelbiges nach der mode aus ſeidenen oder andern ſchönen zeugen beſtehet, machet es ſolche deſto zierlicher und anſehnlicher.

Futteral: Solches wird von allerhand metall, leder, holtz, u.d.g. überzogen, und das, was nicht ſoll beſchädiget werden, in ſolches geleget.

Futter-banck, ſiehe Heckerlings-banck.

Futter-kaſten: Iſt ein behältniß in einem pferde-ſtall, worein der haber und heckerling geſchüttet wird, und mit einem ſchloſſe verſehen iſt. Er wird in einem winckel angebracht, wo er ohne hinderniß ſtehen kan. Er hat zwey fache, wovon das eine noch einmal ſo groß, als das andere, und worein der heckerling kommt. Jedoch geben auch einige denen knechten heckerling und hafer, und laſſen ſolchen in ihrer gegenwart vermiſchen; jedoch muß diesfalls der hafer erſt gereiniget werden.

Futter-klinge: Iſt eine ohngefehr vier zoll breite, und über fünf viertel ellen lange von gutem ſtahl verfertigte klinge, welche an die heckerlings-banck feſte gemachet, und das ſtroh damit zu heckerling oder heckſel, oder auch das grummet zur ſiede vors rindvieh damit geſchnitten wird. Siehe Heckerlings-banck.

Futter-röhr: Eine pferde-kranckheit; ſiehe Röhr.

Futter-ſäcke: In ſelbigen müſſen die knechte ihr futter vor die pferde holen, und bekommen ſelbige zum inventario.

Futter-ſchwinge: Iſt ein geflochtener korb von weiden, einer muſchel ähnlich, darinnen das futter vor die pferde rein muß ausgeſchwungen werden. Denn wenn etwan hühner- gänſe-koth, oder ſonſt unreines darinnen ſich befindet, werden die pferde leicht haarſchlächtig, oder bekommen den huſten.

Futter-ſieb: Durch ſelbiges wird das futter geſiebet, um die unreinigkeiten, ſo bey dem ſchwingen darinnen blieben, heraus zu bringen.

Digitized by Google

Futter-ſtroh: Darunter verſtehet man nicht allein die gebünde von ähren, wirr-bunde, rocken- und andern ſtroh, ſondern auch das wicken- erbſen- linſen- bohnen- gerſten- hafer- und weitzen-ſtroh.

Futter-tuch, ſiehe Flenell und Boy.

Gabel: Dieſelben ſind von unterſchiedener gattung, als: Fleiſch-gabel, ſtreu-gabel, ſchütte-gabel, reich-gabel, ofen-gabel, heu- und miſt-gabel, und ſind ſelbige theils von eiſen, theils von holtze, zwey- oder drey-zinckigt, und in einer haushaltung unentbehrlich.

Gabel: Brauchen auch die menſchen bey der mahlzeit nebſt einem meſſer. Solche, wenn ſie ſollen nur zum trenchiren gebrauchet werden, ſind gemeiniglich mit zwey ſpitzen, ſtarck und groß. Wenn ſie aber auf frantzöſiſche art gearbeitet, ſind ſie drey- auch wol gar vier-ſpitzig, um ſich derſelben bey denen ſpeiſen, beſonders bey dem ſallat zu bedienen.

Gabel: Solche brauchen auch die jäger, wenn ſie ein in netzen gefangenes wildes thier, als wolf, fuchs, fiſch-otter u. d. g., damit zur erde drücken können, daß es ihnen keinen ſchaden thun kan. Bey fiſch-ottern muß eine ſolche gabel drey-zanckigt ſeyn, bey denen andern thieren aber nur von zwey zancken, und iſt entweder gantz von eiſen, oder gantz vom holtze.

Gabel: Iſt auch das vorderſte ſtück eines einſpännigen wagens, und beſtehet aus zwey vor der vörder-achſe zuſammen gefügten bäumen, oder deichſeln, zwiſchen welchen das pferd zu ziehen eingeſpannet wird.

Gabel-gehörne: Wenn zu oberſt an jeder ſtange eines hirſch-geweihes zwey enden, wie eine gabel, beyſammen ſtehen, oder, wenn jedes von dieſen enden wieder in kleine gabeln zertheilet iſt, nennen es die jäger gabel-gehörne.

Gabel-hirſch: Wird derjenige hirſch genannt, welcher das unterſte erſte ende an der hirſch-ſtange nächſt über dem auge, nebenſt den ſpieſſen ausgewachſen hat.

Gabeln, oder auch kabeln und caveln: Iſt eine ſolche handlung, die entweder bey gewiſſen waaren-verkaufe, oder auch bey theilung einiger gemein-güter vorgenommen, und ſtatt des looſes gebrauchet wird. Z. E. Eine gemeine hat fiſchereyen, wieſe-wachs, holtzungen und dergleichen, ſo wird ſolches in ſo viel gleiche theile abgetheilet, als nachbaren darinnen ſind, und darum gelooſet oder gegabelt, welchem nachbar dieſer oder jener theil zukommt. So geſchiehet es auch mit einigen waaren, als z. E. bey denen töpfern auf meſſen und jahr-märckten, und dieſes zwar allererſt auf den letzten tag der meſſe, oder am ende eines jahr-marckts, da denn der noch überbliebene töpfer-krahm von dem verkäufer in gewiſſe theile oder reyhen von allerley ſorten geſetzet, und ein gewiſſer preis auf jede parthie gemachet wird, allwo etliche käufer zuſammen treten, ſich wegen des kauf-geldes mit dem verkäufer vereinigen, und alsdenn darum gabeln oder looſen, welches dieſem oder jenem zukommen ſoll. Es iſt auch dieſes wort in wein-ländern, abſonderlich am rheine gebräuchlich, allwo unterſchiedene ſorten weins feil geboten, und durch das loos verkaufet werden.

Gähr-bottig: Heiſſet beym brau-weſen derjenige bottig, worinnen dem biere die hefen gegeben werden, daß es gähren muß. Bey kaltem wetter muß der gähr-bottig, ſo bald man dem biere die hefen gegeben, fleißig zugedecket werden, damit keine kalte luft dazu komme.

Gähr-kammer: Iſt in einem groſſen brau-hauſe eine ſtube, in welcher gähr-bottige ſtehen. Wenn das bier nicht ſoll am gähren verhindert, oder gar kalt-gährig werden, ſo heitzet man darinnen ein.

Gährung: Dieſe entſtehet aus einer innerlichen bewegung der kräfte mineraliſcher oder vegetabiliſcher dinge, welche, indem ſie ſich bemühen von ihrem cörper zu ſcheiden, aber von groben terreſtriſchen theilen daran verhindert werden, eine ſchwulſt und dünn-machung verurſachen, bis daß ſie ihrer gefangenſchaft entlediget werden. Dergleichen verdünnung geſchiehet in mancherley, ſowol veſten als flüßigen materien. Es giebt deren etliche, welche gähren und kochen, ohne daß man das geringſte hinzu thut, als wein, bier, moſt von äpfel und birn. Die fäulung der meiſten cörper entſtehet durch die gährung. Wenn heu dichte auf einander geleget wird, ſo nicht recht trucken iſt, fängt es an zu gähren, zu faulen, und ſich dermaſſen zu entzünden, daß es helle flamme giebt; dergleichen hitze iſt im miſte noch deutlicher zu ſpüren. Es giebt abgezogene waſſer, die, wenn ſie vermiſchet werden, alſobald eine gährung machen, ſich erhitzen, und in helle flammen ausbrechen, und muß nothwendig eines von dieſen waſſern ſäuerlich, das andere alcaliſch ſeyn. Wenn man aquafort mit weinſtein-öhl vermiſchet, machet ſolches eine ſehr ſtarcke gährung, alſo daß viel kleine ſpring-waſſer ſich über der fläche erheben, und wirft zugleich ein ſaltz am boden des glaſes. So kan man auch vermittelſt der gährung feuer-flammen hervor bringen: Nemlich, man thut in einem glaſe nelcken-öhl und

ſtück-

Digitized by Google

ſtück-pulver, und in einem andern glaſe eben ſo viel rothes aquafort (ſcheide-waſſer) oder ſalpetergeiſt, der wohl gereiniget iſt, als öhl; gieſſet es auf das nelcken-öhl: Alſobald entſtehet eine mit flammen begleitete gährung, und das canonen-pulver fänget feuer. Es werden auch zugleich kohlen, dabey man ſchwefel anzünden kan. Bey dem bierbrauen kömmt ſehr viel auf gute und gnugſame gährung an, und iſt hiervon unter dem wort Brauen mehrers zu ſuchen.

Gälte-vieh, oder, wie es andere nennen, das gelde-gölte-kalt-oder gübſte-vieh: Wird dasjenige rind-ſchaaf- und ziegen-vieh genennet, welches entweder noch nicht zugekommen und getragen hat, und unter dem rind-vieh annoch ferſen oder kalben, oder in ſpecie gälte-ſtücken heiſſen; oder welches zwar ein- oder etliche mal trächtig geweſen, aber doch wieder ausſetzet, und zuweilen ein oder mehr jahre nicht trächtig wird, und dieſe nennet man beſonders gälte-kühe, gälte-ſchaafe und gälte-ziegen. Dieſe letztern werden mit den andern ziegen auf die weyde getrieben, und wie dieſelben, zu hauſe gefüttert. Das gälte-ſchaaf-vieh aber wird mit bloſſen gerſten- und hafer-ſtroh gefüttert, und gemeiniglich abſonderlich gehütet. Das gälte-rind-vieh aber betreffend, ſo pfleget man, wo groſſe und ſtarcke vieh-zuchten ſind, die jungen gälte-ſtücken, welche nemlich noch nicht zugekommen, auf beſondere, und nicht auf die gemeine vieh-weyden zu treiben, bis ſie drey jahr alt, und als zur zucht tauglich und tüchtig, unter die kühe gelaſſen werden; welches auch mit denen jungen ſtier- oder brumm-öchslein alſo zu beobachten: Denn widrigen falls, und wo ſie eher zugelaſſen werden, verbutten ſie ſowol ſelbſt, als auch das junge vieh, ſo von dergleichen unzeitigen ſtücken gezogen wird, welches gar ſelten wohl geräth.

Gälte-vieh-ſtall: Iſt eben wie ein küh-ſtall gebauet, und muß nicht weit von ihm und der graſe-kammer ſeyn. Es muß auch ein ſolcher ſtall mit einer brodem-röhre verſehen ſeyn, damit ſich der brodem herausziehen kan.

Gänge: Sagt man von den thieren und hunden, die wohl laufen können.

Gänſe-blümlein, Margarethen-blümlein: Wächſet hin und wieder auf den rändern und wieſen, iſt ein niedriges kraut, und blühet faſt den gantzen ſommer hindurch. Es iſt ein leber- miltz- bruſt- wund- und gicht-kräutlein, daher es gebrauchet wird, die kinder zu laxiren.

Gänſe-diſtel, ſau-diſtel: Ein kraut mit ausgekerbten, rauhen, ſtachlichten blättern, hat einen braunen, hohlen, mit milch angefüllten ſtengel, und gelbe blume; wächſet in kraut-feldern, wieſen und gärten. Iſt ein gut leber-kraut, öfnet die verſtopfungen, ſtillet die erhitzte galle, tilget die fieber, und treibet den ſtein.

Gänſe-fuß: Ein kraut, welches daher ſo genennet wird, weil ſeine gekerbte blätter einem gänſe-fuſſe nicht unähnlich ſind. Der hohe ſtengel träget oben in ſeiner ſpitze kleine weiſſe blümlein, aus welchen endlich längliche dünne ſchoten erwachſen, die einen ſchwartzen ſaamen in ſich faſſen.

Gänſe-gekröſe: Solches wird entweder mit peterſilien-wurtzeln, oder gelb mit ſaffran, ſemmel-ſchnittgen, auch von dem aufgefangenen blute der abgeſchnittenen gänſe zubereitet, und wird daher das letztere gänſe-ſchwartz genennet. Es muß zuvor, ehe die brühe daran kömmt, geſaltzen, am feuer gekocht, und darauf abgekühlet werden. Iſt die leber groß, ſo wird ein aparte delicates eſſen daraus bereitet, wo aber nicht, bleibet ſie bey denen andern ingredientien; ſolche beſtehen in kopf, hals, flügel, füſſen leber und magen, welches alles ſauber muß abgeputzet und ausgewaſchen werden. Bisweilen wird auch das gedärme dazu genommen, und wenn es gereiniget und gewaſchen iſt, um die füſſe gewickelt.

Gänſe-holtz: Iſt ein an beyden ſeiten geſpitztes längliches, in der mitten aber ſchmales holtz, und hat ein viereckigtes loch, ſolches wird denen gänſen, wenn ſie am ſpieſſe gebraten werden, gleich hinter den flügeln durchgeſtoſſen, daß ſie am ſpieſſe nicht ſchlaudern können.

Gänſe-laus: Iſt ein kleines, langes und geſchwindlaufendes ungeziefer, braun- oder graulichter farbe, und mit vielen füſſen verſehen, welches ſich unter den federn der gänſe befindet, und dieſe dergeſtalt quälet, daß ſie nicht gedeyen, noch zunehmen können.

Gänſerich: Iſt das männlein unter den gänſen, welches man an ſeinen hohen beinen und ſchreyen erkennen kan.

Gänſerich, gänſe-garbe: Iſt ein zartes mit dünnen ränklein auf der erde kriechendes kraut, deſſen blätter oben grün, und unten aſchen-farbig, oder ſilberweiß, die blumen aber gelb ſind. Es ſtillet allerhand blut-flüſſe, zertreibet den nieren-ſtein, und heilet die wunden; es ſtillet und lindert auch die hitze in fiebern, wenn es zerquetſchet, mit ſaltz und eßig vermiſchet, auf die pulſe und auf die fußſohlen gebunden wird.

Gänſe-ſchwartz, ſiehe Gänſe-gekröſe.

Digitized by Google

Gänſe-ſtall, worinnen die gänſe des nachts eingeſperret werden, muß an einen truckenen und vor näſſe und kälte geſicherten ort angebracht ſeyn. Denn des nachts müſſen ſie einen warmen ſtand und ſitz haben, wenn ſie gut gedeyen ſollen. Auch wird ihnen oftmals friſches ſtroh untergeſtreuet. Inſonderheit ſoll er vor dem fuchs, iltis, marder und dergleichen ſchädlichen thieren wohl verwahret ſeyn. Wenn ſie gemäſtet werden, werden ſie in einem beſondern ſtall aufgeſtellet, worinnen ſie ſich nicht regen können, deſſen beſchreibung unter Capaun zu ſuchen.

Gänſe-trift: Iſt eine berechtigung, daß die gänſe auf die äcker, in die ſtoppeln und anger dürfen getrieben werden. Und weil der biß von gänſen, und der koth von ſelbigen anderm viehe ſchädlich iſt, wird ſolche weyde dieſer wegen nicht an allen orten verſtattet.

Gärtner: Von einem geſchickten gärtner, welchem die aufſicht eines gartens anvertrauet wird, werden viel gute eigenſchaften erfordert; daher iſt allerdings nöthig, in erwählung deſſelben behutſam zu gehen, und ſich ſowol ſeiner aufführung, als des alters und wiſſenſchaft genau zu erkundigen: Ob er nemlich dem trunck oder andern laſtern ergeben, und getreu und fleißig ſey; ob er dasjenige, was von einem tüchtigen gärtner erfordert wird, wohl verſtehe, und wie alt er an jahren ſey. Iſt er zu jung, ſo argwohnet man gemeiniglich bey ihm eine unwiſſenheit, eigen-nutz, oder zu freye lebens-art. Iſt er aber zu alt, ſo hat man urſache zu muthmaſſen, daß er läßig und unvermögend ſey, ſeinen beruf abzuwarten; daher iſt die wahl vom fünf und zwantzigſten bis funfzigſten jahre wol die ſicherſte. Die vornehmſte eigenſchaft, die ein verſtändiger gärtner beſitzen ſoll, iſt, daß er ein guter botanicus ſey, und alle arten der blumen, kräuter und bäume, auch deren nutzen, kräfte und würckungen verſtehe. Ingleichen ſoll er in der civil-baukunſt nicht unerfahren ſeyn, und einen ſaubern riß von allerhand garten-gebäuden, und wie ein garten im grunde anzulegen, zu machen wiſſen. Billig ſoll auch ein gärtner, der zum dienſte eines groſſen herrn beſtimmet iſt, die welt geſehen, und in Italien, Franckreich, Holland, und andern ländern die berühmteſten gärten in augenſchein genommen haben, oder zum wenigſten diejenigen, ſo in Deutſchland berufen ſind, beſuchen, und auf alle weiſe ſolche wanderſchaft zu ſeinem nutzen anwenden. Ein groſſer herr würde vermuthlich nicht übel thun, wenn er ſeinen gärtner, bey welchem er eine geſchicklichkeit und lehr-begierde fände, auf ſeine koſten reiſen lieſſe, denn es würde ihm ſolches durch fleiß und treue dienſte wieder können gut gethan werden. Hauptſächlich aber muß ein kluger gärtner ſich bemühen, den grund und boden des ihme übergebenen gartens wohl zu erkundigen, die zuneigung und natürliche feindſchaft der gewächſe, ihre veränderung, zielung und verſetzung, ingleichen peltzen, impfen, oculiren, abſäugen u. ſ. w. wohl zu verſtehen; den unterſcheid der gegenden zu wiſſen, iſt allerdings nöthig, um dasjenige, was wärme haben will, oder welches mehr kälte vertragen kan, an ſeinen ort zu ſetzen. Ob die aſtrologiſche wiſſenſchaft dabey ſo gar unentbehrlich ſey, darüber ſind nicht alle einerley meinung; dieſes aber iſt gewiß, daß von einem arbeitſamen gärtner ein ſtarcker rücken, gute füſſe, ſcharfe augen, geſchickte hände, ein unermüdeter arm, luſt und zuneigung, und vor allen dingen vernunft, treue, fleiß und redlichkeit erfordert werde. Was ein gärtner in jedem monate des gantzen jahrs zu verrichten habe, iſt in den zu anfang ſtehenden haushaltungs-calender zu ſehen.

Gagac: Dieſes iſt ein indianiſcher baum, welcher früchte träget, ſo denen caſtanien ähnlich. Es wird von dieſem baume ein hartz oder gummi abgezapfet. Desgleichen wird öhl und ſpiritus aus dem holtze diſtilliret, ſo alles in der artzeney-wiſſenſchaft beſondern nutzen hat.

Gahre: Iſt die beſſerung, ſo an einen acker durch düngen und bearbeiten gewendet wird. Ein miethoder pachtmann, der geil und gahr an den acker hat, wenn er davon muß, ehe er die gahre ausgebauet, hat davor erſtattung zu fordern, nach den jahren, die er noch zum beſten hat.

Galantine: Iſt ein gutes eſſen, ſo folgender geſtalt zugerichtet wird: Nehmet 2 capaunen oder fette hühner, ſpaltet ſelbigen den rücken, und nehmet die knochen heraus; von dem fleiſche aber machet eine fülle mit ſpeck, einem kalbs-euter, ein wenig ſchampionen, trüffeln, in rahm geweichten ſemmel-krumen, und dem gelben von 3 oder 4 eyern, würtzet es mit pfeffer, ſaltz und muſcaten-blumen, und thut etwas peterſilie und feine kräuter hinzu; hacket alles zuſammen, und ſtoſſet es im mörſel. Dieſe fülle machet über die haut der hühner, an der noch etwas fleiſch ſitzen muß. Auf dieſe fülle leget eine reihe länglichter ſchnitte von wohlgewürtzten ſpeck, hierauf eine reihe eben ſo groſſer ſchnitte rohen ſchinckens; denn wieder eine reihe ſpeck-ſchnitte, hierauf noch eine reihe grüner piſtacien, und denn fahret mit einer reihe ſpeck-ſchnitten fort, als zur gröſſe

nöthig,

Digitized by Google

nöthig, ſo ihr verlanget. Hierauf drücket es zuſammen, wickelt es in ein leinen tuch, und bindet es zuſammen; denn nehmet einen kupfernen topf nach der gröſſe der hühner, den beleget mit ſpeck-ſtreifen und geklopften rind-fleiſch, würtzet es mit gewürtze, feinen kräutern, ſaltz, pfeffer, zwiebeln, paſtinacken und gelben rüben, leget die galantine darauf, würtzet ſie oben wie unten, und kochet ſie gelinde mit feuer oben und unten. Wenn ſie gar, ſo zerſchneidet ſie in ſcheiben, leget ſie in eine ſchüſſel, und ſchüttet ein ragout von grünen trüffeln ſolchergeſtalt daran, daß die trüffeln nur zwiſchen den ſcheiben in den leeren raum liegen. Man kan ſie auch mit einer ſchincken-eſſentz anrichten. Man machet auch galantinen von kälber-köpfen, von der haut einer hammel-keule, und einer kleinen kalbskeule. Die fülle zur zubereitung iſt auf einerley art, denn es iſt nur die haut, welche die galantine verändert.

Galban: Iſt ein gummi, ſo aus einer pflantze, die die Syrier in ihrer ſprache metopium heiſſen, gezapfet wird; ſoll er gut ſeyn, muß er flüßig, rein und helle, nicht holtzigt, bittern, ſcharfen geſchmacks, und ſtarcken widerlichen geruchs ſeyn. In der artzeneykunſt hat man das emplaſtrum de Galban, ſo in alten geſchwüren und vor die hühner-augen gebrauchet wird, ingleichen das deſtillirte öhl davon wider die mutter-beſchwerungen.

Galeazzen: Sind eine groſſe art galeeren, mit einem niedrigen boort, welche ſowol mit rudern, als ſegeln, fortgetrieben werden, und brauchet man ſie auf dem mittelländiſchen meere und archipelago. Sie beſtehen aus 3 maſten, nemlich dem groſſen, dem vörder- und hinter-maſt, und ſind ſie deswegen von denen galeeren unterſchieden, weil ſie keinen hinter-maſt haben. Man kan auch die maſten nicht, wie bey denen galeeren niederlegen. Auf jeder ſeite ſind 32 ruder-bäncke, und an jedem ruder 6 bis 7 ruder-knechte. Auf dem vorder-theile ſind 3 batterien, deren die niedrigſte zwey 24pfündige, und die dritte zwey 10pfündige ſtücke führen. Auf dem caſtell, oder hintertheile, ſind 2 batterien, jede von drey 18pfündigen ſtücken.

Galeeren: Dieſes ſind eine art ſchiffe mit niedrigem boort, auf welchen man ſowol ſegel, als ruder, brauchet. Auf jeder ſeite ſind 25 bis 30 ruder-bäncke, und an jeder banck 5 bis 6 ruder-knechte. Von ſolchen iſt die gewohnheit zu reden hergebracht, daß, wenn man von einem zur ruder-banck verurtheileten ſpricht, man ſaget: Er ſey zur galeere verdammet.

Galeere: Iſt auch ein haupt-gerichte vom eſſen, und hat folgende zurichtung: Nehmet eine ovale caſſerole der fiſch-tiegel, beleget ſolche mit gnugſamen ſpeck-ſtreifen, damit alles in ſolche könne gewickelt werden. Machet eine fülle, wie zum pupetons kommt, breitet ſie in der caſſerole aus, thut ein ragout von gekochten caninichen, kleinen ſchincken-ſcheiben, fetten lebern, kälber-milch und ſchampionen dazu, nachdem ſolches erkaltet, bedecket es mit eben der fülle, und laſſet es entweder im ofen, oder mit unten und oben gegebenem feuer 2 ſtunden ſtehen. Sodenn kehret es um, nehmet die ſpeck-ſtreifen davon, und fettet es wohl ab; machet oben in der mitten eine öfnung, und ſo es zu trucken befunden wird, ſo befeuchtet es mit einem guten coulis von caninichens-knochen; darauf nehmet zwey dutzend ſilberne ſpießgen mit kälber-milch angefüllet, ſtecket davon auf jeder ſeite ein dutzend, und zwar ſo, daß es laſſe, als wenn ſolche die ruder der galeere wären.

Galgant: Iſt eine wurtzel, ſo aus Oſt-Indien und Syrien kommt. Sie iſt zweyerley, die groſſe, ſo daumens dicke, knötig und auswendig braun; und die kleine, welche röthlich und von ſcharfen geſchmack iſt. Sie hat eine erwärmende kraft, und mit dem calmus faſt gleiche würckung; ſie hat eine durchſchneidende und eröfnende kraft, dienet vor die groben feuchtigkeiten und blähungen des magens, colic und ſchwindel.

Galgen: Iſt eine zur gnüge bekannte von holtz oder ſteinen aufgeführte machine, daran die zum ſtrange verurtheileten miſſethäter gehangen werden. Ein beſtändiges hochgerichte wird unten rund von ſteinen, oben mit 3 pfeilern aufgerichtet, und balcken von einem zum andern geleget.

Galgen-ſtrick: Dieſes iſt der ſtrick, der denen zum galgen verurtheilten miſſethätern um den hals geleget wird, daran ſie erſticket werden.

Galgen-männlein, alraun: Ein wildes kraut, deſſen hat man zweyerley art, das männlein und weiblein. Das männlein hat groſſe breite blätter, ſo bleich-grün, zart, glatt, und auf der erden ausgebreitet. Des weibleins blätter ſind ſchmäler, kleiner und ſchwärtzer; es hat etliche gelbe oder grüne blumen, auf deren verwelckung ſaffran-gelbe äpfel folgen, ſo ſtarcken und üblen geruchs, und einen weiſſen ſaamen haben. Die wurtzel des männleins iſt bisweilen arms-dick, und in der mitte gleichwie in zween ſchenckel zertheilet, und mit dünnen zäſerlein bedecket. Es wird nicht leicht innerlich gegeben, auſſer in ſchlaf-bringenden artzeneyen. Aeuſſerlich dienet

dienet ſie zu erweichung der harten geſchwülſte, vor ſchlangen-biß und kröpfe, und wenn ein fuß-bad davon gemachet wird, zu erweckung des ſchlafes. Die ſo genannten alraunchen, welche die landſtreicher abergläubiſchen leuten vor viel geld verkaufen, iſt nicht die alraun-wurtzel, ſondern wird von der ſchmeer-wurtzel oder brionien-wurtzel zugerichtet. Sie ſchneiden ſie, wenn ſie noch friſch, in menſchen-geſtalt aus, beſtecken ſie an den orten, wo ſie haare haben wollen, mit haber oder hirſen-körnern, und verſcharren ſolche in warmen ſand. Nach einiger zeit, wenn die körnchen zaſern bekommen, graben ſie ſolche aus, ſchaben ſie, richten die zaſern als haare zu, ziehen ihn ein weiſſes hemdgen an, legen es in ein ſchächtelgen, und zeigen es dem unwiſſenden volck, als ein heiligthum, wodurch ſie ſolche nicht allein ums geld betrügen, ſondern auch dadurch in aberglauben ſtürtzen, und ſie vom vertrauen auf GOtt abwenden. Ein hausvater, ſo dergleichen bey ſeinem geſinde mercket, wird ihnen vernünftig vorſtellen, daß ſie nicht nur betrogen ſind, ſondern auch in ſeelen-gefahr ſtecken.

Galimafree: Iſt ein gutes gerichte, und wird ſowol von hühnern, capaunen, trut-hühnern und rebhühnern, als ſchöpſen und andern fleiſche bereitet: Man kochet ſolches gar, ſchneidet es in ſtücken, thut es in eine caſſerole mit klaren kalbfleiſch- und ſchincken-coulis, einer in ſcheiben geſchnittenen zwiebel, capern, pfeffer u. ſaltz, und läſſet ſolches heiß werden; ſodenn nimmt man die zwiebel-ſcheiben davon, und richtet die brühe über die ſtücken fleiſch an.

Galiote: Iſt eine kleine art von galeeren, welche bequem zum geſchwinde laufen iſt. Sie iſt wie ein heu mit maſten verſehen, und führet einige kleine canonen. Auf jeder ſeite ſind 16 bis 20 ruderbäncke, daran nur ein eintziger ruder-knecht, welcher zugleich ein ſoldat iſt, und bey der ablöſung wieder die flinte ergreifen muß. Dergleichen galioten ſind ſonderlich bey denen Holländern ſehr gebräuchlich, und gehen damit öfters bis nach Indien hinein.

Galitzen-ſtein: Iſt ein gantz weiſſer, dichter und feſter erd-ſaft. Man bereitet daraus ein gutes augen-mittel vor menſchen und vieh.

Gall-äpfel: Iſt eine runde, ſo groß wie eine ſtarcke muſcaten-nuß, auswendig rauhe und knotigte, inwendig aber ſchwamm- und holtzigte frucht. Sie wächſet gleichſam wie wartzen auf den blättern der eichen, und wird zwar auch in Deutſchland, am beſten aber in der Türckey zu Aleppo gefunden, welche art ſchwartz-blau, klein und ſchwer iſt. Man braüchet die gall-äpfel zur dinte, und zur ſchwartzen, braunen, grauen und dergleichen farben, und weil ſie eines herben und anhaltenden geſchmacks ſind, ſo werden ſie wider den durchbruch und blutſtürtzungen verordnet.

Galle: Dieſes iſt ein grün-gelblicher ſcharfer und bittrer ſaft, voller öhl und flüchtigen ſaltzes, welcher in den cörper eines menſchen, oder thiers, in einem eignen behältniſſe, ſo die gallen-blaſe genennet wird, befindlich. Sie wird durch die drüſen der leber von dem blute abgeſondert, und dringet bey menſchen durch den gang cholidogne ins eingeweide duodenum, wo ſie ſich mit dem chilo oder lebens-ſafte vermiſchet, und die im magen angefangene verdauung vollend befördern hilft. Die überflüßige galle zu reinigen, weiche man eine hand-voll mertz-violen, oder pfirſich-blüthe, oder weiſſe oder fahle roſen, in einem kleinen topf mit ein wenig waſſer, in heiſſer aſche eine nacht-lang ein, miſche den ſaft den andern morgen in eine gute kräuter-ſuppe, und genieſſe es nüchtern. Man kan auch obigen violen-blüthen, oder roſen, den ſaft ausdrücken, und ſolchen zum gebrauch in einer gläſernen flaſche aufheben, doch muß man etwas baum-öhl darüber gieſſen, damit es ſich beſſer halte. Desgleichen kan man des morgens nüchtern eine halbe untze fahle roſen-conſerve nehmen, und eine gute kräuter-ſuppe darauf eſſen. Es wird der galle das choleriſche temperament zugeeignet; daher ſagt man von einem zornmüthigen menſchen, daß er viel galle habe, und von einem zornigen, daß ihm die galle übergelaufen.

Galle: Iſt auch eine kranckheit der pferde, und iſt derſelben art zweyerley, nemlich die ſtein-galle, oder die fluß-galle. Die ſtein-galle ſitzet denen pferden im hufe, da es inwendig ein blut-rothes fleckgen, welches bis aufs leben hineingehet, hat; ſolches muß von grund aus ausgeſchnitten werden, daß das leben raus gehe, hernach 3 oder 4 tropfen von dem ſcheide-waſſer hineingetröpfelt, ſo iſt das mahl in 3 tagen weg. Bey verſchwindung ſolcher mähler nun muß man zucker-canth darauf brennen, und wachs mit terpentin darüber ſchlagen, ſo verwächſet es bald, nur darf kein waſſer darzu kommen. Oder: Man gieſſet auch heiſſes lein-öhl, wenn es vorhero dünne ausgewircket worden, in den huf, oder brennet 3- oder 4mal alaune darauf. Wenn aber einem pferde die ſtein-galle über der crone aufbricht, ſo nimmt man 3 eyer, 2 loth kalck, ſilberglätte vor einen groſchen, ſauerteig und drachenblut, jedes vor 1 groſchen, und vor 2 gr. pfeffer,

Digitized by Google

ſolches unter einander gemiſchet, und eine ſalbe daraus gemachet, und bindet es auf die crone. So aber das leben gar ausgetreten iſt, ſo wirft man gebranntes kupfer-waſſer, und es an die ſalbe darauf, ſo erlanget das pferd wieder einen guten huf. Die floß-galle aber ſitzet den pferden entweder in den knien, oder im hufe, und zeiget ſich in- und auswendig an denen knien ein weicher und fetter höcker, welcher viel gelbes waſſer hat, und endlich ein harter knorpel daraus wird. Solche nun zu vertreiben, ſchneidet man die haut über der galle auf, nimmt die blaſen, worinne die galle iſt, mit den fingern heraus, und heilet den ſchnitt mit guten heil-ſalben. Man nimmt auch ein hart gebacken brod, und ſchneidet, wenn es aus dem ofen kömmt, ein ſtück noch einmal ſo groß, als die galle, von der ſchwartzen rinde, und ſolches in ſtarcken branntewein geweichet, alsdenn dem pferde ſo warm, als es ſeyn kan, darauf geleget, und dieſes öfters wiederholet, bis die floß-galle vergehet. Noch ein bewährtes mittel vor die floß-galle, daß man ein pferd weder brennen noch ſchneiden darf, iſt folgendes: Schmiere die floß-galle mit baum-öhl, darinnen zuvor viele mayen-würmer geſtorben ſind, ſo ſollen ſie auslaufen und vertrucknen.

Gallerte: Es wird dieſe aus dem ſaft der früchte gemachet, und bekömmt durch hülfe des feuers eine gewiſſe dicke, wie ſolches die zucker-becker verſtehen. Man machet ſie aus vielerley früchten, als johannis-beeren, unreifen trauben, äpfel und dergleichen. Wer nun eine ſehr gute gallerte von johannis-beeren verlanget, der nehme 4 pfund rein abgebeerter johannis-beeren, und eben ſo viel ungeläuterten zucker, welchen man in waſſer zergehen, und bis er ſich ſpinnet, ſieden läſſet, thut die johannis-beeren in den zucker, und den ſchaum-löffel dazu, damit die johannis-beeren von dem zucker bedecket werden, und nachdem ſie 7 bis 8 wallungen gethan, nimmt man ſie vom feuer, gieſſet ſie in ein ſieb, und hält den ſchaum-löffel gantz gelinde darüber, daß, wo es möglich, kein ſaft darinnen bleibe. Hernach thut man den ſaft wieder in die pfanne, ſetzet ihn übers feuer, und verſuchet mit dem löffel auf einem teller, ob er geſtehe. Gleichwie man aber in einer guten haushaltung nicht ſowol auf die ſchönheit, als auf die menge ſiehet, kan man zu 6 pfund johannis-beeren auch nur 4 pfund zucker nehmen, und damit, ſo wie oben geſaget, verfahren. Allein man muß ſie etwas mehr und ſtärcker ſieden laſſen, da man denn eine ſchöne gallerte bekömmt. Von dieſer gallerte kan man eines thalers dicke auf die rothen flüßigen confituren legen, dieſes erhält ſie friſch, und hindert, daß ſie nicht ſchimmelicht noch harte werden. Man kan die treſtern von den johannis-beeren ohne allen ſchaden eſſen, denn ſie ſind gezuckert. Es wird auch aus reifen trauben-ſaft eine gallerte auf folgende weiſe gemachet: Man thut ihn, nebſt einem oder zwey gläſern waſſer, in einen zucker-keſſel, wenn er einen wall gethan, und ſtille worden, gieſſet man ihn in ein ſieb, daß er ablaufe; alsdenn thut man zucker dazu, läſſet ihn ſo lange ſieden, bis zu einer gallerte, und hebet ihn in einem topf zum gebrauch auf. Alſo verfähret man auch mit der äpfel-gallerte; man ſchneidet die äpfel in ſtücken, thut ſie mit etwas waſſer in eine pfanne, hernach läſſet man ſie zu einem ſaft kochen, ſeiget ſie durch ein leinen tuch, nimmt auf jedes maas drey viertel pfund zucker, läſſet es bey gelindem feuer ſo lange kochen, bis es zu einer gallerte wird. Will man ihr eine rothe farbe geben, darf man nur im kochen die gallerte zudecken, und rothen wein dazu gieſſen. Eigentlich beſtehet eine gallerte aus fleiſch, elfenbein, hirſchhorn, hauſſenblättern, kälber-heſſen, kälber- oder ſchöps-füſſen, hühner- oder truthühner-beinen, und andern knorplichen theilen der thiere, ja aus hühnern und capaunen, und iſt darinne von der gelée unterſchieden, daß dieſe als ein bloſſer ſaft auf vielerley art gefärbet, und neben andern ſpeiſen aufgetragen wird; die gallerte aber nicht nur aus der geſtandenen brühe allein, ſondern auch aus dem fleiſch, füſſen, ohren, karpfen oder etwas anders beſtehet, und mit geſchnittenen mandeln und roſinen beſtreuet wird, und alſo vor ſich ſelbſt ein eſſen ausmachet, da die gelée nothwendig bey andern ſpeiſen dienen muß. Dieſe wird von citronen, erd- und himbeeren-ſaft, auch andern ſchönen früchten, aus dem eiſe zubereitet, welches denen lecker-mäulern im ſommer eine trefliche erfriſchung iſt. Die eigentlich ſo genannte gallerte aber hat eine gantz andere zurichtung, wie z. E. bey der hirſchhorn-gallerte zu ſehen. Hier nimmt man ein halb pfund fein geraſpelt hirſchhorn und 6 pfund gemeines brunnen-waſſer; läſſet es in einem neuen verglaßten und mit einem deckel verſehenen topf langſam, und bis auf zwey drittel einkochen; alsdenn nimmt man mit einem eß-löffel ein wenig heraus, und thut es auf einen zinnernen teller, um zu ſehen, ob die gallerte gut gerathen iſt; wo nicht, ſo gieſſet man etwas warmes waſſer hinzu, und läſſet es, wie zuvor, kochen; iſt ſie nun zu einer vollkommenen gallerte geſtanden, ſo wird ſie durch ein leinen tuch ſtarck gerungen. Hernach wird

Digitized by Google

in 4 untzen weiſſen wein ein ey gequerlet, eine untze citronen-ſaft, und ein halb pfund zucker hinzugethan, läſſet es gelinde kochen; wenn es recht klar und helle iſt, wird es durch ein ſeige-tuch gedrücket, und die gallerte zum gebrauch in porcellainen töpfen oder geſchirren aufgehoben. Ehe man aber das geſchirr zudecket, muß die gallerte wohl erkalten. Sie erſetzet die verlornen leibes-kräfte, ſtillet den durchlauf und heftiges vomiren, und widerſtehet allen ſchädlichen feuchtigkeiten. Etliche brauchen dazu mehrere umſtände, die aber auf eins hinaus laufen: Sie nehmen z. E. 1 pfund fein geraſpelt hirſchhorn, und ſieden es mit 2 maas waſſer in einem ſaubern topf, wie man etwa erbſen zu ſieden pfleget, dabey aber zu verhüten, daß es nicht überlaufe. Wenn es halb eingekochet, ſo verſuchet man mit den fingern, ob die gallerte daran wie leim klebet; findet ſich, daß ſie ſtarck genug, ſo ſeihet man ſie durch ein tuch in eine verzinnte pfanne oder caſſerol, leget ein ſtück des feinſten zuckers dazu, und ſetzet es übers feuer. Wenn es anfänget zu ſieden, ſo läutert man dieſes mit eyer-klar, wirft gantzen zimmet, und deſſen waſſer oder ſpiritus, mit etwas gantzen würtz-nelcken, aber keinen ſaffran, und guten klaren wein hinzu. Wenn nun dieſe gallerte z. E. in drey theile ſolte getheilet werden, ſo wird der erſte mit flecklein von turneſol, oder rothe-rüben-brühe roth, der andere mit ſaffran gelb gefärbet, der dritte aber bleibet, wie er an ſich ſelber iſt. Die grüne mit grünen kräutern, blaue und veil-farbe giebt man der gallerte mit muſchel- oder ſaft-farbe, lack-mus und korn-blumen; wo aber etwas ſaures dazu kömmt, ſo vergehen die farben. Man machet auch aus vipern oder nattern eine gallerte, nemlich: Es werden ihrer ein dutzend, welchen nur kürtzlich die haut abgeſtreifelt, und das eingeweide herausgenommen worden, in kleine ſtücke, nebſt hertz und leber, geſchnitten, in einem irdenen mit einem deckel verſehenen topf gethan, ſelbiger wohl verklebet; läſſet ſie im balneo mariä in ihrer eigenen brühe kochen; wenn es genug, leget man mit einem löffel die vipern gantz warm auf ein ſauber leinen tuch, und preſſet ſie ſtarck dadurch. Wenn ſie erkaltet, geben ſie eine vortrefliche gallerte, welche vor peſt und andere anſteckende kranckheiten bewahret, auch vor veneriſche und andere giftige ſeuchen ſehr dienlich iſt, und die verlornen kräfte wieder herſtellet. Jngleichen wird aus einem alten hahn und kalb-fleiſch eine ſehr kräftige gallerte geſotten, auf dieſe weiſe: Es wird der hahn abgehäutet, und eine kälber-heſſe, nebſt den 4 füſſen, in einen irdenen topf gethan, nachdem die füſſe wohl gereiniget, und die knochen zerſchlagen worden. Der topf wird feſte zugedecket, und man läſſet bey gelindem feuer ihn kochen. Wenn das fleiſch bald gar iſt, ſo gieſſet man des beſten weins hinein, drücket den ſaft ſtarck durch ein leinen tuch, und ſetzet ihn in einem keſſel oder tiegel ans feuer; wenn er anfängt zu kochen, wirft man ein pfund oder fünf viertel zucker hinein, thut ein halb nöſel eyer-klar dazu, nebſt dem ſaft von fünf bis ſechs citronen, nachdem alles wohl geſotten, ringet man es durch ein ſeige-tuch, daß es recht klar werde. Wenn es erkaltet, ſo thut man die gallerte in wohl verwahrte töpferne geſchirre, und bedienet ſich ihrer. Diejenigen, welche die gallerte von kälber-füſſen und allerley fleiſch machen wollen, verfahren alſo: Will man ohngefehr ein nöſel gallerte haben, ſo nehme man dazu ſechs kälber-füſſe, welche man wohl abbrühet, und mitten von einander ſchneidet, auch die gröſten knochen heraus thut, und die blutige farbe rein auswäſchet; hernach machet man ſie in heiſſem waſſer recht weiß, und wirft ſie in kalt waſſer, und wiederholet ſolche arbeit, ſie weiß zu machen zum öftern, und ſchneidet alles fette davon, weil alles fette fleiſch die gallerte hindert. Wenn dieſes geſchehen, thut man ſie in einen neuen topf, nebſt einer henne, einem capaunen oder alten hahn, und einem ſtück kalb-fleiſch, jedoch ſonder ſaltz; läſſet alles mit einander ſtarck ſieden, da denn der ſchaum fleißig muß abgenommen werden. Wenn nun das fleiſch zu muſe gekochet iſt, nimmt man den topf vom feuer, und läſſet die brühe durch ein grob leinen tuch oder haar-ſieb laufen, drücket das fleiſch, daß alle brühe herauskömmt, welches auf 2 quart ohngefehr ſeyn wird. Das fett muß fleißig abgenommen werden, daß keines darinnen bleibe; wenn dieſes geſchehen, thut man die brühe wieder in eben den topf, und thut darzu 2 nöſel guten weiſſen frantzwein mit 1 pfund zucker, ein ſtück zimmet und 2 gewürtz-nelcken, läſſets zuſammen ſieden, bis man ſiehet, daß ſich die gallerte genug binde, welches ſich äuſſert, wenn ſie zwiſchen den fingern wie leim klebet, oder man thut etwas auf einen zinnernen teller, und läſſet es erkalten. Wenn man ſie gut befindet, ſo tröpfelt man citronen-ſaft hinein, jedoch daß ſie nur einen geſchmack davon bekomme, und ihr durch allzuviel ſäure die ſüßigkeit nicht benommen werde; hernach nimmt man ſie in ihrer gröſten hitze vom feuer, und gieſſet das wohlgeſchlagene weiſſe vom ey darein, welches ſie klar machet, und das fett abtreibet; dieſe eyer werden mit etlichen kleinen ruthen,

Digitized by Google

then, davon die ſpitzen abgeſchnitten ſind, geſchlagen. Wenn nun dieſe brühe ſich geſtillet, und das überlaufen nicht mehr zu fürchten iſt, ſo nimmt man dasjenige, was oben ſchwimmet, ab, und thut es in einen von dicken weiſſen tuch gemachten gelee-ſack, und läſſet es laufen, wenn vorher ein reines geſchirr untergeſetzet iſt; wird die gallerte zum erſten mal nicht klar genug, ſo läſſet man ſie öfters durchlaufen. Man muß es nicht auf einmal hinein ſtürtzen, ſondern nur als einen dünnen faden laufen laſſen. Es muß auch der ſack etwas nahe ans feuer gehangen werden, damit die gallerte nicht erkalte, und am durchlaufe gehindert werde. Will man ſie etwa mit muſcus anmachen, ſo wickelt man ſolches in baum-wolle, und hänget es unten an den ſack; ſoll es aber vor krancke ſeyn, thut man auſſer dem zimmet kein gewürtz oder wohlriechendes daran. Will man, daß die gallerte wie marmor ſcheine, ſo nimmt man eine überzinnte torten-pfanne, darein wird etwa eines fingers breit gegoſſen, läſſet es erkalten, bevor eine andere farbe darauf gegoſſen wird, alſo thut man nach einander, bis die pfanne gantz voll iſt; wenn ſie nun kalt worden, ſo tuncket man die pfanne in warm waſſer, und die gallerte löſet ſich ab. Man ſchneidet ſie aus der pfanne auf ein ſauber papier, und ſchneidet ſie von oben durch, ſo wird ſie wie gemarmelt ausſehen. Man kan auch die gallerte in ausgehöhlte citronen-ſchaalen thun, und wenn ſie kalt, ſelbige in vier theile ſchneiden, und die gallert-ſchüſſel damit zieren. Will man zur luſt einen glasboden ſchneiden laſſen, ſo groß als die ſchüſſel iſt, ſo lege man dieſen boden auf die ſchüſſel, und gieſſe die gallerte eines fingers dick darüber. Zur ſeiten dieſes bodens läſſet man ein kleines loch, welches man mit papier ſauber verklebet. Wenn man ſie nun zu tiſche tragen läſſet, wird ſolches loch wieder aufgemachet, und läſſet mit einem trichter klares waſſer und kleine fiſche hinein, welches die gäſte, die es nie geſehen, in verwunderung ſetzet. Gleichwie aber die gallerte auf faſt unzählige arten bereitet wird; ſo will man hier annoch der ſchönen haus-blaſen-gallerte gedencken: Die haus-blaſen werden in kleine ſtücken geſchnitten, 3 bis 4mal in friſchem waſſer gewaſchen; über nacht läſſet man ſie in etwas laulichtem waſſer ſtehen, des morgens wird auf ein loth haus-blaſen, ein maas waſſer, oder klarer weiſſer wein genommen, ſolches in eine pfanne übers feuer geſetzet, und mit ſtetem umrühren gemach geſotten, bis die haus-blaſen gantz zergangen ſind; alsdenn ſeiget man es durch ein tuch, oder haar-ſieb, und läſſet es ſtehen. Unterdeſſen wird auf 4 loth haus-blaſen 2 pfund des feinſten zuckers in eine meßingene pfanne genommen, mit friſchem waſſer angefeuchtet, und der zucker ſchön dick geſotten und geläutert; denn gieſſet man die haus-blaſen hinein, und läſſet es noch ein wenig ſieden, bis man meinet, daß ſie dicke genug ſey, davon man auf einer zinnernen ſchüſſel die probe machen kan. Sodenn wird die gallerte in ſo viel geſchirre abgetheilet, als man farben und geruche verlanget. Die weiſe zu färben iſt ſchon oben erwehnet worden, aber den geruch betreffend, wird ihr ſelbiger vom pomerantzen-waſſer, zimmet-geiſt oder waſſer, nelcken-öhl, bieſam, ambra, tuberoſen und jeßmin gegeben. Jede gattung wird durch ein ſauber tüchlein in ein beſonderes geſchirre durchgeſchlagen, und ſo bewahret, daß kein ſtaub dazu kommen kan. Mit dieſer gallerte werden allerhand ſüſſe ſpeiſen, nebſt andern eingemachten ſachen, auch torten und ſallate gezieret. Wer will, der nimmt auch lemoniſaft, wein oder eßig zu der gallerte, oder machets bloß von puren wein und zucker. Zu mercken iſt, daß alles ſaure keine grüne farbe annimmt. Die land-leute allhier wiſſen die gallerte von ſchweine-fleiſch und kälber-füſſen, wiewol nicht ſo koſtbar und mühſam, zu machen; ſie thun nur kleine roſinen, ſaffran und geſchnittene mandeln darzu, welches faſt auf allen bauren-hochzeiten ein allgemeines und recht gutes tractament, nach ſeiner art, iſt.

Gallerie, ſiehe Gang.

Gallmey: Dieſes iſt ein mineral, oder vielmehr eine erde, oder weicher ſtein. Es giebt deſſen zweyerley art, die röthliche hat weiſſe harte adern, und bey Bourges und Saumur in Franckreich gefunden wird. Die graue findet man in Engeland und Deutſchland, in denen kupfer- und bley-gruben. Er wird zum meßing-machen gebrauchet, und wegen ſeiner austrucknenden und anhaltenden kraft zu wunden und ſchäden genommen, wenn er mit öhl oder fett vermiſchet worden.

Gallonen: Sind ſtarck durchbrochene ſpitzen oder borten, von gold, ſilber, auch ſeide, nach allerhand facon gemachet, und bedienen ſich ſolcher zum zierrath.

Gamenderlein, klein-bathengel: Dieſes gewächſe iſt dreyerley art, es wird in der artzeney-wiſſenſchaft vor vielerley kranckheiten gebrauchet, indem es eine treibende und reinigende kraft hat, haupt und nerven ſtärcket, und wider die gift und lähmung dienet.

Gang, Gallerie: Dieſes iſt in der bau-kunſt oben an dem dache herum ein nicht allzubreiter gang. Desglei-

Desgleichen auch an denen alten mauren befindlich. Ein gang im garten wird gemeiniglich eine allee genannt. Es giebt auch in veſtungen gänge unter der erden, wodurch man verdeckt von einem orte zum andern gelangen kan, desgleichen auch in klöſtern. In bergwercken ſind gleichfalls gänge befindlich. Siehe Allee.

Gang: Nennet man auch in den mühlen das zu einem mühlen-rad gehörige ſämtliche getrieb. So viel nun ſolcher ſind, ſo viel ſaget man, daß die mühle gänge habe. Wo das waſſer ſtarck genug, daß ein mühl-rad zwey kamm-räder, und folglich zwey mühl-ſteine umtreiben kan, da heiſſet es ein doppelter gang.

Gang: Wenn eine tafel zierlich ſoll beſetzet werden, ſo wird ein auffſatz von ſpeiſen in gewiſſer ordnung und zahl gemacht. So oft nun ein ſolcher auffſatz abgewechſelt wird, ſo ſaget man, aus ſo und ſo viel gängen hat das tractament beſtanden. Und zeigen die koch-bücher zur genüge an, wie ſtarck ſolche gänge ſeyn, und aus was vor ſpeiſen ſie beſtehen müſſen.

Gang: Iſt eine in denen waſſer-ſchrauben um die ſpindel herum gelegte röhre, oder von holtz geführtes fach, womit man das waſſer aufziehet.

Gans: Es iſt dieſes ein allenthalben bekanntes feder-vieh, welches theils zahm, theils wild, und in einer haushaltung von ſehr groſſen nutzen iſt, indem ſelbiges ſich nicht nur ſtarck vermehret, ſondern auch zweymal im jahre, nemlich im frühling und herbſt, ſeine federn dem menſchen zur decke hergiebt, dieſes aber iſt noch das wenigſte; denn es dienet ſein fleiſch, ſowol gekocht, als gebraten, zu einer wohlgeſchmackten und niedlichen ſpeiſe, und das fett dem hausgeſinde an ſtatt der butter, und iſt bey zubereitung allerley gerichte ſehr nützlich. Uber dieſes brauchet es keiner zu groſſen auffſicht und wartung, weil eine gans ihre nahrung ſelber wohl zu ſuchen weiß. Landgüter, welchen es an gnugſamen waſſer fehlet, ſind nicht geſchickt, viel gänſe zu erziehen; es würde ihnen auch mehr ſchaden als nutzen bringen, wenn ſie ſich groſſe heerden von gänſen zu legen wolten, es wäre denn, daß man weyher oder teiche zu dem ende graben lieſſe, weil dieſer vogel beſtändig im waſſer ſeine nahrung ſuchet, und am liebſten ſich in ſelbigen aufhält. Wie nutzbar aber ſonſt dieſes vieh an ſich ſelber iſt, ſo ſchädlich iſt es in gewiſſen ſtücken auch einer haushaltung, denn es beſchädiget die jungen bäume, garten-kräuter und ſpröſſlinge der wein-reben, und thut der aufgehenden ſaat ſowol mit abfreſſen derſelben, als auch durch ihren koth unbeſchreiblichen ſchaden, wie denn die gänſe überhaupt wieſen und felder mit ihrem unrath verderben, und unfruchtbar machen. Daher man ſie beſtändig in guter auffſicht halten, und nicht alleine laſſen muß. In denen nahe an der ſee gelegenen ländern, als Holland, Friesland rc. thun die wilden gänſe gantz unſäglichen ſchaden, und iſt ein einiger flug vermögend, in zeit von 10 bis 12 ſtunden, ein gantzes korn-feld zu verwüſten, und wo ſie hin miſten, will ſo bald nichts anders wachſen. Der farbe nach ſind die weiſſen, grauen oder untermiſchten gänſe, ſowol gänſerich, als gans, gut, die weiſſen aber ſollen öfter legen, auch das fleiſch zum eſſen geſünder, als der andern ſeyn. Beym kauf muß man diejenigen wählen, deren ſchenckel weit von einander ſtehen, und kurtze beine haben. Der gänſerich iſt von einer gans leicht zu unterſcheiden, ſonderlich wenn er noch jung iſt, denn er hat höhere beine, und einen längern hals, ſchreyet auch gewaltig, wenn man ihn beym kopf ergreifet, welches eine gans nicht thut, welcher letztern probe aber einige widerſprechen. Eine gans leget des jahrs dreymal, jedoch ſoll man ſie nicht ſitzen laſſen, denn die hühner brüten die eyer beſſer aus, und führen die jungen vortheilhafter an. Sie legen oftmals 10, 12 und mehr eyer, zuweilen aber auch nur 3, 4 bis 5. Ihre lege-zeit aber iſt vom anfang des Martii, bis zu ende des monats Junii. Den ort, da ſie zu erſt legen, vergeſſen ſie niemals, und es iſt nicht rathſam, auſſer dem ihnen angewieſenen ort legen zu laſſen, daher muß man, ſo bald man mercket, daß ſie legen wollen, ſelbige einſperren. Läſſet man die eyer im neſte liegen, ſo fangen ſie an zu brüten; nimmt man ſie aber weg, ſollen ſie, wie einige ſagen, fortfahren hundert bis zweyhundert eyer zu legen, ſo gar, daß ſie von der gewalt des vielen legens ſich ſchaden thun, und auffſpringen. Zu fünf gänſen ſoll man einen gänſert halten, und den gänſe-ſtall auf dem vieh-hof abgeſondert in einem winckel legen, darinnen ſie des nachts bleiben, eyer legen und brüten können. Auch muß man ihnen etwas friſch ſtroh unterſtreuen, daß ſie nicht naß ſtehen. Unter ſechs bis acht, und über zwölf bis funfzehen eyer, ſoll man einer brut-gans nicht unterlegen, welche darüber vier wochen ſitzet, ehe ſie gantz ausbrütet. Ihre fütterung beſtehet aus allerhand gemüſe, mit kleyen in laulichtem waſſer gerühret. Einige geben ihnen nur bloß kleyen, ſallat, cichorien und garten-kreſſe, und zwar des morgens, mittags und abends; die übrige zeit des tages treibet man ſie auf die wieſen oder teiche, da denn allezeit ein treiber dabey ſeyn,

Digitized by Google

und acht haben muß, daß ſie nichts gutes verderben, auch keine neſſeln, brombeer-ſträucher und bilſenkraut freſſen, welches man der geflügel tod nennet, und das ſchirrling- oder toll-kraut, wovon ſie ſo ſchläfrig werden, daß ſie bisweilen daran ſterben. Die maſt-gänſe, pfleget man wie die calcutſch hühner mit nudeln, von weitzen- rocken- oder gerſtenmehl zubereitet, mit waſſer angemachet, und auf den ofen getrucknet, zu ſtopfen. Davon man, nachdem die nudeln groß oder klein, 12 bis 14 ſtück in den hals ſtecket, und ſolches des tages wol 3 bis 4 mal thut. Einige wollen, daß wenn man in die nudeln zu mehl geſtoſſen antimonium in ſolcher proportion thue, daß die gans den tag über 3 meſſerſpitzen voll davon bekomme, die gänſe nicht nur bald fett werden, ſondern auch groſſe lebern bekommen ſollen. Man mäſtet ſie auch mit hafer, hirſen, gerſte und möhren, darbey man ihnen aber nicht viel zu ſaufen giebt, denn ſo ſollen ſie rechte groſſe lebern bekommen, und fett werden. Wenn die jungen gänſe beginnen aus den ſchaalen zu kriechen, muß man ihnen allezeit ein wenig helfen, und darauf achtung geben, daß ſie nicht in der ſchaale erſticken. Es iſt eben nicht nöthig, daß man den jungen gänschen alſobald freſſen und ſaufen gebe, ſondern man läſſet ſie in den neſtern wohl abtrucknen, und hebet ſie hernach aus. 2 bis 3 tage giebt man ihnen klein gehackte eyerdotter, mit ein wenig weitzen-kleyen und brod vermenget, damit ſie freſſen lernen. Etliche nehmen auch die verdorbenen gänſe-eyer, ſo nicht ausgegangen, und ſieden ſie ihnen. Man ſoll ihnen auch einen grünen raſen ausſtechen, und mitten in die ſtube legen, davon ſie freſſen und weiden lernen, dabey beſtändig ein tröglein mit waſſer ſtehen muß; es werden ihnen auch junge neſſeln, auch grüne gerſtenſaat, mit weitzen kleyen vermenget, gegeben. Die jungen gänſe ſollen eher nicht ausgetrieben werden, bis die ſonne den thau verjaget. Viel und kalte regen, davon ſie leicht erfrieren und ſterben, können ſie nicht vertragen, weil es ein zärtliches vieh iſt. Etliche geben ihnen des morgens, ehe ſie ausgetrieben werden, etwas ſaltz und lorbeern mit ein wenig erfurter-weydt oder aſche vermenget ins maul, welches ihnen gar gut bekömmt. Wenn die gänſe kaum 2 monat alt ſind, werden ſie ſchon zum erſtenmal gerauffet, das andere mal geſchiehet ſolches im anfang des monats Novembris, jedoch muß es mit mäßigung geſchehen, in anſehung der heran nahenden kälte. Hier zu lande raufft man die gänſe des jahrs 3 bis 4 mal, und faſt alle 7 wochen, da denn von einer alten gans 3 viertel pfund federn geraufet werden. Die eyer-ſchaalen der gänſe ſoll man nicht wegwerfen, ſondern als ein artzeney-mittel brauchen, wenn die gänſe, abſonderlich die jungen, die flügel hängen und nicht freſſen wollen, und dadurch eine anzeige der kranckheit von ſich geben; ſo darf man ſie nur mit dieſen ſchaalen räuchern, und ihnen unterdeſſen wein-kraut ins ſaufen legen, auch ſie bey ihren gewöhnlichen futter bleiben laſſen, bis ſie ſich wieder erholen. Wenn die jungen gänſe gerupfet werden, muß man ſolches auch den alten thun, und die örter, da man ihnen die federn nimmt, ſind der bauch, der hals, und unter den flügeln, allwo die feinſten und beſten federn ſitzen. Die jungen gänſe, die man zur maſtung einſetzet, muß man nicht berupfen, denn ſie würden nur viel kiele gewinnen, und dagegen nicht gut mäſten. Weil die gänſe zur brut-zeit nicht viel freſſen, muß man ihnen jedesmal etwas hafer in ein ſcherblein thun und waſſer darauf gieſſen, damit ſie nicht oft abgehen dürfen, und die eyer zutreten. Jedoch muß man ſie, wenn ſie nicht ſelbſt abgehen wollen, den dritten oder vierten tag einmal vom neſte heben, damit ſie ſich nicht gar verſitzen. Wenn die jungen gänſe anfangen zu kielen, oder groſſe federn in den flügeln bekommen, ſind ſie am ſchwächſten, und ſterben leicht, daher muß man ihnen abends und morgens hafer vorſchütten. Es ſind im übrigen die gänſe mancherley beſchwerungen und kranckheiten unterworfen, die theils von zu groſſer hitze, oder giftigen mehl-thau herrühren. Die köpfe und kröpfe werden ihnen dicke, ob ſie ſchon nichts darinne haben, wollen nicht freſſen, und werden dürre und mager. Einige geben den rath bey ſolchen umſtänden den krancken gänſen branntewein einzugieſſen, davon ſie gewiß curiret würden, andere machen in der breiten haut ihrer füſſe eine inciſion. Die beſchwerlichſte zeit haben ſie im Junio und Julio, da die kleinen mücken und fliegen ſich ihnen in die ohren legen, und ſie dermaſſen ängſtigen, daß ſie wie ohnmächtig dahin fallen. Man mag nun ſolches an ihnen gewahr werden oder nicht; ſo ſoll man dennoch in beſagten monaten ihnen die ohren mit baum- oder lein-öhl ſchmieren, ſo ſcheuet ſich das ungeziefer hineinzukriechen, ſonderlich, wenn in dem öhl wermuth, mirrhen und andere bittere und beiſſende ſachen maceriret worden. Lorbeer-öhl iſt wegen ſeines durchdringenden ſtarcken geruchs noch beſſer. Wenn die gänſe den pips haben, nimmt man die groſſe wilde bibinell oder pimpinelle, ſo auf ſonnenreichen wieſen wächſet, wirft ſie in einen topf, gieſſet einen guten theil waſſers daran, und brühet ſie ſo lange

bis

bis ſie weich werden. Davon läſſet man die gänſe freſſen, und des waſſers trincken, ſo vergehet ihnen der pips. Bisweilen bekommen die gänſe auch läuſe, vor deren nagen und beiſſen ſie nicht gedeyen können, da nehme man farren-kraut und ſtreue ſolches in die gänſe-ſtälle, wiederhole ſolches etliche mal, ſo werden ſie ſich verlieren. Annoch der maſtung der gänſe zu gedencken, ſo pflegen die juden ſie in ein tuch zu binden, nachmals an einem dunckeln ort in die ſchwebe aufzuhängen, und ihnen die ohren mit erbſen oder andern ſachen zu verſtopfen, damit ſie nicht ſchreyen können; geben ihnen alſo ein dünnes teiglein von gerſten-mehl 3 mal des tages zu freſſen, und ſetzen ihnen waſſer und ſand für, von welcher art zu mäſten ſie oftmals eine groſſe leber von 4 bis 5 pfund ſchwer bekommen. Sie mäſten auch noch auf eine andere art ihre gänſe, wenn ſie lebern in der gröſſe eines zinnernen tellers haben wollen: Sie nehmen eine groſſe ausgewachſene, jedoch nicht zu alte gans, und ziehen derſelben die kleinen kurtzen federn um den ſteiß und unter den flügeln mit einem zänglein aus, und ſtopfen ſie das erſte mal mit untermengten lindenen kohlen, das geäſe, als hirſen, hafer und gerſte, ſoll man trucken durch einander miſchen, und ihnen anfänglich ſchlecht, darnach immer beſſer, das iſt, mehr hirſen und gerſte als hafer geben. Dieſes futter ſoll alles wohl gewaſchen und geſäubert, auch wieder getrucknet, und die gans im anfang des tages 3 mal damit geätzet und geſtopfet, oder wie es die juden nennen, getippelt werden, bis der kropf und hals voll iſt. Hierauf muß man ihnen ein wenig fleiſch-waſſer eingieſſen, und etwas brod in den ſchnabel ſtecken, daß ſie das geätze nicht wieder auswerfen, auch eine halbe viertel ſtunde nach dem tippeln ihnen fleiſch-waſſer oder milch fürſetzen, aber über eine halbe viertel ſtunde nicht vor ihnen ſtehen, ſie auch ſonſt nie, als nach dem freſſen ſaufen laſſen. Auf das ſtopfen, läſſet man ſie ein wenig herum gehen, ſo verdauen ſie deſto eher; ehe man ſie aber wieder in die ſteige thut, ſoll man ſie noch einmal überſtopfen, und den hals gar anfüllen. Sobald abgedäuet, muß man ſie wieder ſtopfen, ſo dauen ſie auf die letzt, des tages nicht mehr 3 mal, und endlich nicht wol 2 mal mehr ab, alſo daß ſie ungefehr in 3 wochen gut werden, ſo daher abzunehmen, wenn ſie aufhören, des tages 2 mal abzudauen. Wenn man ſie abthut, muß man ihnen, damit ſie verbluten, die gurgel ab- und den leib an der ſeiten ſo weit aufſchneiden, daß man die leber gantz und unzerſtümmelt herausbringe, welche man alſobald in kaltes waſſer, oder zu winterszeit in ſchnee legen ſoll, ſo wird ſie ſchön weiß, und kan alsdenn gebacken, oder mit citronen, ſardellen, muſcheln, oder auch mit auſtern in einer paſteke zubereitet werden. Auſſer dieſem pflegen auch einige, wenn ſie eine gans abſchlachten wollen, dieſelbe bey den füſſen eine weile aufzuhängen, damit das blut ſich durch den hals in kopf ziehen möge. Denn an dieſem iſt oben eine tiefe, darein wird gemeiniglich, nachdem die kurtzen federn daſelbſt ausgeraufet worden, ein kurtzer ſchnitt gethan oder geſtochen, und das geblüt dadurch abgezapfet; Solches faſſet man in einem topf, darein vorhero ein wenig ſaltz und eßig gethan worden, und rühret ſolches beſtändig unter einander, bis es erkaltet. Wenn nun die gans auf die eine oder die andere art geſchlachtet worden, beſtehet die vorbereitung zu dem fernern küchen-gebrauch in folgenden: Sie wird nemlich gerupfet, geſenget, mit heiſſem waſſer gebrühet, mit ein wenig kleyen beſtreuet, und vermittelſt eines ſtrohwiſches ordentlich abgeſcheuert, auch endlich am bauche aufgeſchnitten, und ausgenommen, alsdenn ſo findet man nebſt dem gänſe-rumpfe noch unterſchiedene theile, ſo in der küche mit guten nutzen ſich brauchen laſſen. Dergleichen iſt das gänſeklein oder gekröſe, das fett welches von der blume, und von dem gedärme, wo ſich dieſes angeleget, geſammlet, und nach dieſem klein geſchnitten in einer pfanne, gleich dem ſchweine-fett ausgelaſſen wird, ſo ſich ein wenig geſaltzen, in einem glaſirten geſchirr eine geraume zeit aufbehalten, und zu allerley ſpeiſen ſtatt der butter wohl gebrauchen läſſet. Die leber, wenn ſie rein ausgewaſchen, leget man in warme milch, und ſtreuet etwas weiſſen klar geſtoſſenen pfeffer darüber, läſſet ſie alſo 1 bis 2 tage ſtehen, gieſſet aber unter währender zeit immer alle 2 ſtunden friſche milch darauf, ſo quillet ſie auf, und wird noch einmal ſo groß als ſie ſonſt geblieben wäre. Soll ſie nun zugerichtet werden, wäſchet man ſie reine aus, und trucknet ſie mit einer ſerviette recht ab, inzwiſchen aber leget man in einen tiefen tiegel oder caſſerol, ein ſtück wohl ausgewaſchene butter, thut eine gantze zwiebel mit nelcken beſtecket, nebſt muſcaten-blüthen und citronen-ſchaalen hinzu, leget die leber oben drauf, welches man zuſammen gantz gemählig dämpfen läſſet, ſo wird alsdenn ſehr viel brühe werden. In ſolche brühe ſtreuet man noch entweder eine geriebene ſemmel allein, oder geriebene ſemmel mit einigen gewäſſerten und von den gräten abgeſchabten und klein geſchnittenen ſardellen, oder an deren ſtelle, ſauber geputzte muſcheln, gieſſet noch ein wenig wein oder

gute

Digitized by Google

gute brühe hinzu, und läſſet es noch etwas, aber ja nicht zu lange dämpfen, denn die leber wird hart, und ſo man muſcheln daran gethan, dieſe zu weich, und verlieren geſchmack und anſehen. Beym anrichten wird über dieſes eſſen citronen-ſaft gedrucket und geriſſene citronen dazu geleget. Oder: Man ſeiget die erſte dünne brühe davon, formiret eine paſtete aus einem mürben teig, leget unten auf den boden butter, citronen-ſchaalen, ein ſtück ſpeck, eine gantze zwiebel, und ſo man will, friſche auſtern, gieſſet etwas wein zu, leget die leber auch darauf, ſtreuet muſcaten-blüthe darüber, machet die paſtete zierlich zu, und läſſet ſie im ofen backen; inzwiſchen querlet man noch an die vorher abgeſeigte und nun wieder zum feuer geſetzte brühe ein paar eyer-dottern, doch daß ſie nicht zuſammen laufen, und machet, wenn die paſtete gar gebacken, ein loch in dieſelbe, gieſſet die klare durch einen trichter hinein, rüttelts fein durch einander, und giebet es alſo zugemachet auf die tafel, denn wenn die paſtete eher aufgeſchnitten wird, und der dampf davon gehet, werden die lebern hart: Es laſſen ſich die lebern auch backen, und da ſchneidet man ſie ſcheiben weis, ſaltzet ſie ein wenig ein, beſtreuet ſie mit etwas ingwer und pfeffer, und läſſet ſie alſo eine weile liegen. Hierauf muß eine pfanne ſchmaltz heiß gemachet werden: Endlich wird die leber entweder mit mehl beſtreuet, oder in einer dünne zubereiteten klare aus milch und mehl und ein paar eyern umgewendet, und aus dem ſchmaltze fein goldgelb, wie etwa die äpfel, gebacken. Die gans ſelbſt, oder vielmehr derſelben rumpf, wird entweder ſogleich friſch gebraten, da ſie nach der vorbereitung in- und auswendig geſaltzen, vermittelſt des gänſe-halſes am ſpies befeſtiget, inwendig mit beyfuß, äpfel, birn, caſtanien und dergleichen gefüllet und fein ſaftig abgebraten wird; ſo man will, kan man geriebenen merrettig mit einem nöſel rahm zum feuer ſetzen, eine handvoll abgezogene und klar geriebene mandeln darunter rühren, ein ſtück zucker darein legen, und dieſes zuſammen ein wenig aufkochen laſſen, alsdenn den merrettig in eine ſchüſſel anrichten und mit darzu geben; auch kan ſie, wie ein türckiſcher hahn à la daube zugerichtet, oder in eine paſtete geſchlagen, und folgendergeſtallt zubereitet werden: Man ſchläget einer geputzten gans oben das bruſt-bein, ingleichen die beyden flügel und beine alſo entzwey, daß dennoch die haut gantz bleibet, ſaltzet ſie ein wenig und läſſet ſolche auf dem roſt über einem kohlfeuer ein wenig anlaufen; hierauf leget man die gans in ein irden oder höltzern gefäß, gieſſet eſſig darauf, und läſſet ſolche einige tage darinne liegen, doch kan ſie auch ehe wieder aus dem eſſig genommen und eingeſchlagen werden; ſchneidet ſpeck eines kleinen fingers lang und dick, beſtreuet ſolchen mit ingwer, pfeffer und nelcken, und ſpicket damit die gans. Endlich wenn der teig zur paſtete und der gemachte teig-roſt zubereitet, ingwer, pfeffer, nelcken und dergleichen, wie auch roßmarin darzu geſchüttet, und vermittelſt der paſteten-bänder die gans in den paſteten-teig aufs förmlichſte eingeſchlagen, und mit den gehörigen deckel verſehen, ſchiebet man dieſe in einen back-ofen, und wenn ſie darinnen eine viertel-ſtunde geſtanden, wird oben in die paſtete ein loch geſtochen, daß die luft heraus gehen könne; inzwiſchen bräunet man ein wenig mehl in butter, gieſſet brühe, wein und eſſig darein, ſo viel als nöthig, und wenn dieſes zugerichtet, läſſet man dieſe brühe durch das obere luft-loch in die paſtete laufen, und bäcket dieſe vollends gar. Die gänſe können auch geräuchert werden, damit verfähret man alſo: Wenn die gans wohl gereiniget worden, wird ihr zuförderſt der rücken aufgeſchnitten, unter eine kanne ſaltz ein loth ſalpeter gemiſchet, dieſe damit wohl eingerieben, in ein geſchirr geleget, und darinnen mit etwas beſchwehret, die brühe aber muß alle tage unten abgezapfet, und oben wieder darüber gefüllet werden. Wenn ſie nun zum wenigſten 3 tage alſo gelegen, bindet man ſie an ſpieſſe, hänget ſie auf, daß ſie erſt ein wenig ausſeigen, und damit ſie in räuchern nicht zuſammen gehen, ſtemmet man in den inwendigen hohlen leib höltzerchen, hänget ſie nach dieſen in eine rauch-kammer oder feuer-mäure, doch daß keine zu ſtarcke hitze dazu komme, ſobald nun dieſe ein wenig angelaufen, verbindet man ſie über und über mit papier, und läſſet ſie alſo vollend gar rauchen. Mit einer pohlniſchen brühe kan man ſie folgendergeſtalt zurichten: Man nimmt eine ſchnitte ſemmel und bähet ſolche, ſcheelet einen apfel, ſchneidet ſolchen klein, wie auch eine zwiebel, thut alles zuſammen in einen topf, gieſſet wein daran, läſſet es zuſammen ſieden, bis es weich wird, denn wird es durchgetrieben. Iſt die brühe zu dicke, kan man noch ein wenig wein dazu gieſſen, zucker und gut gewürtz daran thun, alles mit einander aufſieden, und an die abgeſottene gans anrichten. Die wilden gänſe kommen an geſtalt denen zahmen beynahe völlig gleich, auſſer daß ſie ſchmächtiger ſind, und einen ſchärfern ſchnabel haben, können aber eben wie die zahmen gebrauchet und zugerichtet werden. Gleichwie das gänſe-ſchmaltz in der haushaltung nützlich zu gebrauchen iſt; ſo dienet ſolches auch in der medicin, denn es iſt hitziger als ſchweine

ne-ſchmaltz, und feiner, daher löſet es geſchwinder auf, verdünnet, erweichet, lindert, und ziehet den eyter in den geſchwüren zuſammen, ſonderlich von wilden gänſen. Es machet die haare wachſend, dienet wider das ohrenſauſen. Es ſchlieſſet den leib ſonderlich bey kindern auf, wenn man es warm über den ſchmehr-bauch leget.

Gantz machen: Heißt bey den jägern das treib-volck in ordnung bringen.

Garben, ſiehe Schaaf-garben.

Garben krähe, ſiehe Mandel-krähe.

Garderobbe: Iſt ein behältniß, worinnen man die kleider, wäſche und mobilien verwahret, oder auch an ſo einem orte, wo die diener ſchlafen, weil ſie immer um die herrſchaft ſeyn ſollen. An groſſen höfen wird der ober-cämmerer, weil er über dergleichen ſachen die aufſicht hat, ſo genennet.

Gardinen: Heiſſen die vorhänge vor den fenſtern, betten und thüren, ſo zur bequemlichkeit und zierde daran gemachet werden.

Gardſeer-öhl, ſiehe Baum-öhl.

Garenne: Bedeutet auf frantzöſiſch zweyerley: Erſtlich heiſſet es ein in ſtehenden, oder fließ-waſſer auf ſonderliche art zugerichteter ort, wohin ſich die fiſche in groſſer menge begeben, und nachgehends in groſſer anzahl gefangen werden können. Vors andere heiſſet es auch ein ſtück buſch- oder garten-holtz, welches mit fleiß zur zucht und hegung der caninichen angeleget wird.

Garn: Heiſſet man diejenigen netze, welche von ſtarcken, oder dünnen bind-faden geſtricket ſind, und bey der jagd, fiſch- und vogel-fang gebrauchet werden. Bey der jagd des hohen wildes nehmen ſie garne, nicht nur das wild darinnen zu fangen, ſondern auch die tücher zu ſchonen, dergleichen ſind die hirſch-garne, ſchweins-netze, prell- und ſpiegel-garne. Zum kleinen wildpret hat man die reh- und haaſen-garne, luchs- oder lücken-netze, wolfs-netze, flach- oder ſteck-garne, zu den haaſen und caninichen, wozu auch die ſogenannten inn-garne gebrauchet werden. Zu dem feder-wilde hat man allerley flach- und ſteck-garne, als zu den waſſer-hühnern, ſchnepfen und wachteln; tyraſſe zu reb-hühnern und wachteln; hoch-netze zu reb-hühnern und ſchnepfen; pentieren, oder häng- und zieh-garne, ſchnee-garne, nacht-garne, klebe-garne zu lerchen. Spinnen-gewebe zu raub-vögeln, eine andere art derſelben zu amſeln; reb-hühner-beere, und treibe-zeug zu reb-hühnern, und ſchlage-wände zum vogel-fange.

Garn, oder feder-gericht: Werden denen haaſen geſtellet.

Garn: Iſt eigentlich ein aus baum- oder ſchaaf-wolle, wie auch flachs, hanf und werg, vermöge eines ſpinn-rades oder einer durch die hand getriebener ſpindel zuſammen gedrehter faden, den man nach beſchaffenheit und verlangen ſtarck und klar arbeiten kan, und dieſes wird hänfen- flächſen- oder wollen-garn genennet; das hänfene garn wird von den ſeilern zu ihrer handwercks-arbeit, wie auch von denen ſchuſtern zu dem ſogenannten drate gebrauchet; das flächſene aber in der haushaltung zu allerhand leinen zeuge und das wergene zu grober leinewand verarbeitet; aus dem wollenen hingegen ſtrümpfe, tücher und zeuge fabriciret; das baumwollene aber zu krauſen, kannefaß und dergleichen genutzet.

Garn von flachs und hanfe zu äſchern und zu waſchen: So ſchlecht als dieſe arbeit ſcheinet, ſo gehören doch alle 4 elemente zu derſelben, als erde, feuer, luft und waſſer. Erde, denn man muß gute und recht reine ausgeſiebte aſche haben; Feuer, das waſſer heiß zu machen; Waſſer, das garn anzunetzen, zu ſieden und abzuſpühlen; Luft, das geſottene garn wiederum zu trucknen. Die verrichtung aber geſchiehet alſo: Es wird das garn erſtlich in laulicht waſſer getauchet, alsdenn ein ſtrehn nach dem andern in die ausgeſiebte aſche, welche man auf dem aſcher-tuche ſchon parat haben muß, geweltzet, ſo, daß alle faden getroffen werden, und wenn dieſes vollendet, ſo wirft man den gantzen vorrath in den mit waſſer ſiedenden keſſel. Andere legen das garn ſchichtweiſe in den keſſel und überſtreuen es nur mit aſche, und wenn eine ſchicht geleget, machen ſie ſtroh darzwiſchen, laſſen es ſo lange darinnen kochen, bis man ſiehet, daß es anfänget weiſſer zu werden. Um nun zu ſehen, ob es ſeine gehörige weiſſe erhalten, nimmt man einen ſtrehn aus dem keſſel, reibet denſelben, und ſiehet alſo dadurch, ob es weiß genug iſt; dabey kan man auch zugleich erfahren, ob es gelinde genug ſey und ſeine vorige ſprödigkeit, wie auch die daran hängenden agen oder augen verlohren habe; alsdenn nimmt man dieſes garn aus dem keſſel, ſpühlet und wäſchet es aus friſchen waſſer; wo man flüſſe hat, iſt es noch beſſer in demſelben abzuſpühlen, weil die unreinigkeit zugleich mit wegflieſſet, und beſtändig reines waſſer wiederum zuflieſſet, und damit die aſche deſto williger wieder davon gehe, ſo ſchläget und durcharbeitet man daſſelbe fein wohl mit einem tüchtigen waſch-blauel oder waſchſchlägel; wenn es nun genug geſpühlet, hänget man es auf lange ſtangen, daß es die ſonne oder luft abtrucknet, unter dem trucknen aber müſſen die ſtrehne fein durchzogen und hin und her geſchwungen werden, daß die noch zurückgebliebene aſche

vol-

Digitized by Google

vollends ausfalle und die faden gleich werden und nicht in einander laufen.

Garnelen, ſiehe Krabbanit.

Garn-handel: Wird abſonderlich in Schleſien und der benachbarten Ober-Lauſitz ſehr ſtarck getrieben und ſind abſonderlich auf denen land-güthern, zumal wo die leibeigenſchaft noch ſtatt hat, wohin auch die Nieder-Lauſitz zu rechnen, die unterthanen durch alte und erlangte gerechtigkeiten der herrſchaft gehalten, in einer gewiſſen dazu beſtimmten zeit, welches meiſtens nach Michael bis gegen das frühjahr geſchiehet, eine ausgemachte anzahl garn zu ſpinnen, entweder um ein ſehr geringes lohn, oder vor darreichung einiger ſchlechter koſt, oder auch wol gar ohne keines von beyden dafür zu entrichten, welches insgemein auf denen herren-höfen zur abend-zeit verrichtet wird, und dieſes garn wird zum theil in der haushaltung gebrauchet, das meiſte aber verkaufet und handel damit getrieben. In Ober-Sachſen wird auch viel wollen garn geſponnen, und ſtarcker handel damit getrieben.

Garniren: Heiſſet eine ſpeiſe mit neben-werckgen belegen, und garnituren ſind ſolche neben-wercke, ſo dazu genommen werden.

Garniture: Wird der ausputz und die wohl zuſammengeſuchte ausſtaffirung in kleidern, in betten ꝛc. genennet. So iſt eine garnitur von diamanten ein vollkommner diamanten-ſchmuck von ringen, roſen, ſpangen ꝛc. Ingleichen wird darunter die auszierung der ſpeiſen auf den ſchüſſel-rändern durch blumen-werck, gebackens u. d. g. verſtanden.

Garniſon, beſatzung: Alſo wird die anzahl ſoldaten genennet, ſo an einem orte oder veſtung im quartier und beſatzung liegen, nachdem der ort oder veſtung wichtig und groß, nachdem iſt auch die garniſon ſtarck oder ſchwach.

Garn-ſack: Iſt ein geſtricktes netz in form eines langen ſackes, welches zum fiſch-fang gebrauchet wird, welches 2 wände hat, und beym eingange weit, nach und nach aber immer enger zu gehet. Es werden auch einige reife nach der weite des ſackes angemachet, damit der ſack in ſeiner rundung ausgeſpannet bleibet; und daß der fiſch wohl hinein, aber nicht zurücke gehen kan, wird gleichſam ein geſtrickter trichter mit angebracht, der enge zuſammen gehet. Man leget ſie neben einander in flieſſende waſſer, und werden ſowol die wände, als zipfel an pfähle gebunden.

Garn ſpinnen, ſiehe Spinnen.

Garn weben, ſiehe Leinweber.

Garten: Bey anordnung eines zierlichen und zugleich nutzbaren gartens wird allerdings eine gute überlegung erfordert. Die anlage deſſelben iſt gemeiniglich an einem hauſe, um demſelben eine freye und luſtige ausſicht zu geben. Dieſer platz nun iſt zu erziehung der bäume, allerhand garten- und erd-gewächſe und blumen gewidmet. Daher denn dreyerley arten von gärten entſtehen, nemlich der baum- küchen- und blumen-garten, da ein jeder eine beſondere aufſicht und wartung haben will. Dieſem kan man noch die 4te art, nemlich den luſt-garten hinzufügen, und dieſer begreift zugleich die erſten 3 in ſich. Die lage eines gartens iſt ein weſentliches ſtück deſſelben, daher muß man trachten, eine geſunde luft, guten boden, überflüßiges waſſer, luſtige ausſicht, und bequemlichkeit des orts zu erwählen. Auf bergen, oder in tiefen gründen gärten anzulegen, ſoll man ſich hüten, und ſo viel möglich die nord-gegend meiden, und lieber die mittägige oder oſtliche lage ſich gefallen laſſen. Das erdreich muß nicht ſteinigt, auch nicht zu trucken, noch zu feuchte, zu leicht noch zu ſandigt ſeyn. Wenn man gräbet, ſoll der boden zum wenigſten 2 bis 3 ſchuh tief gut gefunden werden. Wenn es an genugſamen waſſer fehlet, muß man den mangel deſſelben durch canäle, waſſer-fälle, und ſpring-brunnen zu erſetzen ſuchen. Jedoch iſt dabey zu verhüten, daß auch des waſſers nicht zu viel werde, weil es die luft würde ungeſund machen, daher denn nöthig, vor den ablauf des überflüßigen waſſers ſorge zu tragen. Gleichwie auch die ausſicht eine der ſchönſten eigenſchaften und zierde des gartens iſt, ſoll man ſelbige mit bäumen, oder auf andere weiſe nicht verbauen, oder hindern. Hat man die gelegenheit, den garten nebſt ſeinem luſt-gebäude nahe bey einem fluß anzulegen, würde es dem eigenthums-herren groſſe bequemlichkeit geben, wenn ihm alles benöthigte zu ſchiffe zugeführet werden könte. Wer das vermögen hat, einen groſſen garten anzulegen, kan mit 30 bis 40 morgen-landes zufrieden ſeyn. Die länge eines gartens muß um ein drittheil oder die helfte länger ſeyn als die breite. Das luſt- oder blumen-ſtück ſoll nechſt am haupt-gebäude angeleget werden, damit das geſichte und der geruch durch mancherley blumen ergötzet werde, auch der haus-herr den gantzen garten aus den fenſtern überſehen und auf alles acht geben kan. Von den gängen der gebeete und ſpazier-gängen kan man keine gewiſſe regel geben, ſondern da muß ein jeder ſich nach dem raum und gröſſe ſeines gartens richten. Sollen alleen angeleget werden, muß man die groſſe allee alſo anordnen laſſen, daß ſie breit und gerade auf das haupt-gebäude gerich-

Digitized by Google

richtet ſeyn, alſo daß deſſen gantze vördere ſeite gleich in die augen fället, jedoch darf ſie auch über 18 oder höchſtens 24 fuß nicht breit ſeyn. Die kleinern alleen ſo quer durch die groſſe gehen, ſind breit genug, wenn man ihnen 6 bis 8 ſchuh giebt. Bey den gängen des küchen- und blumen-gartens iſt zu erinnern, daß die kleinern unter drittehalb ſchuh nicht ſeyn dürfen, die creutz-gänge aber müſſen die helfte breiter ſeyn. Die garten-beete ſollen nicht mehr als 4 bis 5 ſchuh zur breite haben, denn wo man dieſe maas übergienge, könte man ſie weder mit den armen erreichen, noch mit den füſſen überſchreiten, welches beym ſäen, pflantzen und jäten nicht nur ſehr unbequem ſeyn, ſondern auch der aufgegangene ſaame ſchaden leiden und zertreten würde, welches nicht nur von den beeten in küchen- ſondern auch im blumen-garten zu verſtehen iſt. Die einfaſſung dieſer beete, ſoll nicht von buchs-baum gemachet werden, weil dieſer denen gewächſen den gail benimmt, ſondern von ſalbey, thymian, und andern dergleichen kräutern.

Garten-arbeiten: Darunter wird verſtanden das düngen, graben, reolen, ſäen, pflantzen, verſetzen, begieſſen, pfropfen, ablactiren, einſencken, lüften, oculiren, ſchröpfen, beſchneiden, jäten, raupen, früchte und ſaamen abnehmen, und überhaupt alle diejenigen arbeiten, die von denen gärtnern in den baum- luſt- und küchen-gärten zu gewiſſen zeiten des jahres und durch alle monate müſſen vorgenommen werden. Das graben betreffend, ſo iſt dieſe eine der nöthigſten arbeiten, indem nicht nur dadurch das unkraut getilget, ſondern auch das erdreich lucker und mürbe gemachet wird. Hierzu nun iſt der frühling und herbſt am bequemſten. Will man den garten im früh-jahr beſäen, muß derſelbe vor winters umgegraben werden, jedoch iſt dabey zu mercken, daß ſolches nicht geſchehe, wenn der nord-wind wehet, weil ſelbiger dem aufgeworfenen erdreich die luckerheit wieder benimmt. Zu denen lang und tief wurtzelnden gewächſen muß man faſt knie tief, bey andern aber ſpaten tief graben. Graben und miſten bieten einander die hand, wiewol das von natur fette land keines miſtes bedarf, ſondern nur das allzutruckene oder gar zu feuchte. So erfordern auch nicht alle gewächſe ohne unterſcheid die miſtung, als welche ihnen nur ſchädlich iſt, wie faſt allen zwiebel-gewächſen. Man miſtet ſonſt die gärten gemeiniglich ums andere jahr, aber wohin man kohl, und römiſche oder türckiſche bohnen pflantzen will, ſoll man alle jahr wohl miſten, und das jahr hernach ſoll man allerley arten wurtzeln, als paſtenacken, mohrrüben, zucker-wurtzeln, cichorien, rettig und dergleichen darein ſäen, weil in neugemiſteten grund zu ſäen nicht gut iſt, weil die fettigkeit des friſchen miſtes viel gewürme generiret, und vorgemeldte wurtzeln wurmſtichig machet. Menſchen-koth iſt zur dünge undienlich. Tauben- und hühner-miſt ſoll nicht genommen werden, als nur an ſehr feuchte örter, der aber von gänſen und enten iſt gantz untüchtig. Schaaf- und ziegen-miſt behält den vorzug. Ochſen- und küh-miſt iſt gut, und beſſer als der von pferden. Schweine-miſt dünget wenig, und zeuget viel unkraut. Der miſt, welcher 1 oder 2 jahr alt worden, iſt zur dünge am beſten zu gebrauchen, denn der friſche nutzet wenig und zeuget viel ungezieſer. Der mangel an genugſamen miſt muß erſetzet werden, 1) durch den ſchlamm aus teichen. 2) Durch das gemüll aus faulen weiden und eichen. 3) Gärber-lohe, wenn ſie 2 bis 3 jahr in ſich verfaulet. 4) Aſche, ſo ferne ſelbige etwas ſaltz bey ſich führet, iſt aber mäßig zu gebrauchen. 5) Kalch und mergel, damit aber auch behutſam umzugehen. Beym verpflantzen hat man acht zu geben, 1) auf die 4 jahres-zeiten. 2) Auf die mond wechſel. 3) Auf das gewitter deſſelben tages, da man verpflantzen will. 4) Auf die art und weiſe des verpflantzens. In ermangelung des regens muß ein fleißiger gärtner auf ſammlung des regen- oder ſumpf-waſſers bedacht ſeyn. Strohm-waſſer iſt beſſer als pütt- oder brunnen-waſſer. Der miſt von ſchaafen und rind-vieh verbeſſert alle waſſer, wenn er darinnen zerrieben wird, Milch mit waſſer vermiſchet, blut von friſch geſchlachteten rind-vieh, das waſſer, darinne ſtrohm-krebſe geſotten, fenugrec-ſaamen zerſtoſſen und eingeweichet, befördern den wachsthum der gewächſe, ſonderlich der blumen augenſcheinlich. Durch die wäſſerung können die gewächſe alſo vergröſſert werden, daß man dem waſſer die gantze nahrung billig zuſchreiben muß. Man fülle z. E. ein gefäß mit 20 bis 30 pfund trucknet erde, ſetze es in eine ſchaale, ſo ſtets mit waſſer angefüllet iſt; pflantze in die mitte ein eintziges ſaamen-korn von kürbis oder peponen, ſo wird ſelbiges eine ungemeine groſſe und viel pfund wiegende frucht bringen. Die wäſſerung ſoll morgens und abends geſchehen, dabey denn das alter der pflantzen die maaß des begieſſens zeigen wird.

Garten-bau: Dieſes wird entweder vor die wiſſenſchaft genommen, wie ein baum- luſt- und küchen-garten nützlich und bequem anzulegen, zu warten und zu beſſern; oder auch vor alle diejenige arbeit, ſo man an den verſchiedenen arten der gärten thun muß, als behacken, jäten und beſchneiden der bäu-

me

Digitized by Google

me, u. d. g. Ja man kan auch darunter die luſt-gebäude eines gartens verſtehen. Denn ein ſchöner garten erfordert auch ſaubere gebäude theils zur luſt, theils zur noth. Alſo iſt ein gewächs-haus, des herren-hauſes nicht zu gedencken, gantz unentbehrlich, damit die zarten und fremden gewächſe, darinnen des winters können erhalten werden. So iſt auch der gärtner einer beſondern wohnung benöthiget, ſowol vor ſich, als ſeinen garten-gehülfen und geſellen, welches mit luftigen kammern und böden muß verſehen werden, in welchen man die abgeſchnittenen ſaamen aufhängen, trucknen und ausmachen könne. Ferner ſoll darinne ein groſſer ſchranck mit ſchieb-käſten befindlich ſeyn, in welchen die ausgemachte ſaamen ordentlich aufgehoben, und die namen und jahr-zahl allemal daran geſchrieben werden. Zu den ausländiſchen und raren ſaamen ſoll er noch einen beſondern ſchranck mit kleinen ſchieb-käſten haben, die namen gleichfalls darauf zeichnen, und nach dem alphabet in ordnung ſtellen, auch über alle in ſeinem garten befindliche gewächſe und geſäme ein richtiges regiſter halten. Bey beſagten gebäude wird auch ein gewölbter keller erfordert, in welchen man im winter die cichorien, endivien, artiſchocken, ſelleri, blumen-kohl und dergleichen, verwahren könne. Unter den luſt-gebäuden verſtehet man luſt-häuſer, grotten-wercke, ſpring-brunnen, caſcaden, vogel-häuſer und dergleichen. Worzu aber ein ſtarcker beutel erfordert wird, und derer ein guter hauswirth entübriget ſeyn kan. Indeſſen iſt eines rechtſchaffenen gärtners pflicht, ſowol ausländiſche als einheimiſche bäume, gewächſe und blumen aufs fleißigſte zu beſorgen, und ſeines herren nutzen in alle wege zu ſuchen.

Garten-beete: Deren iſt bereits im vorigen artickel, Garten, erwehnung geſchehen, daher ſoll hier nur noch das nothwendigſte beygebracht werden. Wo naſſer grund iſt, müſſen die beete etwas höher angeſchüttet, und hingegen, wo es trucken, deſto tiefer ſeyn. Dieſe beete müſſen fein ordentlich jedes mit einer beſondern gattung ſaamens beſäet, und nicht eins in das andere gemiſchet werden, welches nicht allein von denen beeten im küchen- ſondern auch im blumen-garten zu verſtehen iſt, welches denn dem auge eine angenehme veränderung machet. Ehe die beete beſäet werden, muß man ſie gehörig umgraben, damit die erde von allem unkraut geſäubert, recht mürbe, und tauglich gemachet werde, ſowol des regens, als der ſonnen einfluß anzunehmen und einzulaſſen. Das wetter hierzu muß weder allzu dürre noch allzunaß ſeyn, weil in jenem fall die luft und der ſonnen-ſchein nach eröfnung der erde durch das umgraben deſto tiefer in dieſelbe hinein dringet, und ſolchergeſtalt dem boden alle kraft und ſaft entziehet, in dieſem fall aber die erde, ſonderlich bey lehmigtem und ſtarcken grund dermaſſen hart wird, daß ein gärtner mühe hat, die ſchollen wieder zu zerſchlagen. Die arten des umgrabens betreffend, muß die erde zu denen gewächſen, welche unter der erden wurtzeln, als peterſilien, paſtinack, ſelleri, meer- und anderer rettig, erd-äpfel und dergleichen, tiefer; zu den übrigen aber nur ſeichte gegraben werden, dabey denn das unkraut nicht etwa oben abgeriſſen, ſondern mit der wurtzel getilget ſeyn muß.

Garten-dragun: Dieſe pflantze iſt zweyerley art. Die erſtere art hat einen 2 ellen langen hohen geraden ſtengel, der wie eine ſchlangen-haut geſprenckelt, doch ſind die flecken roth, oben auf dem gipfel wächſet die frucht, als eine wein-traube, ſo im anfang grün, hernach aber gelb und roth wird. Die wurtzel iſt dicke, rund, weiß, in einander geflochten, und mit einer ſchlottrichten haut bewachſen. Der dragun iſt bitter, herbe, warm, und ein wenig ſtopfend. Der geruch des krauts oder wurtzel iſt gut vor augen-ſchaden. Die wurtzel mit wein eingenommen treibet den gift von hertzen, reiniget das eingeweide, verdünnet den ſchleim, und löſet ſolchen, ob ſie gleich nicht laxiret. Die andere art iſt von der erſten ſehr unterſchieden, ſie iſt trucken und warm, wird als ſallat gegeſſen, und in die ſuppe mit gethan; unterm toback mit gebrauchet, löſet die zähen feuchtigkeiten des gehirns, über dieſes eröfnet ſolche, treibet den urin ſehr ſtarck, befördert die verdauung, und machet luſt zum eſſen.

Garten-eppich, ſiehe Peterſilie.

Garten-feld: Wird dem art-felde, weil ſolches Garten-recht hat, entgegen geſetzet.

Garten-früchte, garten-gewächſe: Unter dem erſten worte werden eigentlich begriffen die in den gärten erzielte früchte, ſie ſeyn auf bäumen, ſträuchern, oder ſtauden gewachſen: Und unter den letztern die kräuter und wurtzeln, ſo zur ſpeiſe, oder artzeney dienen. Beyde ſind in der haushaltung ſehr nützlich, und die meiſten darunter geben über das eine ſonderlich im ſommer angenehme und den leib erfriſchende koſt.

Garten-geheimniſſe: Mit dieſen ſind die gärtner ſo verſchwenderiſch nicht, ſondern halten damit ſehr zurücke; daher ſoll hier nur dasjenige, was ſie zuweilen geheimniſſe zu ſeyn vermeinen, angeführet werden. 1) Einen garten beſtändig grün und blühend

Digitized by Google

hend zu erhalten, ſoll man wohl zerriebenen gülden- oder ſtein-klee, oder auch bocks-horn, oder griechiſch-heu nehmen, ſolches im waſſer extrahiren laſſen, und beete damit begieſſen. 2) Die hecken auf eine geſchwinde art wachſend zu machen, ſoll man allerhand dazu dienlichen ſaamen nehmen, ihn in länglich und dünne gezogene wachs-rollen oder in eine andere klebrichte materie thun, und ſelbige in wohlgemiſtete und fette erde legen, ſo bekommt man eine trefliche hecke in kurtzer zeit, es müſſen aber dergleichen rollen viel gemachet werden. 3) Will man z. E. auf äpfel allerley figuren machen, daß doch die ſchaale gantz eben bleibe, ſo verfähret man alſo: Man nimmt gummi-dragant, beſtreichet damit eine in pergament ausgeſchnittene figur, gezogenen namen, buchſtaben, oder was es ſey: Suchet einen apfel, z. E. einen ſtettiner, auf dem baum aus, wenn er noch grün iſt, und ſich noch nicht gefärbet hat, jedoch der unbedecket gegen die ſonne ſtehet, leget die figur darauf, ſo wird die bedeckte ſchaale weiß, das übrige aber roth bleiben, welches deñ bey auftragung des deſſerts ſchön ausſiehet, und die anweſenden in verwunderung ſetzet. 4) Man kan auch den kürbiſſen allerley formen und figuren geben, denn wenn ſie noch jung und klein, ſetzet man eine gläſerne bouteille darüber, und läſſet ſie bis zur reife fortwachſen, ſo bekommen ſie die figur des glaſes. Höhlet ſie hernach aus, ſo kan man ſie anſtatt einer ſchnupf-tobacks-doſen, oder zu etwas anders brauchen. 5) Was bey dem artickel von Garten-arbeiten, am ende vom kürbis, wie ſolcher auſſerordentlich groß zu ziehen, geſaget worden, gehöret ebenfalls hierher. Ingleichen die geheimnißvolle und erſtaunende vermehrung eines eintzigen ſaamen-körnleins; und iſt merckwürdig, daß die allerkleinſten ſaamen ſich am häufigſten vermehren, wie man ſolches ſiehet am heyderich, ſenf-korn, hirſe, mohn, toback ꝛc. Allhier will man nur eine tobacks-ſtaude zum exempel anführen; dieſe kan nemlich 6 quentlein oder 360 gran ſchwer reifen ſaamen, ſo aus einem eintzigen körnlein gewachſen, hervorbringen. Ein gran aber wieget 1000 körnlein: Solchemnach kan das ausgeſäete eintzige tobacks-körnlein in einem jahre 360000 körnlein wieder bringen. Wenn dieſe im folgenden jahre abermal geſäet werden, ſo geben 129600000000 körnlein; was würde dieſes in 50 oder 100 jahren nicht vor eine unausſprechliche oder zum wenigſten unbegreifliche zahl ausmachen.

Garten-huhn: Wird ein gefüllt kraut-haupt genannt, und auf folgende art zubereitet. Man nimmt kraut-häupter, höhlert ſolche gantz und gar aus, hacket das ausgehöhlerte gantz klein, thut etliche zwiebeln darunter, und ſetzet es mit fett über ein caſſerol, daß es wohl brate. Gieſſet alsdenn milch, oder ſahne in einen topf, ſchlaget eyer hinein, werfet geriebene ſemmel, muſcaten-blüthen, pfeffer und klein gehackte peterſilie dazu, querlet alles wohl unter einander, ſchüttet es in die caſſerol, und füllet damit die ausgehöhlerte kraut-köpfe, und laſſet ſie in einem topf kochen, bis ſie weich ſind. Wenn ſolche angerichtet werden, wird etwas von der überbliebenen fülle genommen, und rind-fleiſch-brühe dazu gegoſſen, auch muſcaten-blumen und ein wenig pfeffer dazu gethan.

Garten-inſtrumente: Gleichwie ein jeder künſtler zu ſeiner handthierung vielerley werckzeuge haben muß, alſo erfordert die gärtnerey auch mancherley inſtrumente, vornemlich aber nachgeſetzte ſtücke: 1) Eine baum-ſcheere, mit einer ſtählernen feder, die raupen-neſter abzuzwicken. 2) Ein raupen-eiſen zu eben den gebrauch. 3) Eine ſcharfe hand-ſäge. 4) Einen ſtoß- oder baum-meiſel, die untüchtigen äſte von den bäumen zu nehmen. 5) Eine pfropf-ſäge. 6) Ein ſchroot-eiſen oder meiſſel, die verdorbenen zweige auf den bäumen damit abzuſtoſſen. 7) Ein groß meſſer oder heppe. 8) Ein kleiners dergleichen garten-meſſer. 9) Einen moos-krätzer oder baum-ſchaber, damit man auch die gänge ſaubern kan. 10) Eine baum-ſcheere zum hecken und buchs-baum beſchneiden. 11) Eine hand-ſäge, dünne äſte damit abzuſchneiden. 12) Ein pfropf-meſſer. 13) Ein ſchmales und dünnes meſſer ebenfalls zum pfropfen. 14) Ein ſcheer-eiſen oder meiſel, ſo man bey holtz und wurtzeln vonnöthen hat. 15) Ein garten-inſtrument zu den bäumen. 16) Einen höltzernen ſchlägel, den meiſſel damit zu treiben. 17) Einen ſchnitzer zu allerley gebrauch. 18) Zweyerley leitern, das obſt abzunehmen, und zu andern gebrauch. 19) Einen obſt-hamen, das ſchöne obſt damit abzunehmen. 20) Einen hand-korb, an die baum-zäcken zu hängen, wenn das obſt abgenommen wird. 21) Eine garten-ſchnure. 22) Eine kelle, wie die maurer haben, bey verſtreichung der bäume, und zum ausgraben allerley zwiebeln und pflantzen zu gebrauchen. 23) Einen ſpaten oder grabe-ſcheit. 24) Eine eiſerne ſchüppe, die wege gleich zu machen und vom unkraut zu ſäubern. 25) Eine höltzerne ſchaufel. 26) Eine harcke oder rechen. 27) Eine ſchabe, das unkraut in den ſteigen damit abzuſtoſſen. 28) Eine höltzerne waltze, die ſteige damit zu ebenen. 29) Eine eiſerne brech-ſtange, die baum-wurtzeln damit auszureuten. 30) Ein ſcharfes hand-beil. 31) Ein jät- oder kraut-häcklein, deſſen ſich die kräuter-weiber und wald-

männer bedienen. 32) Ein kupfern erd-ſieb. 33) Ein erd-ſieb von eiſern drath. 34) Eine miſt-gabel. 35) Einen ſchieb-karren. 36) Ein ſetz-holtz unten mit eiſen beſchlagen, die löcher zu machen, lavendel, ſalbey und dergleichen hinein zu pflantzen. 37) Einen pflantzer, mit vielen zähnen gleich weit von einander. 38) Einen gieſſer zum beſprengen. 39) Einen heber. 40) Einen bohrer, die zwiebel-gewächs oder wurtzeln aus der erde zu drehen. 41) Einen keil aus elfenbein, knochen oder buchsbaum. 42) Eine ſpitzhacke. 43) Stroh- und glas-klocken, die zarten gewächſe damit zu decken. 44) Blumen-töpfe, allerhand gröſſe. 45) Spalt-töpfe. 46) Hanf. 47) Pfropf-wachs. 48) Eine trage oder börge. 49) Allerhand geflochtene körbe, groß und kleine, blumen und früchte darinne zu tragen. Endlich muß auch ein geſchickter kunſt-gärtner mit einem guten circkel, lineal, und verjüngten maas-ſtab verſehen ſeyn, damit er ſeine gedancken aufs papier bringen kan, ehe er ſie aufs land appliciret, mit welchen 3 ſtücken er ſich zur noth behelfen kan.

Garten-kreſſe, ſiehe Kreſſe.

Garten-lotus: Dieſe pflantze wächſet in wieſen, hügeln und gärten. Der ſaame iſt gut vor den gift; ſaamen, blüthe und blätter im wein abgekocht, treiben den urin, lindern deſſen ſchärfe, ſind gut vor mutter-beſchwerung, heilen die angehende waſſerſucht, ingleichen das 4 und 3 tägige fieber.

Garten-renunckel, ſiehe Sigillum Salomonis

Garten-ſaal: Iſt ein ſchöner weiter, und zierlicher offener platz in einem luſt-garten, welcher durch die grünen angelegten wände, dahin zum wenigſten 8 alleen in der mitten zuſammen laufen, angeleget iſt. Es müſſen ohnweit ſelbigen verdeckte lauben zu einer retirade gebauet ſeyn, auch muß der boden glatt, ſauber, und fett ſeyn; maſſen man in einem ſolchen garten-ſaal allerhand luſtbarkeiten, als tantzen, tafel halten, auch illuminationes anſtellen kan.

Garten-ſcharlach, ſiehe Scharley, Scharlach-kraut.

Garten-ſchnur: Dieſes iſt ein feder-ſpuhlen dicker bindfaden, den die gärtner gebrauchen, alleen, garten-beete und dergleichen, nach einer geraden linie abzuſtecken.

Garten-ſchwamm: Sind eigentlich die champignons welche in denen gärten gezeiget werden.

Garve, ſiehe Feld-kümmel.

Garuſſen, ſiehe Karauſchen.

Gaſcht, gäſcht: Solcher iſt in einer wirthſchaft von bieren, und andern ſachen bekannt.

Gaſſen: Sind ein raum, welche nicht nur in denen ſtädten, ſondern auch in dörfern zur ein- und ausfuhre zwiſchen denen gebäuden angeleget werden. Es ſind deren zweyerley, als die haupt- und nebengaſſen, und werden erſtere an denenjenigen orten angeleget, wo die paſſage am ſtärckſten iſt, ſie müſſen aber ordentlich und gerade ſeyn, damit die nebengaſſen die communication mit ſelbigen haben können.

Gaſſen-koth, gaſſen-ſchlamm, ſchurr-erde, oder ſtraſſen-koth: Aus denen fuhrwegen, ſonderlich auf denen land-ſtraſſen, wo der ochſen-trieb, oder ſonſt gemeine vieh-triften ſind, da von dem vieh-miſt der koth fett wird, iſt eine vortrefliche garten-düngung, und muß zu ſolchem ende bey feuchtem wetter zuſammen geſchaufelt, kurtzes ſtroh eingeſtreuet, und hernach eine zeitlang in ziemlichen haufen liegend gelaſſen, auch ein und andermal mit dem ſpaten umgeſtochen und aufgeluckert werden, damit er zum gebrauch recht dienlich werden möge.

Gaſt: Wird ſowol genannt, der bey einem andern als ein fremder zuſpricht, und in deſſen behauſung ſein quartier nimmt, als auch derjenige, der zu einer mahlzeit eingeladen worden.

Gaſt-freyheit: Dieſe war inſonderheit bey denen alten Griechen und Römern im gebrauch, hierdurch haben im alten teſtamente öfters die ertz-väter engel beherberget, deswegen der apoſtel auch die gaſt-freyheit denen chriſten beſtens anbefiehlet.

Gaſt-geboth: Ein ſolches wird angeſtellet, ſich mit ſeinen geladenen freunden uud gäſten darauf luſtig zu machen und ſein gemüth zu ergötzen, nachdem der mann, nachdem iſt auch das gaſt-geboth, die alten Deutſchen ſollen bey ihren gaſtereyen die wichtigſten dinge abgehandelt haben.

Gaſthof, wirths-haus, eine ſchencke: Dieſes iſt ein öffentliches gebäude, darinnen die ankommenden fremden logiret, und nach beſchaffenheit des gaſthofes auf ihr verlangen, mit ſpeiß und tranck und dergleichen verſorget werden. Sie ſind bey denen land-gütern ein feines pertinentz-ſtück, welche mit erb-zinſen ausgethan oder verpachtet werden und deshalben in anſchlag gebracht werden.

Gaſtiren: Ein wirth, wenn er nicht ſchaden leiden will, muß ſich um ſeine gäſte ſelbſt bekümmern, und alles zu ordiniren wiſſen, dabey er denn die vorſicht brauchen muß, einen küchen-zeddul aufzuſetzen, etwa folgender geſtalt: Auf 20 perſonen werden nach angebung eines koches auf eine mahlzeit erfordert:

	rthlr.	gr.	pf.
5 alte hühner à 4 gr. thut	-	20	-
5 capaunen à 6 gr. -	1	6	-

14 pfd.

	rthlr.	gr.	pf.
14 pfd. brat-wildpret à 1 gr. 6 pf.	•	21	•
24 ſtück forellen à 1 gr. 6 pf.	1	12	•
3 hechte à 10 gr.	1	6	•
3 ſchock krebſe à 4 gr.	•	12	•
10 pfund kalb-fleiſch zum andern vor-gerichte, oder ſchöpſen-fleiſch à 1 gr. 6 pf.	•	15	•
1 ſchincken	1	8	•
3 pfd. geſottene kirſchen zu torten	•	12	•
2 metzen weitzen-mehl à 7 gr. zu gebackens	•	14	•
2 pfd. ſtärcke zu biſcuit à 1 gr. 6 pf.	•	3	•
3 pfund zucker	•	13	6
1 halbe metze ſaure kirſchen zu zugemüſe	•	5	•
Brod und ſemmel	•	18	•
3 pfund ſpeck	•	12	•
Saltz	•	3	•
Bier eine halbe tonne	•	21	•
Eingemachtes 1 pfund	•	8	•
Geſinde eſſen	2	•	•
Zu gewürtze	1	•	•
Wein	•	•	•
Lichte 4 pfund	•	1	•
Toback und pfeiffen	•	•	•
Summa			

Oder will man kürtzer davon kommen z. E. des andern tages, ſo kan angeſchaffet werden:

	rthlr.	gr.	pf.
Rindfleiſch 10 pfd. à 1 gr. 6 pf.	•	15	•
Fiſche	1	12	•
Junge hühner zu gebratens	1	8	•
Eine ſchöps-keule	•	14	•
Hanebutten und cibeben	•	10	•
Selleri und ſallat	•	16	•
Summa			

Bey dergleichen gaſt-geboten, ſoll ein jeder die bekannte regel, ländlich, ſittlich, in acht nehmen, und nicht wieder das im lande übliche ceremoniel handeln. Nach der chur-ſächſiſchen policey-ordnung de anno 1661.

1) Sollen zu einem verlöbniß nicht über eine tafel, oder tiſch-gäſte gebeten werden.
2) Zur hochzeit ſoll einer von adel, oder der dieſem ſtande gleich iſt, nicht über eine doppel-tafel von 24 bis 26 perſonen, und nicht über 14 perſonen über die einfache tafel gäſte bitten. Auf eine einfache tafel
3) 12 ſpeiſen, ohne die commentgen aufſetzen, und 6 gerichte einſchieben.
4) Auf eine einfache tafel nicht über 5 rthlr. und bey früh-ſtücken nicht über 30 groſchen confect aufſetzen.
5) Bey 100 rthlr. ſtrafe nicht über 4 tage hochzeit halten. Die gäſte auch
6) Bey 50 rthlr. ſtrafe nicht länger bleiben.
7) Bürger ſollen über 1 tiſch nicht über 10 bis 12 perſonen ſetzen.
8) Nicht über 10. 7. 5 tiſche zulaſſen.
9) Nicht über 3 tage hochzeit halten, bey 10 fl. ſtrafe und jeder gaſt 3 rthlr.
10) Bürger ſollen auf den andern tag nicht mehr gäſte einladen, als auf dem von der obrigkeit jedesmal vor anfang der hochzeit zu unterſchreibenden hochzeit-zeddul enthalten ſind, bey 2 fl. ſtrafe vor jede perſon, und bey vermeidung des hochzeit-bitters ſuſpenſion ab officio; da aber die wirthſchaft ſchon ausgerichtet wäre, über die 2 von jeder perſon noch mit 10 fl. geſtrafet werden.
11) Sollen bürger nur 10. 6 oder 5 ſpeiſen auf einen tiſch aufſetzen.
12) Sich keines confects bedienen.
13) Nur zweyerley wein und zweyerley bier geben.
14) Wer mehr gerichte, oder confect ſpeiſet und mehr getrăncke auftragen läſſet, iſt vor jedes in 20 fl. ſtrafe verfallen.
15) Doch iſt davon ausgenommen, was der rath an wein verehret; auch ſind
16) Die ſchau- und bey-eſſen abgeſchaffet.
17) Nach ſolcher ordnung ſollen ſich die hof-diener und univerſitäts-verwandten halten.

Gaſt-wirthſchaft; Iſt ein wohl eingerichtetes gebäude, darinnen reiſende, ſowol vornehme, als geringe können beherberget, und verſorget werden. Und wird hauptſächlich hierzu erfordert, daß ein ehrlicher, höflicher, und dienſtfertiger wirth ſich darinnen befindet, welcher nicht nur allerhand meublen, ſonderlich betten anſchaffet, ſondern auch denen gäſten eſſen und trincken um einen billigen preiß anſetzet, auch ſorge träget, daß er gutes geſinde habe, welches höflich, treu und die reiſenden gehörig bediene.

Gatter: Sind beveſtigte pfähle, welche lang und ſpitzig ſind, und 2 ſtarcke quer-latten oben und unten haben. Selbige werden deswegen gemachet, daß die paſſage an brücken, und andern eingängen hierdurch verwehret wird.

Gatter-thüren: Selbige werden vor die ſtall-thüren gehänget, damit die luft durchgehen, auch das vieh nicht in dergleichen örter ſogleich einlaufen kan. Sie werden von latten, riegeln, leiſten und bändern gemachet,

Digitized by Google

machet, und damit die tauben, hühner, und anderes geflügel nicht das futter wegfreſſen ſollen, werden ſtäbe durchgezogen, damit es zugemachet wird.

Gatter-zinſen: Heiſſet ein korn-zinß, welchen die bauern in manchen dörfern nicht ihrem eigenen, ſondern auswärtigen herren geben müſſen, und muß von ihnen ſelbſt eingefordert werden.

Gatze: Iſt ein dünnes und leicht zuſamen geſchlagenes von ſeide oder neſſel-garn verfertigtes gewebe. Was cantillie genennet wird, pfleget von halb ſeiden, und halben neſſel-garn fabriciret zu werden. Die nähterinnen nennen das weitlöcherigte und dünne flächſene gewebe auch gatze, welches ſie zur ſtuhl- und teppich-naht brauchen.

Gauch-blume: Iſt zwiſchen den frauen-röslein und näglein eine mittel-art, und ſind derſelben zweyerley; einfache und doppelte. Erſtere haben ſpitzige ſchmale blättergen, auch runde und glatte ſtengel, worauf ſchöne rothe ſtarck in einander geſetzte blümgen wachſen. Sie ſehen wie die maus-öhrlein aus. Die andern ſind wegen ihrer vielen blumen, wie ein groſſer blumen-buſch zu betrachten. Sie können im frühling, wenn die wurtzel zertheilet wird, fortgeſetzet werden, blühen im Julio, auch ſpäter, und müſſen fleißig begoſſen werden.

Gauche, ſiehe Miſt-gauche.

Gauchheil, mauß-därme: Iſt ein wildes heil-kraut, wächſet in gärten und äckern an ſchattigten orten, und blühet den gantzen ſommer durch, iſt ein gut wund- und ſchmertz-ſtillendes kraut, dienet wider die tobſucht und hirnwüten, mit wein, oder waſſer abgekochet, und davon getruncken. Es ſind deſſen zweyerley arten das männliche mit rothen und das weibliche mit blauen blumen. Das kraut in der hand gehalten, bis es erwärmet, ſtillet das naſenbluten. Das aus den blumen gezogene waſſer vertreibet die dunckelheit der augen.

Gaul: Wird ein wohlgewachſenes vollſtändiges pferd genennet.

Gaum: Iſt der inwendige obere theil des maules, welcher aus einen ſonderlichen fleiſche beſtehet, und, ſo zu ſagen, wie gewölbet iſt, hat viele drüslein, deren ausführende gänge das häutgen, welches den gaumen mit ſamt dem gantzen inwendigen munde umgiebet, gleichſam wie ein ſieb durchlöchern. Zum verſpeiſen hält man die ochſen-mäuler vor die beſten, und werden ſolche in denen küchen, als etwas delicates, unter die ingredientien der paſteten genommen.

Geäfter: Sind hinten die kleinen klauen an den hirſch-läuften.

Geäß: Heiſſet die nahrung, oder felder des roth-wildprets, auch des rehes und haaſens.

Gebackenes: Wird dasjenige zugerichtete eſſen genennet, welches aus einem guten und mürben teig beſtehet, und hernach gebacken wird. Solcher teig wird aus ſchmaltz, mehl, zucker, eyern, mandeln, und andern guten gewürtze gemachet.

Gebacken obſt: Solches ſind pflaumen, äpfel und birnen, welche theils gantz, theils in viertel geſchnitten, entweder im back-ofen, oder obſt-darre gebacken und dürre gemachet, und hernach, bis man ſie brauchet, aufgehoben werden. Die auf dem lande ſammlen das wilde obſt, und verkaufen entweder ſolches, oder brauchen es ſtatt eines zugemüſes vor das geſinde.

Gebähren: Heiſſet eigentlich die entbindung von der leibes-frucht, wenn ſolche zu gehöriger zeit von der mutter ausgeſchloſſen, und ans licht dieſer welt gebracht wird. Und pfleget das wort gebähren nur alleine bey menſchen gebrauchet zu werden, da bey unvernünftigen thieren es manchmal hecken, werfen, ſchlagen, ſtreichen, ſetzen, bey denen aber, welche eyer legen, brüten genennet wird, wenn ſie ihr geſchlecht vermehren und ihres gleichen hervor bringen. Weil nun auf dem gebähren die fortpflantzung des menſchlichen geſchlechts, welches die ehre GOttes auf erden auszubreiten geſchaffen worden, eintzig und alleine beruhet, und der zweck des allerheiligſten ſchöpfers nicht mehr erreichet würde, wenn ſolches aufhörete; ſo iſt von GOtt alles hierzu auf das weiſeſte verſehen, ſowol auf ſeiten einer gebährenden mutter, als auch auf ſeiten des kindes, welches nur ſeine beſtimmte zeit in dem leibe der mutter verweilet, nemlich ordentlich 9 völlige monat, oder 39 wochen, in der viertzigſten aber ſuchet es den ausgang. Erhellet nun irgend aus etwas ein document göttlicher fürſehung; ſo geſchiehet ſolches gewiß, wenn bey der geburt eines menſchen alles glücklich abzugehen pfleget, und ſowol mutter als kind unbeſchädiget, friſch und geſund davon kommen: Weil nun ordentlicher weiſe drey perſonen bey jedesmaligen gebähren concurriren, mutter und kind nemlich, und eine heb-amme, welche auch wehe-mutter genennet wird; ſo hat jede dererſelben das ihrige beyzutragen, wenn die arbeit der geburt gehörig von ſtatten gehen ſoll. Wie denn ſonderlich die wehe-mutter zu ihrer beſtändigen verwarnung ſich ſoll geſaget ſeyn laſſen, keine niederkommen wollende ſchwangere vor der zeit zur geburts-arbeit anzuſtrengen, ſondern ſie ſoll und muß mit vernunft erwarten, bis rechter ernſt zu gebähren vorhanden.

Digitized by Google

Denn woferne eine kreiſſende zu frühe und alſo vergebens entkräftet wird; ſo müſſen nothwendig alsdenn die kräfte fehlen, wenn ſie am allermeiſten von nöthen ſind. Und eben dadurch wird veranlaſſet, daß ſodenn oftmal ſchwere geburten entſtehen: Wiewol dergleichen auch auf andere weiſe ſich ereignen können, als durch eine unrechte lage des kindes im mutter-leibe, wenn ſolches zumal nicht kan gewendet werden, u. ſ. f. Es geſchiehet auch zuweilen, daß kinder aus mutterleibe müſſen geſchnitten werden, wenn entweder die mutter ſtirbet (doch muß hierbey ſehr vorſichtig gegangen und nicht eine etwa in ohnmacht liegende hochſchwangere vor todt gehalten, u. durch das aufſchneiden des leibes u. der mutter (vteri) ein unvorſetzlicher mord auf ſolche weiſe veranlaſſet werden,) oder wenn der ausgang d. i. der mutter-mund oder der mutter-ſcheide durch ein gewächſe oder durch einen andern zufall alſo verſchloſſen, daß unmöglich das noch lebende kind dadurch hervor gehen könte, in welchem zuſtande ſowol mutter als kind zugleich bleiben müßten; ſo iſt nöthig, wenigſtens das kind wo möglich beym leben zu erhalten. Manchmal aber ſind auch mutter und kind, wie angemercket gefunden wird, dadurch gerettet worden, wenn man eine ſolche operation vorgenommen. Ein ſolches kind aber würde, weil es nicht durch die ordentlichen wege aus mutter-leibe gegangen, nicht ein gebohrnes, ſondern ein ausgeſchnittenes und ungebohrnes kind heiſſen müſſen.

Gebähr-mutter: Iſt in der anatomie das eingeweide in dem leibe der weiblein unter den nieren, in welchem die frucht empfangen, und bis zur geburt getragen wird. Bey denen weibern lieget ſie im untern ſchmeer-bauche, zwiſchen dem maſt-darme, und der harn-blaſe. Ihr lager wird das becken genennet, und iſt allenthalben mit beinen umgeben.

Gebäude: Die civil-bau-kunſt iſt eine höchſt-nöthige wiſſenſchaft, welche da lehret, auf einem jeden freyen platze, nach ſeinen ſelbſt in ſich befindlichen reguln und verhältniſſen, ein gebäude bequem und dauerhaft aufzuführen. Die dabey zu betrachtende haupt-ſtücke ſind der grund, oder das fundament, worauf das gantze gebäude ruhet; das haupt-gemäuer, welches daſſelbe in ſeinem umfange begreiffet; und endlich das dach, womit es bedecket wird. Der grund als das vornehmſte ſtück erfordert allerdings eine gute überlegung; denn wird hierinnen gefehlet, ſo kan der fehler, ſo dabey begangen worden, nicht leicht gebeſſert werden, und müſſen ſodann nachgehends alle theile des gebäudes nothwendig ſchaden leiden. Daher der grund ſich nach der darauf ſtehenden laſt und höhe des gebäudes richten und nach den regeln der bau-kunſt verhalten muß. Ueber dieſes müſſen dazu tüchtige materialien genommen, und alles wohl und dauerhaft gearbeitet werden. Hat man dieſes wohl in acht genommen, ſo iſt das vornehmſte ſtück eines gebäudes glücklich vollbracht. Gemeiniglich nimmt man den ſechſten theil der höhe einer mauer zur tiefe des fundaments; es iſt aber nicht allezeit ſicher, ſondern es ſoll ſich dieſes nach der darauf kommenden laſt richten. Wenn das gebäude bis 45 ſchuh hoch im mauer-werck ſteiget, ſoll das fundament unten 2 mal ſo dick, als das darauf zu ſtehen kommende gemäuer iſt, angeleget werden. Der grund-bau muß nicht gerade auf, ſondern ſtufen weiſe oder ſchräge gebauet werden, und ſolches je mehr, je ſchwerer die laſt darauf kömmt; ſo ſoll ſelbiger auch billig um und um, wie auch alle darauf kommende mauren gantz gleich in der höhe anwachſen, damit das fundament auf allen ſeiten gleich beſchweret ſey. Wenn nun das gemäuer auf ſolchem grund, nach einer geſchickten eintheilung des gebäudes gut und wohl aufgeführet worden, alſo daß dabey die benöthigte ſymmetrie, d. i. die zimmer in geziemender ordnung ausgetheilet worden, und auf beyden ſeiten gleich ſchwere theile und das centrum gravitatis recht in der mitte komme, in acht genommen wird, ſo kan ein ſolches gebäude, wenn es vollendet iſt, mit recht vollkommen heiſſen. Es ſind aber dabey folgende regeln wohl in acht zu nehmen: Wenn eine mauer im unterſten geſchoß, z. E. 3 fuß dick iſt, ſo kan ſie im andern drittehalb und im dritten 2 fuß ſtarck ſeyn. Die ſtärcke des gemäuers richtet ſich nach der ſchwere des gebäudes; iſt nun die haupt-mauer z. E. 4 ſchuh ſo ſind die zwiſchen-mauren nur 2 fuß dicke. Bey dem dache eines gebäudes iſt wohl darauf zu ſehen, daß ſolches nach des orts witterung durch obſervirung der höhe und tiefe des gebäudes wohl eingetheilet ſey, denn dieſes ſtück des gebäudes muß ſich nach dem climate eines jeden landes richten. In den nördlichen und kalten gegenden müſſen die dächer nothwendig wegen des ſchnees höher gemachet werden, als in den gemäßigten. Hier in unſern und andern benachbarten ländern ſind die ſogenannten dächer à la manſarde die bequemſten. Sie haben von dem erfinder in Franckreich ihren namen bekommen, und geben denen dächern inwendig einen gröſſern und weitern raum. Es wird nemlich ein halber circkel in 4 gleiche theile getheilet, und die puncte zuſammen gezogen. Dahingegen die andere arten, als ein ſchiefer-dach, einen gleichſeitigen triangel, ein ziegel-

Digitized by Google

ziegel-platten-dach nur 2 drittel der breite des hauſes; ein niedrig burgundiſches dach die helfte ſeiner breite; ein hohl-ziegel-dach nur ein drittel von des hauſes breite und ein zeltförmiges dach ebenfalls einen gleichſeitigen triangel hat. Soll ein gebäude eine rechte communication der zimmer und eine gute verhältniß haben, ſo muß eine ſaubere zeichnung aufs papier gebracht werden, daraus man vorher ſehen möge, was ein gebäude, wenn es fertig, vor eine geſtalt bekommen werde, und damit man in ſolcher dies und jenes ändern kan, ehe man zum bauen den anfang machet. Dieſe zeichnung nun erfordert nothwendig einen grundriß, aufriß, durch-ſchnitt, und perſpectiviſche vorſtellung. Der grund-riß zeiget, wie eigentlich ein gebäude ſoll angeleget werden, wie ſtarck die haupt- u. ſeiten-mauren, fenſter und thüren, ſamt der communication der zimmer, ſeyn ſollen, und muß folglich zu jedem ſtockwerck ein beſonderer grundriß gemachet werden. Der aufriß zeiget an, wie eigentlich ein gebäude von auſſen in die augen fället. Die gröſte zierlichkeit eines gebäudes beſtehet hauptſächlich darinnen, daß eine gute ſymmetrie und austheilung in allen und jeden ſtücken in acht genommen wird; dabey denn eine riſalita dem gebäude neben der feſtigkeit eine groſſe zierde giebet, dieſelbe aber ſoll ſich zu denen an beyden ſeiten zurück geſetzten theilen der haupt-mauer verhalten wie 4 gegen 3, alſo, wenn des hauſes länge 80 ſchuh wäre, ſo ſoll die riſalita zur länge 32 ſchuh, eines aber der beyden theile zur ſeiten 24 ſchuh haben. Der durchſchnitt oder das profil ſtellet die gantze innerliche beſchaffenheit eines gebäudes vor, nemlich die weiten und höhen der fenſter, und thüren der zimmer, ſammt der mauren ſtärcke; iſt daher nöthig, daß zu einem jeden gebäude, 2 dergleichen profile gemachet werden, eines nach der länge, das andere nach der breite. Der perſpectiviſche riß iſt eben ſo nöthig nicht, jedoch zeiget es die vollkommenheit der architectur, und wie ein gebäude auf beyden ſeiten anzuſehen iſt; wenn nun ein gebäude ſoll angeleget werden, muß man ſich vor allen dingen nach dem ſtand und handthierung des bau-herrens richten, damit ein jeder ſeine bequemlichkeit darinnen finden möge. Soll vor einen groſſen herrn ein gebäude angeleget werden, ſo können die zimmer der domeſtiquen in die entreſolles; küch- waſch- back-ſtuben und ſpeiſe-kammern aber in die ſouterreins oder keller-geſchoſſe angebracht werden, wenn es ſonſt an genugſamen raum fehlet; beyde aber ſollen 6 bis 7 ſchuh hoch ſeyn. Die herrſchaftlichen zimmer ſind im andern ſtockwerck am bequemſten, und geſundeſten, wegen der obern freyen luft.

Bey anlegung der zimmer muß darauf geſehen werden, daß ſolche, wo möglich, 4 gerade winckel beſchlieſſen, doch müſſen dieſelbe nicht gantz quadrat, ſondern lieber ablang ſeyn, und ſoll ſich die länge gegen der breiten wie 4 zu 3. 5 zu 4 oder 6 zu 5 verhalten. Die höhe aber der zimmer, wird nach der regel des Vitruvii alſo gefunden: Man addire die länge und breite zuſammen, ſo giebt die helfte der ſumme die höhe. Iſt das zimmer ſchacht-förmig, z. E. 20 lang und 20 breit, ſo iſt die höhe ebenfalls 20. Finden nun obbeſchriebene zeichnungen und riſſe nach reifer und genugſamer überlegung bey dem bauherrn völligen beyfall, und ſind zu des baumeiſters ſicherheit, alle eigenhändig von demſelben unterſchrieben; ſo muß, wenn nun zum wercke ſoll geſchritten werden, bey anlegung eines gebäudes, der grund ſo tief geſuchet werden, bis man eine gute und tüchtige erde antrift. Finden ſich felſen, ſo iſt dieſes der beſte und ſicherſte; wäre aber ein wäſſerichter grund vorhanden, ſo muß ſelbiger mit eingerammten pfählen und einem ſtarcken roſt gut gemachet und alſo darauf mit quader-ſtücken gebauet werden. Die breite eines ſolchen fundaments muß ſich nach beſchaffenheit der mauren und der laſt des gebäudes richten. Bey der ſtärcke der mauern ſoll man vor allen dingen auf die beſchaffenheit der ſteine ſehen, ob ſolches werck-ſtücke, ziegel- oder bruch-ſteine ſind; denn weil ſolche arten der ſteine an ihrer dauerhaftigkeit unterſchieden ſind, als können auch von ſolchen die mauern dicker oder dünner gemachet werden, als von werckſtücken mögen ſie ſchwächer als von ziegeln, von ziegeln wieder ſchwächer als von bruchſteinen ſeyn. Im obern geſchoß kan die mauer von anderthalb ſchuh genug ſeyn, und darnach muß man ſich im grunde mit der anlage richten, daß nemlich allezeit von einem ſtockwerck zum andern inwendig ein halber ſchuh abgeſetzet wird. Iſt aber das gebäude von wichtigkeit, daß alſo auch ſtarcke mauren dazu erfordert würden, ſo würde im letzten ſtockwerck vor die mauer-ſtärcke ein und ein halber ſchuh wol zu wenig ſeyn, ſonderlich wo dieſelben von bruch-ſteinen ſolten verfertiget werden. Bey aufführung eines gebäudes ſollen die haupt-mauern, ſo nemlich alles umſchlieſſen, ſtärcker angeleget ſeyn, weil ſie eigentlich das gebäude tragen; die andern aber helfen ſolches nur unterſtützen, und werden deſſen ſcheide-mauern genannt. In bürgerlichen häuſern werden aus menage, oder zu erſparung des raums im hauſe, die ſcheide-wände nur von holtz gemachet, dieſe kan man mit ziegel-ſteinen ausſetzen, oder nur ausflechten, oder eine blendung mit lehm machen.

Digitized by Google

Die mauern müſſen alle perpendiculair oder bleyrecht aufgeführet werden. Will man die zimmer vor groſſe herrſchaften eintheilen, muß man ſich nach dem gantzen platz des gebäudes richten. Da man nun in jeglichem zimmer licht haben muß, ſo giebt man einen ordinairen zimmer 2 fenſter. Vorgemache aber und audientz-zimmer, ſpeiſe-gemache, bibliothecken und dergleichen, bekommen 3 und noch mehr. Die eck-pfeiler in einem zimmer müſſen breiter ſeyn, als diejenigen, welche zwiſchen 2 fenſtern kommen; doch ſoll der mittlere pfeiler nicht über 6 fuß, oder zum wenigſten nicht unter 3 fuß ſeyn. Vor jeglichem fenſter muß eine brüſtung angeleget werden, welche mauer bey weiten nicht ſo ſtarck, als die pfeiler ſeyn darf, damit man ins fenſter treten und bequem hinaus ſehen kan; zu dem ende muß die öfnung der fenſter unter 4 fuß nicht ſeyn, damit 2 perſonen neben einander füglich ſtehen mögen, zur höhe aber wird doppelte breite genommen, und oben mit einem bogen beſchloſſen. Die bruſt-lehnung bekömmt ſelten mehr als 3 fuß, kan aber auch etwas weniger ſeyn. Die zimmer in groſſer herren gebäuden machet man deswegen etwas hoch, damit die ausdünſtungen deren cörper ſich zertheilen können. Auf eine ſolche höhe rechnet man 16, 18 bis 20 fuß. Weil wegen der communication der zimmer nothwendig thüren ſeyn müſſen, ſo giebet man ihnen zur weite 4 ſchuh, und zur höhe 8 ſchuh, oder nach Palladio 12 theile von 21 theile der höhe des zimmers. Die haupt-thüre, ſo der eintritt eines gebäudes iſt, ſoll 5 bis 6 fuß zur breite halten; die höhe muß mit den fenſtern gleich ſeyn, und oben mit einem bogen geſchloſſen, oder auch mit einem ſturtz gerade überleget werden. Gerade thüren geben mehr licht als andere. Die breite eines thor-weges ſoll zum wenigſten 8 fuß, aufs höchſte aber 12 fuß zur bequemen einfahrt haben, die höhe kömmt denen fenſtern gleich. Kirch-thüren werden gemeiniglich 5 bis 8 fuß weit gemachet, und haben doppelte breite zur höhe. Bey ſtadt-thoren will die proportion der doppelten weite nicht allezeit angehen, daher muß man folgende verhältniß ſuchen. Man nehme einen rheinländiſchen ſchuh zum modell an, und gebe 10 fuß zur weite der öfnung. Dieſe theile man in 4 theile, und nehme davon 5 theile zur höhe bis über den kämpfer, und ſchlieſſe darüber einen halben circkelbogen. Die mittlere ſäulen-weite bekömmt 14 model, die äuſſern jede 6 model. Der grund-fuß, welcher anſtatt des ſäulen-ſtuhls iſt, hält 3 und der unterſatz 1 model. Gemeine haus-thüren ſind 4 bis 6 ſchuh weit, die höhe hat doppelte breite. Wenn an einem gebäude ein keller-geſchoß oder ſouterrein kommen ſoll, ſo kan ſolches in ſeiner höhe in lichten 8 auch 9 ſchuh hoch ſeyn, und ſo weit aus der erden ſtehen, als es gefällig. Wenn kein thorweg dahin kommen ſoll, muß an ſtatt deſſen vor die haus-thüre eine treppe angeleget werden; an einem ſolchen ſouterrein müſſen die fenſter unter dem obern geſchoß ſo angeleget werden, daß ſie mit ihnen von gleicher weite ſeyn, die höhe aber richtet ſich nach der höhe des theils, ſo über der erden heraus ſtehet. Fenſter und thüren müſſen durch alle geſchoſſe gerade auf einander zutreffen. Die höhe der zimmer ſoll immer etliche fuß bey jedem ſtockwerck abnehmen. Die mannes zimmer ſollen gegen morgen, der frauen zimmer aber gegen abend angeleget werden. Bey anlegung eines groſſen ſaals bekommet ſelbiger gemeiniglich eine ungleiche zahl fenſter, 3, 5 oder 7, und ſoll ſelbiger, die ſymmetrie zu beobachten, recht in der mitte des hauſes angeleget werden, und muß auch die andern zimmer an höhe übertreffen. Iſt das gebäude von importantz, ſo kan die gallerie die breite eines ordinairen zimmers bekommen, und 3. 4 oder mehr mal ſo lang ſeyn. Die ſouterreins können zwar gewölbet werden, es iſt aber beſſer, man lege balcken neben balcken, welches weit ſicherer als ein gewölbe iſt. Die zimmer müſſen oben einen crantz oder geſimmes haben. Jedes zimmer muß nothwendig einen camin oder ofen haben; iſt es ein camin, ſo iſt darauf zu ſehen, ob ſolcher im winckel, oder in der mitte der mauer eines zimmers anzubringen iſt. Er ſoll ein viertel oder ein fünftel ſo breit ſeyn, als die wand, woran er ſtehet; die höhe der öfnung aber ſoll ſich zur breite verhalten wie 3 zu 4, oder 4 zu 5, bey kleinen können ſie 6 ſchuh lang und 4 ſchuh hoch ſeyn, und das geſimmes etwa den dritten theil der eröfnung haben. In bekleidung der camine ſoll man allezeit zart werck und keine bäuriſche bekleidung brauchen. Jedoch auch das ſchnitzwerck vermeiden, ſondern glattwerck erwehlen. Der gewölbe iſt ſchon kurtz zuvor erwehnung geſchehen: Dieſe beſtehen aus kufen- creutz- oder gedruckten bögen. Die erſtere art beſtehet aus einem halben circkel. Die andern nennet man mulden und ſpiegel-gewölbe. Alle dieſe arten müſſen genugſame wiederlagen haben. Die verkröpften bögen, ſo aus einen halben oval beſtehen, ſehen am zierlichſten, tragen aber wenig. Die ſogenannten ſpitz-bögen tragen gut, ſehen aber übel aus. Bey den treppen iſt zu obſerviren, daß eine frey-treppe oder perron, vor dem eingang des hauſes, 5 bis 12 fuß breit ſeyn ſoll, die höhe derer ſtufen 6 zoll, die breite dererſelben 15 zoll, und nicht mehr als 9

bis

bis 11 ſtufen. Die gemeinen haupt-treppen müſſen nie unter 4 und doch auch nicht gern unter 12 ſchuh breit ſeyn. Die höhe der ſtufen ſoll in gemeinen häuſern 6 bis 8 zoll, in palläſten aber nur 5 bis 6 zoll ſeyn; und dort 12, hier aber 14 bis 15 zoll in die breite haben. Zur gegebenen höhe eines ſtockwercks findet man die anzahl der ſtufen alſo: Die höhe ſey z. E. 14 ſchuh 4 zoll, die dicke des bodens 1 ſchuh, fac. zuſammen 15 ſchuh 4 zoll, oder 154 zoll. Dieſes mit der höhe der ſtufen als 8 zoll dividiret, kommen 23 ſtufen, und alſo zu einer rampe oder abſatz 12 und zur andern 11 ſtufen. Die haupt-treppe muß alſo angeleget werden, daß ſie gleich beym eintritt des hauſes gleich in die augen fället. Die breite muß ſo beſchaffen ſeyn, daß 2 perſonen geraum neben einander gehen könnten, das iſt, 6 bis 10 fuß. Die breite der ſtufen aber 15 bis 18 zoll. Die höhe derſelben iſt 5, 6, 7 bis 8 zoll, nachdem es der raum und die bewandniß des gebäudes zuläſſet. Doch ſollen derſelben in einer reihe nicht mehr als 9, 11 höchſtens 13 ſeyn. Die geheimen treppen haben daher ihre benennung, daß ſie an einem verborgenen ort des hauſes angeleget werden, und ſoll niemand, als der ins haus gehöret, dieſelbe wiſſen. Wenn man ſtarcke mauern hat, kan man ſie füglich durch dieſelben führen, und müſſen zum wenigſten 2, höchſtens aber 3 fuß breit ſeyn. Ihre ſtufen können 8, 9 bis 10 zoll breit, und 6 bis 8 zoll hoch ſeyn. Die küchen ſind ein nothwendiges ſtück in gebäuden, und wenn platz genug da iſt, ſoll man ſie ſo groß, als ein ordinair zimmer machen, und in die ſouterains anbringen. Sie muß mit einem geraumen heerd verſehen ſeyn, ſo ſich nach der gröſſe der küchen richten muß, und ſoll auf allen ſeiten frey ſtehen. Die länge kan 9 bis 10 fuß, die breite aber 5 bis 5 und einen halben fuß, die höhe aber drittehalb fuß ſeyn. In einer küchen, wo beſtändig feuer iſt, ſoll kein holtzwerck, ſondern alles gewölbet ſeyn. Wo camine, öfen und küchen gefunden werden, müſſen nothwendig auch feuer-mauren kommen, den rauch oben hinaus zu leiten, damit ſelbiger in den geſchoſſen des hauſes keine ungelegenheit verurſache. Die ſchornſteine ſollen ohne noth nicht zu ſehr ſchief gemachet und geſchleifet werden, denn dieſes in feuers-gefahr gefährlich iſt. Eine jede röhre ſoll nie unter 18 zoll lang und zum wenigſten 15 zoll breit ſeyn, daß eine perſon bequem durchfahren kan. Eine feuer-mauer kan auch oben etliche zoll weiter gehalten werden, weil ſie ſodenn beſſer ziehet, und ſoll zum wenigſten 4, 5 bis 6 fuß hoch übers dach hinaus gehen, damit der rauch nicht vom winde wieder zurück getrieben wird. Alle ſchornſteine auf einem gebäude ſollen an gröſſe und figur einander gleich ſeyn, und von dem mitlern zu beyden ſeiten gleich abſtehen. Unter die zahl der mancherley arten von dächern gehören auch die koppeln, welche zu kirchen und ſälen groſſer herren gebrauchet werden. Die koppel auf der Jeſuiter-kirche St. Ignatii zu Rom, a plattes bandes iſt alſo gemachet: Die linie a b. wird in 3 gleiche theile ac. cd. db. getheilet. Aus dem punct c. wird der bogen aus b und aus dem punct d der bogen aus a gemachet. Die gantz runde koppel St. Borromei daſelbſt iſt ebenfalls eine der ſchönſten, und iſt die conſtruction alſo: Auf der linie a b richtet aus der mitte c. eine perpendiculair auf, ſo lang als c a. oder c b Dieſe theilet in 6 gleiche theile d. e. f. g. h. i. und machet aus dem punct c den bogen a k. und b. l. ziehet k und l zuſammen; hernach wird der bogen k. i. l. aus dem punct d zuſammen gezogen. Sie geben dergleichen gebäuden ein trefliches anſehen, und ſchönes licht. Bey anlegung der kirchen hat man vornemlich zu ſehen, daß ſolche nach der gröſſe der eingepfarrten gemeine eingerichtet werden, und ob ſolche zum gottesdienſt der catholicken oder evangeliſchen deſtiniret ſind. Im erſten fall muß keine hinderung im wege ſeyn, gerade zu dem hohen altar zu gehen. Im andern aber müſſen die manns- und frauens-ſtühle unten an der erden alſo angeleget werden, daß eine perſon bequem darinnen ſitzen, und den prediger allenthalben ſehen kan, dahero müſſen dergleichen gebäude nicht wincklicht oder finſter angeleget werden, und ſchicket ſich hierzu die runde figur am beſten. Die Italiäner ſind in der abſicht auf die gedancken gerathen, die künſtlichen koppeln anzugeben, in welchen um und um fenſter angebracht ſind, dieſe kirchen zu erleuchten. Die höhe derſelben beträget zuweilen 400 und mehr ſchuh und die weite im diametro 150. Triumpf-bögen und ehren-forten ſind blos denen gewaltigen der erden und groſſen helden gewidmet. Von dem erſtern ſiehet man zu Rom noch verſchiedene prächtige überbleibſel, und zu unſern zeiten kan die vor der porte St. Antoine zu Paris ein ſchönes model abgeben; ſelbige iſt Ludovico dem vierzehenden König in Franckreich zum ruhm verfertiget worden. Zu Gieſſen ward anno 1707 beym jubileo eine ehren-pforte joniſcher ordnung aufgerichtet, zur länge hatte ſie 52, zur breite aber 26 ſchuh. Die öfnung der bogenſtellung war 16 und die 2 neben-pforten 8 ſchuh. Die gantze höhe, bis an die gallerie 32 ſchuh. Diejenige, welche anno 1706 beym jubileo zu Franckfurt an der Oder aufgeführet ward, war doriſcher ord-

Digitized by Google

nung, weil dieſe helden-ordnung auch bereits in der antiquität denen bürgerl. ſtädten zugeeignet worden, deren treue und tapferkeit vorzubilden. Die ſäulen waren gekoppelt, und doch in allen gliedern und ſtücken des gantzen wercks und ſonderlich in den borten an den 3 ſchlitzen alle regeln der bau-kunſt dabey genau in acht genommen. Die gantze compoſition beſtund aus 8 wand-pfeilern und 4 ſäulen an jeder vorwand. Die 2 ſchmalen ſeiten aber hatten jede 2 wand-pfeiler. Die groſſe pforte war 11 fuß breit, und 22 fuß hoch. Das gantze gebäude hielt an der höhe 41 und einen halben ſchuh, und an der breite 45 ſchuh, ohne die ſtatuen und trophäen. Die ſtatuen in den nichen waren 8 ſchuh hoch. Die gantze ſäulen-weite war 15 ſchuh, ſo kamen 6 drey-ſchlitze zu dieſem raum; die zwiſchen-tiefen hatten nebſt den drey-ſchlitzen 75 theile des models. Die ſäulen-weite zur ſeiten war nur 8 ſchuh. Die ſäulen-ordnung betreffend, ſo gehet ſelbige mit lauter verhältniſſen um. Die alten griechiſchen baumeiſter hatten 5 ſäulen-ſtellungen, nemlich Thuſcanam, Doricam, Jonicam und Corinthiam; die Römer haben die compoſitam erfunden und hinzugeſetzet; ſo dieſelben mit ihrem gebälck und ſäulen-ſtühlen völlig angebracht werden, geben einem gebäude ein herrliches anſehen. Bey ſtarcken und feſten gebäuden, als ſtadt-thoren, zeug-häuſern und dergleichen wird die Thuſcana angewendet. Bey andern wichtigen gebäuden, wenn die unterſte ordnung die doriſche iſt, ſo folget darauf die joniſche, hernach die corinthiſche und zuletzt die compoſita romana. Der model zu jeder ordnung wird alſo gefunden. Wenn toſcaniſche- doriſche- oder joniſche ſäulen ohne ſäulen-ſtühle kommen ſollen, ſo theilet man die höhe in 21 theile, einer davon giebt den model. Sollen aber römiſche- oder corinthiſche-ſäulen ohne poſtemente gemachet werden, wird die höhe in 25 theile getheilet, einer davon giebt den model. Bey toſcaniſchen- doriſchen- und joniſchen-ſäulen mit kleinen poſtementen, wird die höhe in 24 theile getheilet, einer davon iſt der model. Will man römiſche oder corinthiſche ſäulen haben, ſo theilet man die höhe in 28 theile, einer giebt den model. Verlanget man toſcaniſche- doriſche- oder joniſche, mit groſſen ſäulen-ſtühlen, ſo theilet man die höhe in 26 theile, einer zeiget den model. So man römiſche oder corinthiſche, mit groſſen ſäulen-ſtühlen haben will, ſo theile man die höhe in 30 theile, ſo iſt ein theil der begehrte model. Wenn die untere ſäulen-weite iſt 6 model, und man wolte zum obern model 3 viertel des untern haben, ſuchet man zur zahl 6 eine andere, ſo ſich verhält wie 360 zu 270, ſo kömmt 8 zum begehrten obern model durch die regel detri. Die römiſchen und griechiſchen baumeiſter haben bey den ſäulen-ordnungen verſchiedene ornamenta oder zierrathen angebracht. Die toſcaniſche iſt an capital, auſſer wenig gliedern, gantz ſchlecht, daher ſie auch bäueriſch werck genennet wird. Die doriſche iſt nur mit etwas mehr gliedern verziehret; die joniſche hat an ihren capital 4 ſchnecken oder ſchnörckel. Die deutſche aber hat an ihrem capital 16 ſchnörckel, und am wulſt eine reihe blätter. Die corinthiſche hat ebenfalls 16 ſchnörckel, 3 reihen blätter und 8 ſtengel. Die römiſche hat 8 ſchnörckel und 2 reihen blätter am capital. Der model zu den ſäulen wird alſo gefunden, nemlich man nimmt den halben diameter der unter-ſäulen dicke, und theilet ihn in 30 gleiche theile, oder nach Goldmanns methode in 360. Dieſes wäre alſo in der kürtze, was von den nothwendigſten ſtücken der architectur zu ſagen iſt. Nach dem ausſpruch des Heylandes Luc. am 14 würde ein menſch thörigt handeln, wenn er ein haus zu bauen anfieng, und überſchlüge nicht zuvor die koſten, ob ers habe, hinaus zu führen. Daher ein jeder kluger hauswirth ſich von dem baumeiſter einen anſchlag muß machen laſſen, wie hoch ihm dieſes oder jenes gebäude werden zu ſtehen kommen; daferne man nun eine mauer in anſchlag bringen will, muß man nicht nur wiſſen, wie viel ſteine zu bedeckung des grundes der mauer erfordert werden, denn dadurch bringet man nur die anzahl der ziegel-ſteine heraus, die in der unterſten zeile zu liegen kommen; ſondern man muß auch wiſſen, wie weit die mauer ſoll in die höhe geführet werden, d. i. man muß nicht nur den inhalt der fläche des quadrats, ſondern auch den cörperlichen inhalt des cubi wiſſen. Leget man nun 3 mal 3 ſteine neben einander, ſo bekömmt man ein quadrat, ohne auf die dicke der ſteine zu ſehen. Wenn alſo 3 ſolche flächen, deren jede aus 3 mal 3 oder 4 mal 4 ꝛc. egalen ſteinen beſtehet, auf einander liegen, ſo entſtehet ein würfel, und man bekömmt ſodenn 27 ſteine, welche den cörperlichen inhalt des cubi ausmachen. Z. E. Es ſoll die mauer drittehalb dresdner elle ſtarck, 24 ellen lang und 6 ellen hoch ſeyn. Ein mauer-ziegel iſt nach hieſigen gebrauch eine halbe elle lang, 1 viertel breit und viertehalb zoll ſtarck, wenn demnach 3 ziegel in die länge neben einander geleget werden, ſo machet dieſe länge die ſtärcke der mauer aus. Da auch gedachte 3 ſteine eine viertel elle in die breite und viertehalb zoll in die höhe bauen, ſo iſt leicht auszurechnen, wie viel dieſer ſteine zur gantzen mauer erfordert werden; nem-

nemlich, da jeder ſtein eine halbe elle breit iſt, folglich deren 4 auf eine elle gehen, ſo gehören zu einer länge von 24 ellen 96 ſteine, und weil man der ſtärcke der mauer wegen gedachter maſſen 3 ſteine neben einander legen müſſen, folglich in die unterſte ſchicht 3 zeilen neben einander zu liegen kommen, ſo ſind gedachte 96 mit 3 zu multipliciren, thut 288. Dieſes iſt die anzahl der ſteine in der unterſten ſchicht. Weil ferner ein mauer-ziegel viertehalb zoll ſtarck iſt, ſo bauen 7 dergleichen ſteine, wenn ſie mit der breiten ſeite auf einander geleget werden, eine reichliche elle in die höhe, mithin gehören zu 6 ellen, als ſo hoch die mauer werden ſoll, 42 ſteine, folglich müſſen 42 ſchichten auf einander liegen, wenn die mauer 6 ellen hoch werden ſoll. Da nun jede ſchicht 288 ſteine in ſich hält, ſo darf man dieſe nur mit 42 multipliciren, thut 12096. welches die anzahl derer zu gedachter mauer erford rlichen ſteine iſt. Mit eben ſo leichter mühe kan man ausrechnen, wie viel bruchſteine erfordert werden, wenn man den cörperlichen inhalt einer ruthe ſteine gegen den cörperlichen inhalt der mauer hält, doch alſo, daß 2 ruthen ſteine, 1 ruthe mauer geben, maſſen die ſteine in den ruthen weitläuftig geſetzet ſind, und noch einmal ſo viel platz, als in der mauer enthalten, einnehmen. Wie viel jedesmal an kalg und ſande erfordert werde, muß man aus vielerley bau-rechnungen zuſammen ſuchen, und es ſolchergeſtalt aus der erfahrung beſtimmen, welches auch von dem lohne derer mäurer, handlanger und dem bau-gezeuge zu ſagen iſt; z. E. vor 1 ruthe bruch-ſteine wird in hieſiger gegend anjetzo 1 rthlr. 18 gr. bezahlet, nemlich 1 rthlr. 12 gr. zu brechen und 6 gr. bruch-zins. Eine ruthe bruch-ſteine giebt 40 cubic-ellen mauer. Wenn man mit dem mäurer auf die anzahl derer ellen und nicht aufs tage-lohn handelt, ſo wird allhier vor jede elle mauer 1 gr. dem mäurer, und 6 pf. auf jede elle, dem handlanger bezahlet. Zu 100 cubic-ellen mauer werden 10 zweyſpännige fuder lehm, oder 1 malter 3 ſcheffel kalg erfordert. Hundert ellen mauer in- und auswendig zu berappen, erfordern 4 und ein viertel ſcheffel kalg. Zwey mäurer müſſen täglich 14 oder 15 cubic-ellen mauer fertigen, folglich binnen 3 tagen ohngefehr und etwas mehr als 1 ruthe ſteine verarbeiten. Handelt man auf das tage-lohn, ſo bekömmt der geſelle täglich 5 gr. der dabey zwar müßig gehende, doch gute aufſicht haltende meiſter 1 gr. thut mit 2 geſellen täglich 12 gr. Ein handlanger bekömmt im ſommer 4 in kurtzen tagen aber viertehalb oder 3 gr. Zu einem ſtockwerck, das mit bruchſteinen verfertiget wird, und 24 ellen lang, zwantzig ellen weit iſt, gehören über die bruch-ſteine annoch zu den thüren, fenſtern, bögen, u. d. g. 2000 mauer-ziegel. Ein ſcheffel kalg wird hieſigen orts mit 13 gr. und überdies davon 6 pf. meß-geld bezahlet. Von jedem ſcheffel kalge wird auf 1 achtel bis 1 viertel meile 1 gr. fuhr-lohn gerechnet. Ein auflader bekommt von einem malter kalge aufzuladen 4 gr. Mit dem ab- und ausputzen eines dergleichen ſtockwerckes, wie gemeldet, haben 2 mann, wenn es berappet und hernach getünchet werden ſoll, 4 wochen zu thun, thut 12 rthlr. vor den mäurer, und 4 rthlr. vor den handlanger zu dem bau-gezeuge bey gedachten ſtockwerck werden an ſchub-karren, ſteinbock, ſchaufeln, radehauen, grabſcheiten, ſieben zum ſande und kalge, faſſen, bretern und böcken zum rüſten 12 rthlr. wie nicht weniger 12 neue ſchock ſpinte-nägel in die böcke und zu denen bügen erfordert. Ein ſchock ſpinte-nägel koſtet 3 gr. bret- und halbe bret-nägel weniger, doch kan man auch erſtere vor 2 gr. 6 pf. haben, wenn ſie ſchlecht ſind. Ein werckſtück zu einer treppen-ſtufe, koſtet auf der ſtelle und excluſive des fuhrlohns 16 gr. als dafür es ſchon gearbeitet, und woran die ſpindel befindlich iſt. Mauer- und dach-ziegel haben einerley preis. Mit vier pferden können 600 dach-ziegel gefahren werden. Von 100 dach-ziegeln auf 1 achtel meile zu fahren bezahlet man hier 3 gr. Eine ruthe ſteine auf 1 achtel meile zu fahren, 1 rthlr. 12 bis 18 gr. Beym grund-graben wird dem tagelöhner vor jede elle 4 pf. bezahlet. Soll das ziegel-dach in anſchlag gebracht werden, ſo iſt zu wiſſen, daß ein dachziegel allhier in ſeiner breite, oben bey der ſogenannten naſe 6 und einen halben, unten aber, wo die rundung ſich bald anfängt, bey nahe 7 zoll, in ſeiner gröſſeſten länge aber 14 zoll habe, und alſo weiß man, wie weit er decke. Wenn nun das dach alſo gelattet iſt, daß der obere ziegel den untern ohngefehr bis zur helfte bedecket; ſo kan die fläche des daches vom forſte an bis unten am boden leicht ausgerechnet werden, wie viel ziegeln dazu gehören. Zu verfertigung eines anſchlages über ein höltzernes gebäude hat man nachſtehende königliche holtz-taxe de dato Dresden den 10 Jan. 1732 von nöthen. Zu folge dieſer koſtet nemlich:

		rthlr.	gr.	pf.
Ein trog-baum	.	5	10	11
Ein bret-baum	.	3	18	1
Ein ſchindel-baum id.				
Stuben-holtz	.	2	15	3
Balcken-holtz	.	1	13	7
Ziegel-ſparren	.	1	4	3

Stroh-

Digitized by Google

	rthlr.	gr.	pf.
Stroh-ſparren	.	17	$4\frac{1}{2}$
Röhr-holtz	.	13	1
Straſſen-holtz	.	9	$11\frac{2}{3}$
Riſt-ſtange	.	5	$1\frac{1}{2}$
1 ſchock ſchindel-ſpannen à 4 und eine halbe viertel elle excluſive des ſchläger-lohns	1	19	7
Schläger-lohn davon	.	3	6
Schirr-buche	2	19	11
Harte klafter	1	6	4
Weiche klafter	1	3	1
Schläger-lohn von jeder klafter	.	3	6
Naben-buche	1	17	1
Schrot-leiter	.	7	$5\frac{1}{3}$
Felgen-buche	7	20	1
Spän-buche	2	10	7
Trag-eiche, Wellen-eiche, Gefäß-eiche, Krippen-eiche, Kahn-eiche, Felgen-eiche	7	20	1
Pfoſten-eiche	5	7	5
Blancken-eiche	5	6	3
Balcken-eiche	3	5	3
Speichen-eiche	3	5	3
Schwell-eiche, Bottig-ſtange	2	14	$5\frac{2}{3}$
Naben-eiche	1	17	1
Schrick-eiche	1	15	11
Weiß-buche	1	17	1
Box-bürcke	.	18	$1\frac{2}{3}$
Schleiß-bürcke	.	15	$2\frac{2}{3}$
Bret-kiefer	4	11	7
Gernier-baum	2	19	11
Krippen-holtz	2	17	7
Schleiß-kiefer	2	13	$3\frac{2}{3}$
Neu ſchock latten-ſtangen	2	18	9
Neu ſchock hopfen-ſtangen	1	22	11
Neu ſchock deichſel-ſtangen	4	4	7
Neu ſchock doppelte ſchlage-ſtangen	4	4	7
1 fuder deck-reißig	1	20	7
Bürckene bottig-ſtange.	.	7	3
Dergleichen deichſel-ſtange	.	2	7
Dergleichen leiter-baum	.	2	$3\frac{1}{2}$
Lindene ſtange	.	.	8
Pflug-ſtürtze	.	5	$5\frac{2}{3}$
Weiß-büchene ſtange	.	.	$4\frac{1}{2}$
1 mandel faß-reif-ſtäbe	.	3	2
. . . viertel reif-ſtäbe	.	2	.
. . . butter-hoſen ſtäbe	.	.	10
. . . tonnen-ſtäbe	.	1	5
. . . feiſtel-ſtäbe	.	3	2
. . . korb-ſtäbe	.	6	4
Friſche eichene klafter	.	20	.
Wandelbare dergleichen excluſive des ſchläger-lohns	.	16	.
Friſche ſtock-klafter	.	11	.
Wandelbare dergleichen excluſ. roder-lohns	.	7	.

Bau-anſchlag über das haus zu N. welches nach verzeichneten riſſe 20 ellen lang, 15 ellen breit. 1 ſtock ſteinern, den obern höltzern zu erbauen, und mit ziegeln zu decken.

1) In anſehung des grundes, welcher 2 ellen tief, $1\frac{1}{2}$ elle ſtarck ſeyn ſoll, zuſammen in 210 ellen beſtehet.

	rthlr.	gr.	pf.
Von 210 ellen grund zu graben die elle zu 4 pf.	2	22	.
Von 5 und 1 viertel ruthe bruch-ſteine auf 40 cubic-ellen eine ruthe gerechnet, à 1 rthlr. 18 gr. fac.	9	4	6
Vor 21 fuder lehm à 4 gr.	3	12	. .
Vor 210 cubic-ellen maurer-lohn	8	18	. .
Vor dem handlanger wegen 210 ellen mauer, à 6 pf.	4	9	. .
	28	17	6

2) Zum ſtockwerck übern grunde, welches 20 ellen lang, 15 ellen breit, 5 ellen hoch, 1 elle ſtarck, und alſo zuſammen in 410 ellen beſtehet, werden erfordert:

	rthlr.	gr.	pf.
Vor 10 und 1 viertel ruthe bruch-ſteine, an bruch-zins und ſolche zu brechen, à 1 rthlr. 18 gr.	17	22	6
Vor 41 fuder lehm auf die ruthe ſteine 4 fuder gerechnet	6	20	. . .
Vor 90 ellen eichen-holtz zu fenſter-ſtücken à 7 zoll ſtarck, 8 zoll breit die elle zu 2 gr.	7	12	. . .
Vor 2000 mauer-ziegel zu denen thür-geſchäften, thür- und fenſter-bögen,	10	20	. . .
Vor 18 ſcheffel kalg zu denen bögen und berappen der mauer in- u. auswendig à 16 groſchen	12	.	. . .
Vor 410 ellen mauer-lohn 1 gr.	17	2	. . .
Von 410 ellen handlanger-lohn à 6 pf.	8	13	. . .
	80	17	6

3) Zum

3) Zum dache werden erfordert:

	rthlr.	gr.	pf.
Vor 5000 ſtück dach-ziegel à 5 rthlr. 10 gr.	27	2	-
Vor 5000 ſtück dach-ſpähne à 10 gr.	2	2	-
Vor 40 forſt-ziegel à 1 gr.	1	16	-
Vor 5 ſcheffel kalg zum dache à 16 gr. incluſ. fuhrlohns	3	8	-
Mäurer-lohn vor eindeckung des daches	5	-	-
Handlanger lohn beym dache	2	12	-
	41	16	-

Summa Summarum des aufwandes bey der mäurer-arbeit

151 rthlr. 3 gr.

Anſchlag was an holtz-werck und andern materialien zu ermeldten hauſe erfordert wird; dafern an ſtatt eines ziegel-daches ein höltzernes verfertiget, und auf den ſteinern ſtock ein höltzerner zu ſtehen kommen ſoll.

rthlr.	gr.	pf.	
14	11	$2\frac{2}{3}$	vor 20 ſtroh-ſparren à 17 groſchen $4\frac{1}{3}$ pf.
5	-	-	fuhrlohn à 6 gr.
16	8	6	vor 30 röhr-höltzer à 13 gr. 1 pf.
3	18	-	fuhr-lohn.
30	-	-	vor 3 ſchock ſpint-breter à 6 rthlr. nebſt fuhrlohn. (NB) Sind aber jetzo vor den preis nicht zu haben.
2	-	-	Nägel darzu.
11	-	-	vor 44 ſchock ſchindeln, à 6 gr. nebſt fuhr-lohn.
2	2	-	vor 50 ſchock ſchindel-nägel à 1 gr. das ſchock.
6	-	-	vor 2 ſchock latten à 3 rthlr. nebſt fuhr-lohn.
-	20	-	vor 8 ſchock nägel dazu à 2 gr. 6 pf.
24	-	-	zimmer-lohn, das holtz zu arbeiten, zu legen, aufzuſetzen, zu latten, zu decken, die böden zu ſpinten, thüren und fenſterläden, ingleichen 2 treppen ꝛc. zu verfertigen. NB. Was man hier nicht ausdrücklich bedungen, das will hernach der zimmermann beſonders bezahlet haben, daher das latten des daches, item das treiben der bögen ꝛc. nicht zu vergeſſen iſt.
4	-	-	vor ſpahl-holtz.
2	-	-	vor ein ſchock gebund-ſtroh in den lehmen.
4	-	-	kleiber-lohn.
125	11	$8\frac{2}{3}$	

Von den öfen und caminen iſt allbereits im vorhergehenden erwehnung geſchehen. Nun haben verſchiedene mechanici durch allerhand inventiones ſich zwar bißher bemühet, dem holtz-mangel dadurch abzuhelfen; es haben aber die wenigſten ihren endzweck nach wunſch erhalten. „Herr profeſſor Ludolf in Erfurt hingegen zeiget in ſeiner chimie, wie man in der haushaltung bey einem feuer waſchen, brauen, braten, kochen, darren, und bis 6 zimmer zugleich heitzen könne, wenn er daſelbſt ſpricht:„ Endlich habe ich auch meine feuer-menage im laboriren auf die haushaltung gerichtet, da ich genöthiget ward, die gantze küche in einen camin zu verſtecken, welches denn nicht beſſer geſchehen konte, als durch anlegung einiger caſtrole. Da habe ich denn in der anlage ſelbſt gar viel dinge erfahren, welche ſowol zu groſſer bequemlichkeit, erſpahrung der arbeit im einheitzen, und erſtaunlichen holtz-menage, auch erhaltung eines vortreflichen maltzes zu den allergeſundeſten bieren, ausnehmende dienſte leiſten, auch die künftige erbauung der häuſer, wegen der vielen wegfallenden camine gar wohlfeil machen können. Ich halte derohalben für nützlich, nicht allein meine gegenwärtige küche, ofen und maltz-darre, ſondern auch eine noch viel nützlichere anlegung ſolcher feuer-maſchine in erbauung neuer häuſer anzugeben. Wie meine feuer-maſchine jetzo angeleget ſey, beweiſet Tab. II. Fig. II. davon der innere proſpect in den beyden zimmern a c e d und e f h g angegeben, ingleichen auch der äuſſere proſpect ſolcher koch-maſchine, nebſt dem profil der koch-maſchine und einheitz-ofens. Ich habe nemlich in den camin h i k l unten 2 platten r q und o p von forn bis hinten hingeleget, und den platz h r p l zu einem windkaſten gelaſſen. In n habe eine eiſerne gegoſſene röhre eingemauert, und darunter ein thürgen m zu heitzung der brat-röhre gelaſſen. Bey q und o bleibet durch und durch ein raum 3 zoll breit offen, damit das feuer um die röhre n ſpielen kan. Einen ſchuh hoch von der platten r q und o p iſt eine platte eingemauert, darinn ſind 4 runde löcher, das eine hält im durchſchnitt 1 ſchuh, das andere 10 zoll,

Digitized by Google

und das 3te und 4te 8 zoll, darein werden die töpfe s t u und hinter u noch ein topf gehänget, um darinne zu kochen. Der äuſſere proſpect der koch-maſchine Fig. II ſtellet ſolches deutlich vor, da die untere kleine viereckigte öfnung das einheitz-thürgen vor die röhre anzeiget, die gleich darüber befindliche thür gehöret für die brat-röhre, und die obere auf der ſeite befindliche thür zu dem einheitzen und kochen. Auf ſolche thür gegen über paſſet der ofen in dem zimmer f g h e. Dieſer ofen iſt im lichten 14 zoll im quadrat, und gehet oben durch die decke e f in v durch in das obere zimmer a c d v unter einen ſchief liegenden blechernen kaſten, der 2 ſchuh lang, und aus dieſen in eben einen ſolchen kaſten der in b durch die wand alsdenn in eine feuer-mauer gehet. Dieſe kaſten ſind auf wände von kacheln geſetzet. Durch dieſe maſchine habe ich erſtaunende menage im holtz erhalten. Denn wenn ich in die öfnung in m feuer mache, ſo kan ich in der röhre n backen und braten, und wenn ich ja nach der mode will gebraten haben, ſo ſetze ich vor ſolche röhre einen braten-wender, ſo wird der braten ſo delicat, als man ihn nur verlangen kan. Durch den raum o und q ſchläget die flamme auf, ſo kan man in den töpfen s t u und demjenigen, ſo hinter u iſt kochen, auch zugleich beyde zimmer g h e f und a c d e heitzen, und in den 2 oberſten blechernen kaſten das koſtbarſte maltz dörren. Will man weder braten noch backen, ſondern nur kochen, ſo wird das feuer auf die platte r p gemachet, es gehet davon ſo viel feuer fort, daß ich auch nur vom coffee- oder thee-kochen, beyde zimmer heitzen kan. Will man aber nicht kochen, welches aber doch gar ſelten in einer haushaltung vorkommen wird, und ſolte auch nur waſſer heiß zu machen ſeyn, ſo trift die einheitz-thür eben auf den ofen, ſo kan man das feuer hinter in den ofen ſchieben. Weil ich nun hierdurch gar viele vortheile gefunden, darunter erſtlich der iſt, daß ich mit viel wenigern holtz kochen, und zweytens, 2 zimmer nur allzuwarm machen, ja welches noch das dritte und wichtigſte iſt, das geſündeſte maltz verfertigen kan: So habe mir fürgenommen, bey einem nechſt vorhabenden bau, eine ſolche koch-maſchine durch 3 ſtockwercke durchzuführen, ſo getraue mir gewißlich 6 zimmer, ja wo es recht angeleget wird, 8 zimmer dadurch zu heitzen, und noch zwey ſchlaf-kammern in angenehmer linden wärme zu erhalten. Fig. III. zeiget die anlage; nemlich in das zimmer n i o m wird der camin, deſſen wände aus eiſernen platten beſtehen, geſetzet, und darinn die koch-maſchine mit der röhre r deſſen einheitz-thürgen q und töpfen v w x y. angebracht, ſo wird dadurch das zimmer h i m o geheitzet, und weil da die hitze nur allzuſtarck werden dürfte, ſo kan man noch ein neben-zimmer durch aufmachung der thüre damit heitzen. Aus der koch-maſchine gehet die hitze in den ofen und heitzet das zimmer k l o p und gewißlich auch noch das neben-zimmer. Oben wird der ofen von k nach i durch die wand horizontal durch, und in i durch die decke perpendicular durch bis in 3 in das zimmer d f b e geführet, von 3 bis 4 horizontal durch die wand durch in das zimmer c d f g von 4 bis 5 perpendicular, von 5 bis 6 horizontal in das zimmer e b d f und dann perpendicular durch die decke e b wieder durch; ſo werden die 2 zimmer e b d f und c d f g geheitzet, auch zugleich die 2 neben-cammern gelind erwärmet. In den dritten ſtock wird der ofen eben wie in den zweyten ſtock angebracht, ſo heitzet er gewiß da noch 2 zimmer. In das vierte ſtock kan noch eine maltz-darre von blech angebracht werden. Wie man nun in einer haushaltung ſelten ohne feuer iſt, ſo kan man ja ſolches allezeit in dem unterſten camine halten, ſo hat man ja 6 bis 8 geheitzte zimmer. Ja man kan auch die platte in der koch-maſchine heraus nehmen, und keſſel hinein ſetzen, daß man darinnen waſchen und brauen kan. Es iſt recht wunder, daß man in groſſen häuſern und klöſtern vor den winter wenigſtens nicht einen heerd hat, der aus einer eiſernen platte beſtehet, die in 2 bedienten zimmer oder in ein groſſes refectorium hineingerucket iſt, und die 3 wände ſolches heerdes mit eiſernen platten geſchloſſen, ſo könte man die gröſten zimmer gewißlich dadurch zugleich heitzen. Beſonders ſolte man bey dem maltz-machen ſich mehrerer vortheile bedienen, da ſchleifet man hieſigen landes eine maſchine auf der erden hin, und feuert da ein, als wenn das holtz nichts koſtete, ja man leget es fein in die hinter-häuſer an, daß man ſogar auch einen übel-auſſeher noch oben drauf mit ernähren muß, welcher dann geld und eſſen bekommt, nur um den faulen buckel dabey zu erwärmen, und damit er durch ſeine groſſe kunſt und wiſſenſchaft keinen ſchaden thun könne, leget man ihm ein härnes darr-tuch hin, ſo mag er feuern wie er will, ſo verbrennet es ihm doch ſo leicht nicht, aber das maltz ziehet den rauch an, ſo wird es, ohnerachtet es das beſte wäre, noch viel ſchädlicher als das luft-maltz. Wenn man aber das überflüßige feuer vor den ofen unter groſſe blecherne kaſten führet, die aber ja nicht durchlöchert ſeyn dürfen, ſo kan man durch das wenige feuer das maltz ſchön abwelcken, und wird im geringſten nicht räucherigt,

Digitized by Google

cherigt, dabey hat man das maltz auch gleich auf den boden. Jch werde den camin unten in dem zimmer h i m o aus eiſen für privat-häuſer etliche mal gieſſen laſſen, damit ich vernünftigen haushältern, beſonders auch ſolchen, die neue häuſer bauen, damit dienen könne. Es iſt unglaublich, was für hitze durch die ſchornſteine hinaus gejaget wird. Dabey auch fünf ſchornſteine in den ſechs zimmern erſparet werden; ſo kan man 3000 backſteine entbehren, und das haus von der allzugroſſen beläſtigung befreyen, ſo ſencket es ſich nicht im geringſten, und die öfen koſten ja eben nicht mehr als die andern ꝛc.

Gebanter hau, oder gebantes gehauig: Jſt ein ſtück wald, welches erſt neulich abgeräumet, oder abgeholtzet worden, und worinne man, bis er wieder erwachſen, ohne ſchaden nicht graſen, noch das vieh hüten laſſen kan, und wenn ſchon jemand den weydgang und das recht darinnen zu graſen hergebracht hätte, ſo darf er doch deſſelbigen ſich nicht eher bedienen, bis der wald wieder fähig, oder wieder aufgethan worden.

Gebet: Dieſes iſt die anrufung göttlichen namens um zuwendung des guten und abwendung des böſen. Und ſoll ein chriſt ohn unterlaß beten, 1 Theſſal. 5, v. 17 und zwar nicht ſowol mit dem munde, als vielmehr mit ſeinem gemüthe und mit ſeinen gedancken, ſo er allezeit zu GOtt, bey allen ſeinen handlungen ſoll gerichtet ſeyn laſſen. Geſchiehet dieſes rechtſchaffen, und wie der menſch deswegen ſchuldig, weil er ſein leben und weſen eintzig und allein von GOtt hat; ſo wird er auch von ſeinem eignen und immer auf abwege ſich neigenden böſen willen nicht können geleitet und verführet werden, arges und ungerechtes wider ſeinen ſchöpfer und den nächſten, welcher eben dasjenige, was er iſt, zu begehen. Wie denn ein emſiges gebet ein zeugniß der rechten erkenntniß GOttes abgiebet. Und hat ſonderlich ein rechtſchaffener chriſtlicher haus-vater das liebe gebet täglich vonnöthen, weil alle ſeine verricht- und handlungen ohne die göttliche ſegnungs-kraft nicht gedeyen können, die gewächſe der erden aber verwahret nichts beſſer vor ſchaden und unglück, als ein andächtiges gebet zu GOtt, als welcher der mächtigſte bewahrer, wie unſer ſelbſt, alſo auch aller früchte, die uns nach ihm zu erhalten, geordnet und geſchaffen ſind.

Gebett-bette: Hierzu, wenn es anders ein vollkommen bette heiſſen ſoll, gehöret ein deck-bette, 2 kopf-küſſen, 2 unter-betten, und 2 pfühle.

Gebinde: Wird diejenige anzahl fäden bey dem abweiſen genennet, welche um die weiſe herum gezogen werden. Bey dem flächſenen garn werden 20 gezehlet, welche mit einem beſondern faden umſchleifet, und von denen folgenden unterſchieden wird. Viertzig ſolcher gebinde machen bey dem flächſenen garn einen ſtrehn aus, bey denen von wercke aber machet man nur halbe ſtrehnen, welche man auch zaſpeln nennet, weilen ſie wegen der ſtärcke etwas ungeſchickt werden, und beſtehen entweder in 10, 20, oder 40 fädnichten gebinden.

Gebiß: Wird entweder überhaupt das gantze zu einem pferde-zaum gehörige, und von dem ſpohrner verfertigte eiſen-werck, an mund-ſtücken, ſtangen, und kinn-kette, oder ſonderlich das ſtarck verzinnte, manchmal aber auch anſtatt des zinnes, mit bley oder ſilber überzogen gantze oder gebrochene ſtück eiſen genennet, welches man dem pferde, wenn es aufgezäumet wird, in das maul giebet, um ſolches damit zu bändigen, dergleichen mund-ſtück muß nicht zu hoch, und auch nicht zu ſcharf ſeyn, damit das pferd nicht auf denen läden, oder zunge geriſſen, noch weniger in dem maul irre gemachet wird.

Gebiß: Wird auch des wolfs maul; die zähne aber wolfs-fänge genennet.

Geblockt, er hat geblockt, ſiehe Blockt.

Geblüte, ſiehe Blut.

Geborgen: Wird von einem ſchiffe, welches wohl und ſicher in den hafen eingelaufen iſt, geſaget.

Gebräude bier: Jſt eine gewiſſe anzahl an faſſen, vierteln, oder eymern, ſo viel nemlich auf einmal gebrauet werden. Die gebräute ſind nicht aller orten gleich, ſondern ſehr unterſchieden, alſo, daß faſt eine jegliche ſtadt, oder eine jede dorf-brau-ſtätte ihren beſondern ſchutt und guß hat. Jn Leipzig hält ein gantzes gebräude 16 faß oder 32 viertel.

Gebrannter teig: Solcher wird bey denen paſteten ſonderlich gebrauchet, und geſchiehet die zubereitung auf ſolche art: Man nimmt mittel-mehl, ſchüttet es auf einen back-tiſch, und ſaltzet es. Dann wird ſiedendes waſſer drein gegoſſen, und der teig, jedoch nicht allzuweich angemachet, ſodann wacker durchgearbeitet und dann die paſtete darein geſchlagen.

Gebrannte waſſer Solche werden von kräutern und blumen abgezogen, und deſtilliret. Und damit ſie nicht zu hitzig, oder kalt, auch nicht zu feucht ſtehen, müſſen ſie ſowol im ſommer als winter an einem temperirten orte verwahret werden. Siehe hiervon Diſtilliren.

Gebrauch, ſiehe Gewohnheit.

Gebüſch: Wird ein kleines unter einander gewachſenes geſträuche oder holtz genannt, welches keinen

rechten

rechten ſtamm erlanget, ſondern nur als niedrige ſtauden aufſchieſſet.

Gebütte, ſiehe Bündel.

Geburt: Dieſes wort wird eigentlich von dem actu verſtanden, da ein menſch zur welt gebohren wird, wormit es oftmal gar ſchwer herzugehen pfleget, entweder aus natürlichen oder aus wider-natürlichen urſachen, welche bey der mutter oder beym kinde ſich finden. Denn wofern eine mutter ſehr ſchwach, zart, oder wenig bey kräften, oder es ſind die wege zur ausſchlieſſung des kindes ſehr enge; ſo muß nothwendig die geburt ſchwerer werden, ja ſie kan oftmal gar nicht ohne chirurgiſche hand und hülfe geſchehen. Hinwieder machet die geburt ſchwer, wenn das kind ſehr groß oder ungeſtalt wie bey mißgeburten, oder es iſt ſolches in die nabel-ſchnur verwickelt, ingleichen wenn das kind ſehr ſchwach oder gantz und gar todt, daß es das ſeinige zum ausgange nicht beytragen kan.

Geburts-brief: Iſt ein glaubwürdiges zeugniß von der obrigkeit, daß einer nach der kirchen-ordnung, in ehelichem ſtande, recht und ehrlich, rechter untadelhafter deutſcher art gebohren, auch gantz frey, und niemanden mit leibeigenſchaft verbunden. Und kan niemand ohne dergleichen geburts-brief bey einem handwercke in die lehre angenommen werden.

Gedächtniß: Dieſes iſt eine der vornehmſten kräften der ſeelen, welches dasjenige, was die einbildungskraft gutes und böſes ihm beygebracht, ſowol von vergangnen als zukünftigen bey ſich behält. Das gedächtniß verwahret die ihnen vorgekommenen bilder, gedancken und einbildungen, denn nachdem die einbildungs-kraft ihr ſolche einmal vorgeſtellet, ſtellet es ſich ſolche beſtändig als gegenwärtig vor. Die äuſſern ſinne haben nur mit gegenwärtigen vorbildern zu thun: Der verſtand unterſcheidet eine vorkommende ſache, ſo entweder vor augen, oder entfernet. Die einbildungs-kraft unterſuchet und erfindet das zukünftige; das gedächtniß aber verwahret alle dieſe vergangene vorſtellungen. Kleine kinder haben ſo wenig als alte leute viel gedächtniß, weil ſie zu viel feuchtigkeit bey ſich führen. Jünglinge und männer, die in ihren beſten jahren, ſollen das ſtärckſte gedächtniß haben, es ſey denn, daß eine allzugroſſe hitze und austrocknung, oder allzuviel zäher ſchleim ſolches verhindert. Das gedächtniß wird befördert durch lautes leſen, durch beobachtung guter ordnung und guter diät; wenn man kurtz vor ſchlafen-gehen oder in der früh-ſtunde etwas lieſet. Es wird geſchwächet durch allzuſtarcke ausübung der venus-luſt, durch polluciones nocturnas, von der völlerey, vielen tobacks-rauchen und tobacks-ſchnupfen, durch vieles ſchlafen, ſonderlich bey tage, durch kranckheiten des hauptes u. d. g. Wenn man über weiſſen weyrauch wein gieſſet, und davon morgens und abends trincket, oder wenn man auf den wirbel des hauptes rauten-öhl und roſen-öhl einreibet, ſoll es zu ſtärckung des gedächtniſſes dienen. Auch rathen einige, daß man morgens frühe nüchtern cubeben oder muſcaten-nuß kaue. Das durch medicin gekünſtelte gedächtniß pfleget aber ſelten beſtändig zu ſeyn.

Gedächtniß-ſäule, ſiehe Monument.

Gedämpftes eſſen: Nennet man alle diejenigen ſpeiſen, welche nicht, wie ſonſt, in offen ſtehenden töpfen, und mit vieler brühe abgekochet werden, ſondern die, welche man in wohlzugekleibten caſſerolen, mit ſehr weniger brühe, und in ihrer eigenen ausſchwitzenden kraft, die ſonſt gemeiniglich mit dem dampfe fortgehet, in ſich ſelbſt langſam durchkochen läſſet. Man nennet ſie auch geſtovt.

Gedärme: Sind lange hin und wieder gekrümte häutige röhren, die aus dem magen den nahrungs-ſaft, und was nichts taugt, weiter zum leibe hinaus führen. Und ſind derer ſo viel, daß ſie ſechsmal länger, als der menſch ſelber ſeyn ſollen. Es werden auch von manchen viehe ſelbige, ſobald es geſchlachtet, ſehr reine gemachet, und wie man ſie nennet, als kaldaunen verſpeiſet. Oder man brauchet die ſchweins- und ſchöps-gedärme zu würſten von unterſchiedener art. Vornemlich aber werden aus denen dünnen ſchaaf- und ſchöps-därmen ſäiten auf mancherley inſtrumenta gemachet.

Gedinge: Wird eine gemeſſene arbeit genennet, ſo man handwercks-leuten, oder andern arbeitern gegen ein gewiſſes lohn, welches das gedinge-geld heiſſet, zu verdingen pfleget. Alſo machet man bey landgütern wegen des hufſchlags der pferde und pflugbeſchlägs mit dem ſchmied ein gewiſſes gedinge ꝛc.

Gedruckt pferd: Dieſes geſchiehet, wenn der ſattel oder kummet nicht allenthalben gleich anſchlieſſet, und an einem ort zu weit, und am andern zu enge iſt; ſonderlich wenn die pferde eine zarte haut haben, und dabey gerne ſchwitzen; oder auch, wenn die bäuſte an denen ſätteln zu hart, und das kummet zu weit genommen, oder ſonſt ungleich ausgeſtopfet worden. Es kan auch zuweilen einem pferde begegnen, wenn es einen ungeſchickten reuter hat, der beſtändig im ſattel hin und her ſchauckelt, ſonderlich wenn der ſattel nicht feſt angegürtet iſt; daher man die vorſicht brauchen ſoll, eine wollene pferde-decke unter den ſattel zu legen, ſo oft man zu reu-

ten

Digitized by Google

ten geſonnen iſt. Iſt aber ohne dieſe vorſorge ein pferd geſchwellt oder gedruckt worden, ſo nehme man den ſattel oder kummet herab, waſche den beſchädigten ort mit ſtarcken branntewein, und reibe ihn mit venediſcher ſeife, daß es gäſche, oder ſtreue an ſtatt dieſer auf den branntewein nur feinen ſpaniſchen ſchnupf-toback, oder den ſaamen vom Lycopodio, deutſch-beerlop, oder gürtel-kraut darauf, ſo wird ſich die geſchwulſt bald legen. Man nimmt auch 6 loth baum-öhl, grünſpan, queck-ſilber und ſcheide-waſſer eines ſo ſchwer als das andere 1 loth, welches man in einem neuen tiegel über dem feuer, mit dem darein gegoſſenen baum-öhl, und grünſpan aufſieden laſſen muß, bis es blaſen bekomme, alsdenn das ſcheide-waſſer und queck-ſilber hinein gethan, und mit einem höltzernen ſpatel wohl durch einander gerühret, den ſchaden damit geſchmieret, ſo warm als es vom feuer genommen wird; das pferd aber darf ſich in 24 ſtunden nicht niederlegen, noch lecken. Oder man ſiedet oſter-lucey, und leget es ihm mit hanf-werck über, wäre faul fleiſch darinnen, ſo ätze man es heraus, reinige die wunde und heile ſie zu. Oder ſiede wald-meiſter, und ſchwalben-wurtzel, und waſche die wunde damit. Oder nehme friſchen lehmen, bähe ihn ab mit wein-eßig, branntewein oder urin, und lege ihn über die geſchwulſt. Oder lege von einem friſchen raaſen das inwendige auf den ſchaden, ein paar tage, und zwar jedesmal einen friſchen, waſche hernach die geſchwulſt mit friſchen waſſer, oder kalt gegoſſener laugen. Oder man koche ſchell-kraut in eßig, und lege es 2 bis 3 mal auf die geſchwulſt. Oder rühre küh-koth, ſaltz und eßig durch einander, und ſchlage es über. Wenn ein pferd auf der reiſe gedruckt wird, da man es nicht abwarten kan, ſondern eilfertig iſt, ſonderlich im ſommer, ſo dörre und pulveriſire man groſſe kletten-blätter, ſtreue das pulver in den ſchaden, und lege auch ein ſolches grünes kletten-blat oben darauf, ſo wird es nicht ärger, ſondern ziehet die hitze aus, und heilet unter dem ſattel. Oder man nehme ein ſtück von einem nur erſt friſch abgezogenen lammes-fell, und lege es unter dem ſattel, doch daß das innere theil auf den ſchaden komme, ſo kan man reiten wohin man will. Oder man darf auch nur lein-öhl und eyweiß durch einander treiben, hänfenes werck darein netzen, und ſolches auf den ſchaden legen, zugleich aber eine kammer in den ſattel machen, daß er nicht aufliege, und alſo ohne bedencken fortreiten: Damit aber auch haut und haar bald wieder, wie zuvor wachſen, ſo nehme man 4 loth lein-öhl, einen ſchuß pürſch-pulver, und vor 3 pfennige baum-öhl, mache ein ſälblein daraus, und ſchmiere es auf den ſchaden. Würde aber die geſchwulſt aus überſehen materie machen, ſo nehme man honig und ſtaub-mehl, mache es zu einem ſälblein, und ſtreiche es dick darauf. Oder man nimmt altes ſchmeer und inſchlitt, jedes ein halb pfund, ein loth lein-öhl, und 4 loth weiſſe lilien-wurtzel, ſtöſſet und ſiedet alles wohl unter einander und machet eine ſalbe daraus, beſchieret das pferd um 2 finger breiter als die geſchwulſt iſt, und ſchmieret es mit dieſer ſalbe täglich 2 mal recht warm, ſo wird die geſchwulſt davon gezeitiget, oder ſie ziehet ſich aus und verſchwindet. Wird ſie weich, und will ſich doch nicht öfnen, ſo ſchläget man mit einer flieten darein, und ſchlitzet die ſchadhafte ſtelle etwas länglich an einem ort, wo die materie leicht ausrinnen kan, machet einen meiſel oder wiecke von hänfenen werck, ſo groß als das loch iſt, und ſtöſſet dergleichen alle tage 2 mal darein, ſchmieret aber auch jedesmal die geſchwulſt mit obbemeldter ſalbe, und reiniget die wunde zugleich mit waſſer, darinnen oder-mennige, oder erlen-linden geſotten, oder in welchen weyrauch zergangen; giebt auch endlich dem pferde inzwiſchen täglich einmal waſſer zu trincken, darinnen ſanickel, oder ſinau geſotten iſt.

Geduld: Iſt eine feine angewöhnte fertigkeit des gemüths, in allen drangſalen des lebens, und allen vorfallenden ungemach in ſo weit gleichmüthig, und geduldig zu ſeyn, als es nöthig iſt, das gemüth im ſtande der aufmerckſamkeit, überlegung und klugheit zu unterhalten, und auch im böſen auf das gute bedacht zu ſeyn, zu behaltung und beförderung guter zufriedenheit.

Geel-fing, ſiehe Emmerling.

Gefälle: Iſt der fall des waſſers, ſo auf das mühl-rad der grund-mühlen abfället. Je ſtärcker das gefälle des waſſers bey einer mühle, deſto mehrere gänge können angeleget werden. Hohe gefälle erfordern oberſchlächtige mühlen, dergleichen hat man meiſt in bergigten gegenden. Auf dem platten lande hat man meiſtentheils unterſchlächtige mühlen, wo nemlich das waſſer von unten an die mühl-räder ſchläget.

Gefängniß: Iſt gemeiniglich ein wohl verwahrtes verſchloſſenes gebäude, darinnen die gefangenen eingeſperret werden.

Gefallen wildpret: Bey der jägerey iſt eigentlich das, ſo von hunden gewürget, von wölfen geworfen, was geſchoſſen gefunden wird, ohne daß man wiſſe, von wem es geſchehen, auch das den hals ſtürtzet, ſich ſpieſſet, und dergleichen. Solches gehöret als ein

Digitized by Google

accidens dem ober-forſtmeiſter, es wäre denn, daß es der weidemann noch lebend anſichtig würde, und durch einen ſchuß oder fang vollends fällete, ſo gehöret es zur hof-küche.

Gefangener: Iſt ein ſolcher menſch, der ſeine freyheit verlohren, und entweder mit ketten und banden beleget, oder doch wenigſtens ohne vorwiſſen desjenigen, der ihn gefangen genommen, ſich nicht von dem orte, wo er als gefangener angewieſen, entfernen darf.

Geflügel: Iſt ein allgemeiner name aller vögel. Solche werden unterſchieden in wilde, und zahme. Die wilden gehören unter die hohe und niedere jagd, und ſind deren benennung in groſſer menge. Die zahmen aber werden in haushaltungen auferzogen, und zum nutzen des menſchen gebrauchet. Das geflügel bringet in einer haushaltung gar ſonderlichen nutzen, und iſt ein jedes unter ſeinem namen nachzuſuchen.

Gefräß: Nennet man die nahrung bey dem ſchwartz-wildpret.

Gefülltes kraut, ſiehe **Garten-huhn.**

Gefrieren: Saget man von einem cörper, wenn ſelbiger in einem ſolchen zuſtande der kälte ſich befindet, daß, da er zuvor flüßig geweſen, nunmehr ein feſter cörper worden iſt, oder da er zuvor als ein feſter cörper noch viel feuchtigkeiten in ſeinen poris faßte, und ſich dadurch weich anfühlen lies, nunmehro durch die in eis verwandelte feuchtigkeit, ſo in ihm geweſen, einen ſehr harten cörper vorſtellet. Man pfleget die gefrornen ſachen, als fleiſch, obſt und eyer in kaltes waſſer zu legen; denn weil dieſes etwas mehr wärme in ſich hält als die gefrorne feuchtigkeit, ſo dringet die wärme nach und nach hinein, und dadurch thauet wieder auf, was gefroren war. Und eben dieſes iſt bey dem menſchlichen cörper zu beobachten, und mag niemand, der ſich hände und füſſe erfroren, ſich ſogleich in eine warme ſtube begeben, ſondern vielmehr das erfrorne in kaltes waſſer halten, oder ſelbige mit ſchnee waſchen, wo er nicht in gefahr ſeyn will, die erfrornen theile zu verliehren.

Gegen-gift: Iſt eine artzeney, die dem gifte widerſtehet, und ſolchen austreibet, oder welche den menſchlichen cörper davor bewahret. dergleichen die artzeney iſt, ſo in denen apothecken alexipharmacum genannt wird, der midritat u. ſ. w.

Gegen-rück, oder **wieder-wechſel:** Iſt einerley, und beſtehet darinnen, wenn der inhaber eines traßirten wechſel-briefes, weil er von dem traſſaten denſelben nicht acceptiret, noch bezahlet bekommen, ſondern ſelbigen proteſtiren laſſen müſſen, an dem orte, wo er bezahlet werden ſollen, geld aufnimmt, und davor wieder an ſeinen mann den traſſanten einen wechſel ziehet. Es muß alſo der gegen- oder rück-wechſel, auf eben denjenigen, von dem man den wechſel bekommen, gezogen werden. Kan man aber auf ihn dahin nicht unterkommen, ſo iſt er ſchuldig, entweder ordre zu ſtellen, auf wen, und wohin man traßiren ſolle, oder die intereſſe bis auf den nechſten marckt, weil faſt an allen enden auf diejenigen plätze, wo ſolenne meſſen ſind, gewechſelt wird, davon zu geben.

Gehäge: Nennet der jäger die gegend, da das wild geſchonet, und nicht weggeſchoſſen wird, damit es ſich geruhig vermehren und hernach ein jagen angeſtellet werden könne. Desgleichen die gegend, wo das hohe holtz niedergeſchlagen worden, darein in einigen jahren, damit das junge holtz wieder anfliegen könne, mit keinem vieh darf gehütet werden. Es wird bey einem gehäge meiſtens ein häge-reuter gehalten, der darauf acht habe, daß währender zeit das wild nicht beunruhiget werde, daß ſie hinlängliche nahrung an eicheln, wilden obſt, und buchmaſt haben, auch in harten wintern mit heu-rauſen und mit ſaltz-lecken verſehen werden.

Gehänge, ohren-gehänge: Sind ringe von gold, ſilber, und andern metallen, vielmals mit perlen und edelgeſteinen gezieret, welche gemeiniglich das frauenzimmer zur pracht und zierde in die ohren hänget.

Gehänge: Werden in der jäger-ſprache die ohren der jagd-hunde genennet.

Gehalt, ſiehe **Gelaß.**

Gehau, gehauig, hau, mais: Wird ein ſtück wald genennet, da das holtz vor kurtzer zeit weggehauen worden, und wieder junges holtz aufwachſen will. Ein haus-vater, der laub-holtz bey ſeinem gute hat, pfleget ſolches in ordentliche gehaue einzutheilen, damit er alle jahr etwas zu beholtzen habe dergeſtalt, daß er in 9, 10, 12 oder mehr jahren, nachdeme nemlich das unter-holtz gewüchſig, einmal herum kommen, und inzwiſchen das junge holtz zum wiederwachs haben möge. Iſt dergleichen ſchlag-holtz auch mit ober-holtze verſehen, ſo pfleget man bey einem jeden gehaue, eine gewiſſe anzahl läß-reiſſer ſtehen zu laſſen, und dagen von denen haupt-bäumen einige nieder zuſchlagen, deren ſtöcke wieder von den angehenden bäumen, gleich wie dieſe von den vorſtändern, die vorſtänder aber von denen läß-reiſſern erſetzet werden. So muß auch ein ſolches gehau, ſobald es möglich aufgeräumet worden, auf daß an den jungen ſommer-latten, welche alſofort

im

im frühling heraus ſproſſen, kein ſchade geſchehe, und ſolche abgetreten, abgeſtoſſen, oder abgebrochen werden. Die gehaue, oder ſchläge im tangelholtze werden gantz und gar abgetrieben, und keine laß-reiſſer, wie in dem laub-holtze ſtehen gelaſſen, weilen der ſaame, ſo den ſchlag, oder das gehau wiederum anſliegend machen ſoll, allbereit in der erde ſeyn muß, und das ſchwartze holtz nicht wieder vom ſtocke ausſchläget, zudem auch der wind dieſe laß-bäume, welche mit ihren wurtzeln gantz flach auf der erden weglauffen, weil ſelbige vormals in der geduld mit einander in die höhe erwachſen, und einer den andern vor dem winde erhalten, nun alſo eintzeln nicht würde ſtehen laſſen. Sobald ein gehau, oder ſchlag, es ſey im laub- oder tangelholtze, geräumet, und das holtz abgeführet worden iſt, ſo muß er billig gleich das erſte jahr mit hägewiſchen beſtecket, und weder mit dem vieh betrieben, noch begraſet werden, ſo lange bis der augenſchein giebet, daß es ohne ſchaden des wiederwachſes geſchehen kan.

Gehaubet: Saget man von den falcken; wenn ſie gefangen werden, ſo werden ſie gehaubet mit rauſchhauben, und wenn man ſie anfänget zu tragen, werden ſie recht gehaubet.

Geheime treppen: Sind die, welche innerhalb einem gebäude dergeſtalt angeleget ſind, daß ſie denen fremden nicht ſogleich, wie die haupt-treppen ins geſichte fallen, ſondern dem haus-herren, oder dem geſinde nur allein bekannt ſind, um ſolchergeſtalt verborgen aus einem zimmer in das andere kommen zu können.

Gehenckelt geld: Sind gewiſſe goldene oder ſilberne müntz-ſorten, welche mit einem kleinen proportionirlichen ring am rande verſehen, dadurch hernach ein band, oder ſchnur geſtecket, und am halſe angehänget werden kan.

Gehirn, ſiehe Hirn.

Gehör: Iſt einer der 5 ſinnen, welcher machet, daß der menſch vermittelſt des ohrs, und deſſen innere gefäſſe allerhand klang, und ſtimmen hören kan. Und können ſolches gehör vielerley äuſſerliche und innerliche zufälle ſchwächen, oder wol gar verlieren. Im letztern fall iſt keine hülfe, im erſten aber geben die ärtzte ſowol innerlich als äuſſerlich allerley mittel. Einige bedienen ſich eines von dünnem blech, in geſtalt eines ohrs gemachten gefäſſes, welches an das ohr kan gehänget und getragen werden. Andere behelffen ſich mit einem aus horn oder metall, in forme eines poſt-hornes, gemachten inſtruments, welches ſie mit dem mund-ſtücke dichte an das ohr ſetzen, und dadurch auch gantz ſachte geſprochene worte hören können.

Gehörn, oder geweyh: Nennet man nach der jägerſprache die hörner des hirſches, ſo demſelben ſowol zur zierde als gegenwehr dienen. Es beſtehet aber das gehörn aus zweyen ſtangen, deren jede mit etlichen an der ſeite heraus gewachſenen enden oder ſproſſen verſehen iſt. Im andern jahr wächſet dem hirſchen das erſte gehörn, welches derſelbe nachmals alle jahre, und zwar ein jagdbarer hirſch im Martio, ein geringerer hirſch aber und zumalen ein ſpieſſer, bisweilen erſt im May abwirft, auch bis in das ſiebende jahr beym aufſetzen deſſelben jedesmal an der zahl der enden vermehret, dergeſtalt, daß er im ſechſten jahr ſchon 14 oder 16 enden hat, im ſiebenden aber bereits alle die enden bekömmt, die er ſein leb-tage bekommen ſoll, und mehret ſich ſodenn ſein gehörne nicht weiter, als in die dicke. Merckwürdig iſt, daß ein hirſch, wenn er in der kalbe-zeit an ſeinem kurtzen wildprete oder Teſticulis verletzet oder gar verſchnitten wird, gar kein gehörne bekommt, ſondern gleich einem thiere kolbigt bleibet, aber deſto ſtärcker am leibe wird. Hat er aber ſchon ein gehörne getragen und abgeworfen, und leidet in der kalbe-zeit an dieſem orte ſchaden, ſo wächſet ihm zwar das gehörne, doch aber allezeit ſchwürig, und wird niemals reif; Hat er hingegen ſein reifes gehörne auf dem kopf, und wird an gemeldtem orte beſchädiget, ſo bleibet ihme das gehörne beſtändig auf dem kopfe, und wirfet es niemals ab; wird er aber durch einen ſchuß daſelbſt verletzet, ſo wird er gantz auſſer der zeit werfen, verrecken und ſchlagen, nachdem die zeit iſt, bis die wunde wieder heil wird, und dieſe nennet man kümmerer. Uebrigens giebet es unterſchiedene gehörne, welche nach ihrer äuſſerlichen geſtalt cron-gehörn, flache hand, gabel-gehörn, kluppicht-gehörn, und widerſinns-gehörn genennet werden, und unter ihren anfangs-buchſtaben erkläret zu finden ſind. Von dieſen gehörnen allein iſt das dam-hirſch-gehörne unterſchieden, welches keine runde ſtangen, ſondern breite und platte ſchaufeln und enden hat. Die hörner des rehbocks werden allein gehörne genennet.

Geier, ſiehe Geyer.

Geifer-wurtzel, ſiehe Bertram-wurtzel.

Geigen hartz, ſiehe Colophonium.

Geile: Heiſſet man die güte eines angebaueten erdreichs, vermittelſt deſſen daſſelbe fruchtbar gemachet wird, daß es ſchöne und vollkommene früchte bringe.

Digitized by Google

Geilen: Werden von den jägern die hoden des hirſches genennet.

Gehirne: Iſt ein weicher klumpen, welcher von der hirnſchaale beſchloſſen wird. Es iſt in 2 häutlein eingewickelt, davon das äuſſere das harte, das innere das zarte genennet wird. Seine äuſſerliche geſtalt iſt länglicht rund, inwendig aber iſt es in 3 theile getheilet, in das hirn, das hirnlein, und das lange marck. Das abſonderlich ſo genannte hirn, wird in der mitten durch eine falte des harten häutleins, die ſichel genannt, in 2 gleichſam halbe kugeln, und hinterwerts durch eine andre gleiche falte von dem hirnlein geſondert. Die bewegung des gehirns iſt der des hertzens gleich, indem es ſich dehnet, und wieder einziehet. Sein weſen beſtehet aus der rinde, und dem marck. In der rinde werden die lebens-geiſter aus dem blute gezogen, und von da in das marck hinwieder ausgegoſſen, aus welchem ſie in den gantzen leib flieſſen. Es befinden ſich im gehirne 4 hölen, 2 in dem vordern und obern theile, die dritte und vierdte in dem langen marck. Zwiſchen dieſen beyden letzten lieget die ſogenannte zirbel-drüſe, in welcher nach Carteſii meinung die ſeele ihre wohnung, und eigentliche werckſtatt haben ſoll. Auf dieſe drüſe folgen vier buckeln, zwey von oben her, die backen, und 2 kleinere von unten, die köpfe genannt. Wenn das gehirne umgewendet, und der untere theil aufwerts gekehret wird, ſind alle die eingänge der zehen paar nerven, welche ſich zu dem werckzeugen der ſinnen erſtrecken, zuſammt denen ſchlag-adern zu ſehen. Der menſch hat nach dem maas ſeines cörpers mehr gehirne, als ein einiges andres thier, die wilden thiere und fiſche haben deſſen am wenigſten. Das gehirne iſt die werckſtatt der lebens-geiſter, durch welche die bewegung des gantzen cörpers, dem ſie durch das rücken-marck mitgetheilet werden, geſchiehet, daher auf die erſchütterung, drückung, oder verſtopfung des gehirns alſobald eine hemmung, oder gar ſtilleſtand der bewegungen in dem leibe erfolget. So werden auch alle die eindrückungen der äuſſerlichen ſinnen, vermittelſt des gehirnes empfunden, die innerlichen ſinne aber in demſelben ausgeübet. Daher leicht zu erachten, wie viel daran gelegen, daß das gehirn vor allen ſchädlichen zufällen bewahret, hingegegen auf alle weiſe geſtärcket, und erfriſchet werde.

Geilheit: Iſt nicht nur ein ſchändliches u. aller erbarkeit zuwider laufendes laſter, welches von der vernünftigen welt verabſcheuet und gehaſſet wird, ſondern ſie kan auch mit recht eine peſt des verſtandes und gedächtniſſes, in der geſundheit und des lebens ſelbſten, genennet werden, deswegen, weil ſie den kopf und magen nicht allein, ſondern auch den gantzen leib ſchwächet, und demſelben, wie auch dem gemüthe, alle kräfte benimmet und zu grunde richtet, und was noch mehr, ſo folget auf unerſättliche geilheit gar vielmal die garſtige venus-ſeuche, durch welche der menſch bey lebendigem leibe verfaulen, und zu einem ſtinckenden aaſe werden muß, woferne ihm nicht durch gehörige mittel geholfen und der fäulniß kräftig widerſtanden wird.

Geilheit: Iſt in der natur eine neigung, und vermögen zur fortpflantzung. In ſolchem verſtande wird ein bock, oder ſperling geil genennet.

Geil und Gar: Heiſſet bey dem acker-bau ein wohlgedüngtes und bearbeitetes feld: Und geilborſt heiſſen auf dem acker die flecke, wo der miſt über winter im haufen gelegen, und da die ſaat allezeit luſtiger als auf dem übrigen lande ſtehet.

Geiß, ſiehe Ziege.

Geiß: Heißt bey den jägern das weiblein eines rehes.

Geiß-barth: Iſt ein heil-kraut, und iſt unter denen wieſen-kräutern das ſchönſte. Es wächſet gerne auf ſchattigten, und feuchten wieſen, hat ungleich hohe ſtengel, gekerbte blätter, und mooſichte blümgen. Die blätter, blumen und wurtzeln treiben den ſchweiß, widerſtehen dem gift, helfen vor rothe ruhr, durchbrüche, naſen-bluten und blutſpeyen. Die wurtzel iſt äuſſerlich gut für bluten, wunden, ſchäden, fiſteln, und bein-brüche.

Geiß-blatt, ſiehe Ziegen-blatt.

Geiß-bock, ſiehe Bock.

Geiß-fuß: Iſt eine art einer brech-ſtange, ſo zum unterſcheid derer andern vorne geſpalten iſt, und gleichſam einen geiß-fuß formiret.

Geiß-klee: Dieſes gewächs hat holtzigte, zänckigte äſtlein, etwa drey ſpannen hoch; der blätter wachſen allezeit drey und drey beyſammen, nach art der gemeinen klee-blätter, ſo ſammt den ſtielen etwas graulicht ſind. Die wurtzel iſt in viel zäſerlein zertheilet. Die blätter ſind in ihrer art kühlend, verzehrend und zertheilend.

Geiß-kraut: Wächſet an naſſen orten auf den bergen und in wäldern. Das kraut treibet den ſchweiß und gift, dienet für die peſt, fleck- und peſtilentzialiſche fieber, maſern, bocken, :c. Die daraus bereiteten ſtücke ſind das waſſer, die conſerva, der ſirup und ſaft, von welchen man den kindern 1 bis 2 löffel voll wider die würmer eingiebet.

Geiß-raute, ſiehe Peſtilentz-kraut.

Geiß-vogel, ſiehe Brach-vogel.

Geiſt: Heiſſet in der chymie ein flüßiges weſen, welches

ches die beſte kraft desjenigen, woraus es gezogen worden, enthält, und theils eine wäſſerige, theils eine feurige eigenſchaft iſt.

Geiſtlichkeit: Hierunter werden alle diejenigen perſonen gerechnet, die der kirche dienen, mithin ſind alle prieſter und prediger vom höchſten bis zum niedrigſten darunter begriffen. In der catholiſchen kirche gehören auch die mönche und nonnen unter dieſe benennung.

Geiſtlich recht, ſiehe Jus Canonicum.

Geitz: Iſt die unmäßige begierde nach geld und geldes-werth. Ein geitziger opfert ſein gewiſſen ja die liebe gegen ſich und ſeinen nechſten auf, um ſolches zu erlangen, unterläſſet die unumgänglich nöthigen ausgaben, und thut ſich dadurch vielmals ſelbſt ſchaden. Das ſchlimmſte iſt, daß er ſich dabey der larve der ſchönen tugend der häuslich- und ſparſamkeit bedienet, und damit die gröſte härte und ungerechtigkeit ausübet.

Geitz: Wenn der toback zum erſten male geblattet worden, ſo treiben alsdenn die ſtengel hin und wieder neue blätter aus, welches der geitz genennet wird.

Gekochter tranck, ſiehe Tranck.

Gekröſe: Iſt dasjenige häutige, und ein wenig fleiſchichte weſen, welches an unterſchiedenen orten in dem bauche, ſonderlich eines kalbes, angeheftet iſt, und durch ſeine falten alle gedärme in ihrem platze befeſtiget hält. In den küchen iſt man gewohnet, das eintzige gekröſe von den kälbern, welches auch ein inſtert genennet wird, wohl zuzubereiten. Denn wenn dieſes von den fleiſchern geriſſen, und reinlich abgeputzet, ſo wird es nochmalen wohl ausgewaſchen, ein wenig geſaltzen, mit waſſer zum feuer geſetzet, aber ſo man es fricaßiren will, nicht gar zu weich gekochet. Hierauf thut man ſolches heraus, in kaltes waſſer, nimmt alle drüſen heraus, ſchneidet ſolches alsdenn ſtückweiſe, thut es in einen tiegel, oder caſſerole, leget ein ſtück butter daran, würtzet es mit muſcaten, ingwer, citronen-ſchalen, wirfet eine zwiebel mit ein paar lorbeer-blättern daran, gieſſet ein paar löffel mit wein, ein wenig eßig und brühe darein, und läſſet dieſes alles zuſammen kochen. Endlich ſchläget man 4 bis 5 eyerdottern auf, rühret einen löffel voll wein-eßig daran, und ſo man anrichten will, ziehet man die brühe am kalbs-gekröſe damit ab, treibet es wohl durch einander, richtet ſolche über das eſſen an, und ſprenget zerlaſſene butter darüber; oder man kochet es, wie es ſchon beſchrieben, würtzet es mit ſaffran, muſcaten-blüthen und ingwer, leget ein ſtück butter daran, brennet ein wenig doch nicht gar zu braun gewordenes mehl hinzu, rühret es unter einander, und richtet ſolches an. Andere richten es folgender maſſen zu: Man kochet es in waſſer auf, läſſet es kalt werden, ſuchet die drüſen aus, und wäſchet es etliche male mit friſchen waſſer, reibet ſolches mit ſaltz, nimmt darnach rindfleiſch-brühe, und thut darzu klein geſchnittene peterſilien, gantzen pfeffer, kochet das gekröſe damit, und wenn es bald gar iſt, ſo thut man ein ſtück butter hinein. Man kan auch eine brühe von majoran, ingwer, pfeffer und geriebener ſemmel daran machen, oder mit einer rahmſauſſe: indem man etwas rahm ans feuer ſetzet und kochen läſſet, hierauf das gekröſe mit muſcatenblumen, 3 bis 4 gequerlten eyer-dottern, und zulänglicher butter hinein thut.

Geländer: Nennet der gärtner eine mit latten beſchlagene wand, daran er bäume pflantzet und ziehet. Siehe Spalier. Es heiſſet auch ein niedrig durchſichtig werck an den gängen, altanen, balcons und treppen, um ſich mit den armen darauf zu legen.

Gelaß: Wird die bequemlichkeit eines ortes genennet, ſo man insgemein bey einer haushaltung, und zu einrichtung dieſer und jener geſchäfte vonnöthen hat. Es wird alſo ſelbiger theils nach der haushaltungsgröſſe, theils nach der handthierung und dem gewerbe, welches darinnen vorgenommen werden ſoll, eingerichtet, und iſt eines der vornehmſten ſtücke eines baumeiſters, daß er darinnen ſeine geſchicklichkeit erweiſe, daß ſolcher gelaß an einerley orte vor mancherley profeßionen und haushaltungen geſchickt und brauchbar ſey.

Gelaut: Iſt in der jäger-ſprache das bellen der hunde.

Gelb eiſenhüthlein, ſiehe Giftheil.

Gelbe erde: Dieſe iſt entweder gekünſtelt, oder natürlich, wenn ſie zum färben genommen wird. Die letztere iſt das berg-gelb, welche vormals aus denen entlegenen ländern geholet wurde, jetzo aber in Deutſchland hin und wieder gegraben wird. Um Nürnberg wird noch eine andere art gelber erde gefunden. Auch wird durch die kunſt das ſo genannte bley-gelb aus reiß-bley verfertiget.

Gelbe farbe: Eine der haupt-farben, welche nach der weiſſen das meiſte licht hat. Man hat des gelben vielerley arten, als gold-gelb, pomerantzen- citron- ſchwefel- bircken-gelb, ſilamor und iſabell-farbe.

Gelbe lilien, ſiehe Lilien.

Gelbe pfirſichen, ſiehe Pfirſichen.

Gelbe rüben, ſiehe Möhren.

Gelbeſucht: Dieſe kranckheit entſtehet, wenn die galle

Digitized by Google

zu ſtarck überläuft, und den gantzen cörper durchdringet. Es giebet deren dreyerley arten. Die erſte iſt die eigentliche gelbeſucht, die da durch übergelaufene und überflüßige gelbe galle entſtehet, die in das geblüte getreten, oder wenn der gang in der galle von der leber zum duodeno verſtopfet worden. Die andere art iſt die ſchwartze gelbeſucht, wenn ſich die galle mit denen ſcharfen ſauer-theilen des geblüts vermiſchet. Die dritte art hat eben den urſprung, als vorhergehende, ſie ſiehet grünlich aus, gemeiniglich werden junge mägdgens mit ihr befallen. Bey der gelben ſucht wird das weiſſe im auge gelb, die gantze haut iſt gelb, und jucket ſtarck. Die gelbeſucht iſt gemeiniglich ein vorbote der waſſerſucht. In der cur muß man, wie bey der bleichſucht, die galle und das zähe geblüt wieder verdünnen, nemlich durch die ſalia digeſtiva, bittere eſſentzen, und wäſſerichte träncke von bittern und zertheilenden wurtzeln und kräutern, welche man als einen thee trincket, als von wermuth, tauſendgülden-kraut ꝛc.

Gelbeſucht der bäume: Iſt, wenn ein baum keinen brand, krebs, borckwurm, moos oder ſchurf hat, und doch gelbe blätter zeiget, und zu verderben ſcheinet. Dieſe kan aus zweyerley haupt-urſachen entſtehen: Einmal, wenn der erdboden, darauf der baum ſtehet, gantz ausgehungert; und zum andern, wenn ungeziefer die wurtzel oder den ſtamm des baumes ſelber befreſſen und benaget. Iſt das erſtere, ſo muß die erde um den baum herum ausgegraben, und andere gedüngte erde davor hinein geſchüttet werden. Iſt das andere, ſo muß man auf mögliche art das ungeziefer vertilgen. Zuweilen entſtehet es auch von groſſer dürre, oder einem ſchädlichen mehlthau, ſo aber meiſt von keiner üblen folge.

Gelbeſucht der pferde wird daran erkannt: Wenn ihnen das weiſſe in den augen gelbe, das roß matt wird, und keine luſt zu freſſen hat. Auch ſiehet der pferch und harn gelb und grünlich. Einem damit behafteten roß wird vorerſt zur ader gelaſſen, und folgender einguß gegeben: Rhabantica 2 loth, angelica, meiſterwurtz, lorbeern, jedes 1 loth, fönum gräcum 3 quentlein, fenchel-ſaamen ein halb loth, rauten und reinfaren, jedes eine handvoll. Dieſes wird geſchnitten und abgeſotten, das gelbe von 3 eyern hinzugethan, und auf einmal eingeſchüttet. Wenn dieſes etliche mal wiederholet worden, wird entzian, haſel-wurtz, angelica, rohes antimonium, jedes 2 loth, cardobenedicten, rauten, lorbeern, fönum gräcum, jedes 1 loth genommen, und nachdem es zu pulver geſtoſſen, dem pferde abends und morgens 1 löffel voll unter das futter gemiſchet. Einem damit behafteten gaul iſt ſehr dienlich, daß man ihn im reiten übe, daß er zum ſchweiß komme. Desgleichen wenn man einen reinen ziegel-ſtein glüend machet, und ſolchen vor die krippe leget; hierauf des pferdes kopf niedrig bindet, und den ſtein mit öhl und roßmarien-waſſer begieſſet, damit das maul, naſe und ohren beräuchert werden; ferner den leib und die ſchenckel mit warmen tüchern reibet.

Gelbe violen, geel-veil: Iſt ein gewächs, anderthalben ſchuh hoch, die ſtengel treiben holtzigte und weißlichte ſtengel. Die blätter ſind lang und ſpitzig, dunckel-grün, oder weißlicht, ſchmecken etwas ſcharf. Die blumen ſind vierblätterig, wie ein creutz, ſchön und lieblich anzuſehen, gelb, und wohlriechend. Hernach folgen breite ſchoten, die theilen ſich in 2 fächlein, mit platt- und breiten röthlichen ſaamen angefüllet, welche ſcharf und bitter ſchmecken. Die wurtzel theilet ſich in gar viele holtzige ſeiten-wurtzeln. Dieſes gewächſe wächſet auf den mauren, wird auch in den gärten gebauet. Es führet viel öhl und ſaltz; die blüthen werden zur artzeney gebrauchet, und heiſſen gelbe veilgen. Die blätter werden auch gebrauchet. Die blumen aber werden vornemlich in denen apothecken gebrauchet, dieſe haben eine kraft zu wärmen, zu trucknen, zu zertheilen, zu eröfnen, und zu ſaubern. Stärcken und erquicken das hertz, daher es vor alters erquickkraut genennet worden, und die nerven dienen wider den ſchlag, trucknen die haupt-flüſſe, lindern die ſchmertzen, vertreiben die gelbeſucht; in wein geleget, und davon getruncken, erwecken die fräuliche zeit, befördern die geburt, treiben die aftergeburt und todte frucht aus. Es ſollen ſich aber ſchwangere weiber vor ſolchen blumen hüten, denn ſie nicht allein die frucht tödten, ſondern auch ſo ſtarck treiben, daß ſie die frucht aus mutter-leibe werfen. In denen apothecken hat man davon ein waſſer und öhl. Das waſſer ſtärcket und erwärmet das kalte haupt, ſchärfet das gedächtniß, wenn man es trincket, und auf das genicke und ſchläfe leget. Es dienet auch denenjenigen, ſo vom ſchlage getroffen, und denen, ſo ſehr zittern, bringet die verlohrne ſprache wieder zurechte, erfreuet und erquicket das hertz, befördert die weibliche blume und ſchwere geburt, muß aber mit gutem bedacht gebrauchet werden, treibet aus die todte frucht und nach-geburt.

Gelb-holtz, ſiehe Färber-baum.

Gelbſucht-wurtzel: Iſt nichts, als curcumey. Sie bekömmt aber den namen daher, weil ſie wider die gelbeſucht helfen ſoll.

Geld:

Geld: Iſt eines der allernothwendigſten ſtücke und mittel im menſchlichen leben, welches gegen alle andere oder doch die meiſten güter, die zu deſſelben erhaltung höchſt nöthig ſind, verwechſelt wird, das heißt ſo viel: Um geld kan man alles haben. Mit dem gelde kan man alles zwingen, alles erlangen, alles zu boden ſtürtzen, ja endlich mit der zeit die tugend ſelbſt zu falle bringen. Denn nachdem das menſchliche geſchlecht ſich vermehret, und immer mehr und mehr ausbreitet, ſo iſt das geld diejenige ſache, durch welche die geſellige hülfe, die ein menſch dem andern nach GOttes willen zu leiſten ſchuldig iſt, unterhalten und fortgeſetzet wird, welches mit dem eigenthume der güter nicht ſo füglich und bequem geſchehen kan. Die haupt-abſicht des geldes iſt ohnſtreitig wol dieſe mit geweſen, daß man eine ſache hätte, welche allen leuten angenehm, leichte fortzuſchaffen, und auch wol, ohne erforderung eines groſſen raums, verwahret werden könte, und zu dieſem war nichts bequemer, als kupfer, ſilber und gold. Um aber mit demſelben deſto füglicher umzugehen, mußte man auf neue mittel bedacht ſeyn, dahero geſchahe es, daß die gold- und ſilber-platten in kleine ſtückgen nach einem gewiſſen werth und gewichte getheilet wurden. Es iſt dahero das geld nach unſerer heutigen müntz-verfaſſung ein rundes ſtück metall von ſilber, gold oder kupfer, u. nach einem gewiſſen gewichte von der höchſten obrigkeit eines landes oder gantzen königreichs verordnet, und auf einen gewiſſen werth geſetzet, auf den beyden flächen mit einem gewiſſen dazu beliebten zeichen, oder auch auf der einen ſeite mit des landes-herrn bildniſſe und ſeinem namen, auf der andern aber mit deſſen wappen und einer gewiſſen umſchrift beſtempelt. Es wird aber insgemein zu dem gelde nichts anders als gold und ſilber gebrauchet, in einigen ländern, als in Schweden, wo des goldes und ſilbers kein genugſamer vorrath iſt, bedienet man ſich des kupffers, und noch in andern des zinnes, doch meiſtens deswegen, daß man dieſe beyde letzten ſorten nur zur ſcheide-müntze brauchet; gold und ſilber aber, als der theureſten metalle, zur bequemlichkeit, groſſe ſummen auszuzahlen. Der anfang des geldes gehet nun in die ſpäteſten und erſten zeiten der welt, und kan wenigſtens auf 3 bis 4000 jahre hinaus gerechnet werden. Denn wir leſen ja in der heil. ſchrift 1 B. Moſ. am 23 cap. daß Abraham den kindern Heth geld angebothen, um einen acker für ſeine verſtorbene Sara zu einem erbbegräbniß zu erkaufen, und dem erbherrn dafür 400 ſeckel oder ſilberlinge dargewogen, ob es gleich nicht ausgemachet iſt, daß es runde und mit einem angenommenen zeichen bezeichnete müntzen geweſen, ſo iſt es doch unwiderſprechlich, daß das geld ſchon zu deſſelben zeiten mode geweſen iſt. Daß aber das erſte geld in den Morgenländern erfunden, und von dar nach Griechenland, von dieſen an die Römer, und am allerſpäteſten zu den Deutſchen gekommen iſt, bleibet eine ausgemachte wahrheit. Die runde geſtalt des geldes haben die Griechen, und unter denſelben einer mit namen Phido, zu erſt eingeführet, denn anfänglich hatten ſie nur längliche ſtücke, und iſt mehr als 1000 jahr vor Chriſti geburt bey ihnen im gebrauche geweſen. Bey denen Römern hat der zweyte könig, mit namen Numa, die erſte kupferne müntze ſchlagen laſſen, und iſt daher ohne zweifel das lateiniſche wort numus, (andere ſchreiben, aber nicht ſo gründlich, nummus) welches müntze oder geld anzeiget, genommen worden, und da man auch auf den alten römiſchen müntzen allerley thiere, als ſchweine, ochſen, pferde und dergleichen findet, welches abſonderlich der ſechſte römiſche könig Servius darauf prägen laſſen, ſo hat man gleichfalls das geld mit dem latein. worte pecunia benennet, wiewol andere, und auch weit gründlicher glauben, daß es deswegen pecunia heißt, weil die alten gegen andere waaren vieh umſetzten, und damit bezahlten, als welches inſonderheit bey den Deutſchen ſehr gebräuchlich war. 500 jahre nach erbauung der ſtadt Rom fiengen die Römer auch an ſilberne, und 60 jahre darnach goldene müntzen zu ſchlagen. Bey denen Griechen, und abſonderlich zu Lacedämon brauchte man ſtatt des ſilbers eiſen, und nachdem jemand was kaufte, ſo wurde die waare nach der ſchwere des gewichtes geſchätzet, und dargegen ſo viel gewogen, als der käufer und verkäufer um dieſelbe waren einig worden, daher hieß es auch per æs & libram emere, nach dem werth und gewichte kaufen. So hat man auch geld von leder gehabt, das aber nur in der äuſerſten noth gebrauchet ward, wie wir davon in denen neuern zeiten von dem könig in Franckreich, Ludwig dem XIV, exempel haben, welcher es meiſtens bey ermangelnden ſilber und golde in ſeinem lande, und ſo gar bey ſeiner armee einführte, das aber nach verlauf einiger zeit von ſeiner rent-kammer wieder eingelöſet, und alsdenn weiter zu nehmen verboten wurde. Wir haben auch exempel, daß, ſtatt des goldes und ſilbers, in Franckreich kupferne, zu Venedig lederne, zu Leyden papierne, zu Wien bleyerne, und zu Gripswalde eiſerne müntzen gepräget worden. Und ob wir gleich geſaget haben, daß das

Digitized by Google

geld anitzo rund ſey, ſo finden wir dennoch auch zu dieſen unſern zeiten annoch eckigte müntzen, z. E. in Spanien die piſtolets, in Rußland die ſilbernen copecken, welche etwas länglicht, und in Perſien die müntze lari, welche von einem ſilber-drat, eines ſtroh-halms dicke, und eines zolles lang, und ins gevierte gebogen, ein wenig platt geſchlagen, und ein zeichen darauf gepräget iſt.

Die müntze wird auſſer dem eingetheilet in denck- gangbare und ſcheide-müntzen. Die denck-müntzen heiſſen ſonſt ſchau-ſtücke oder medaillen, und werden zum andencken einer gewiſſen merckwürdigen begebenheit geſchlagen, z. E. bey belagerung und eroberung der ſtädte und länder, bey erfochtenen ſiegen, bey groſſer herren geburten und dergleichen. Gangbare müntzen brauchet man im handel und wandel, und beſtehen aus thalern und gulden, welche man harte und grobe ſorten nennet, in handelsplätzen aber banco- und ſpecies-geld heiſſen. Scheide-müntze, die auch land-müntze benamet wird, iſt allein im gemeinen leben bey dem hand-kaufe gebräuchlich, gilt dahero meiſtentheils auch nur in demjenigen lande, wo ſie geſchlagen wird. Der werth der müntze beruhet auf nichts anders, als auf ihrem reichhaltigen zeuge und ſchwere des gewichts, oder ſchrote und korn, welches der innerliche werth genennet wird. Der äuſſerliche werth aber wird von dem landesherrn nach befinden der güte, der zeit und umſtände ſo geſetzet, daß wegen einer eindringenden noth der oberherr die gewalt hat, ſein geld zu erhöhen und wieder herunter zu ſetzen, wie wir exempel von Deutſchland, Pohlen und Franckreich haben. Man hat auch in Deutſchland angefangen von dem alten fuß abzugehen, und daher iſt der äuſſerliche werth des gerechten reichsthalers geſtiegen, jedoch hat man nach dem alten fuß alle inn- und ausländiſche müntzen gewürdiget oder geſchätzet, obgleich die müntz-ſorten in verſchiedenen deutſchen landen ungleich ſind. Denn in einigen kreiſen rechnet man nach gulden und kreutzern; in Böhmen, Oeſterreich und andern nach gülden und ſilbergroſchen; in Ober-Sachſen nach meißniſchen gülden und guten groſchen; in Nieder-Sachſen nach reichsthalern und marien-groſchen; in Hollſtein nach marck lübiſch und ſchillingen; ein ſchilling gilt 6 pfennige, und 16 ſchillinge machen eine marck. Die müntz-rechnung aber iſt in denen handels-ſtädten zweyerley, als banco- und courant-müntze, die banco iſt um 10 pro cent beſſer, als die courant. Ein reichsthaler courant wird in Ober-Sachſen vor 24 gute groſchen, in Nieder-Sachſen vor 48 ſchillinge, in Böhmen vor 30 ſilbergroſchen, in Ober-Deutſchland vor 90 kreutzer gerechnet. Wir wollen auch unter dem worte müntze nicht allein eine genau unterſuchte nachricht davon geben, ſondern auch, ſo viel nur möglich iſt, die verhältniß der deutſchen müntze gegen alle auswärtige europäiſche müntzen berechnen und mittheilen.

Das müntz-weſen wird in denen allgemeinen rechten unter die majeſtäts-rechte, die nur dem oberherrn des landes alleine zukommen, gezählet; in Deutſchland aber wird es unter die landesherrlichen regalia gezählet, und hat es ein jeder unmittelbarer reichs-ſtand entweder aus verliehener kayſerlichen gewalt, oder durch verjährung, und vermöge ſeiner chur- und fürſtlichen regalien, daſſelbe zu exerciren, doch iſt vermöge der verfaſſung der reichs-geſetze und müntz-ordnung einem der ächte gehalt des korn und ſchrots vorgeſchrieben, dahero auch der mißbrauch des müntz-rechts durch überſchreitung der vorgeſchriebenen reichs-probe einen ſtand deſſelben ſo gar des müntz-regals verluſtig machen kan. Nach denen im römiſchen reich errichteten müntz-ordnungen iſt hauptſächlich verſehen, daß niemand müntzen ſoll, als derjenige, der mit dem müntz-regal belehnet iſt, und zwar ſoll es geſchehen im rechten gehalt, ſchrot und korn; ferner iſt in denen kreiſen eine beſondere aufſicht darüber verordnet, und in denſelben gewiſſe ſtädte ausgeſetzet, da die ſtände, welche müntz-gerechtigkeit, aber keine bergwercke haben, ihre müntzen ſchlagen laſſen können; ferner daß die müntzmeiſter auf die reichs-ordnungen vereidet, wardeine beſtellet, die müntz-ſorten probiret, die guten reichs-müntzen nicht verſchmoltzen, jährliche müntz-probations-tage angeſtellet, und die einheimiſchen ſowol, als die fremden eingeſchobenen müntzen unterſuchet, die falſchen abgeſchaffet, und die verbrecher an gut, leib und leben beſtrafet werden ſollen. Was falſche müntze ſey, weiß ein jedweder von ſelbſt, der mit gelde umgehet, ſie beſtehet aber eigentlich aus untüchtigem metall und unrichtigem gewichte; oder, wie es kunſtmäßig genennet wird, aus falſchem ſchrot und korn. Auch wird das eine falſche müntze genennet, wenn ſie von einem, der kein recht hat, müntzen zu ſchlagen, getrieben wird, obgleich das ſchrot und korn reichs-ächtig iſt, und daher mit leib- und lebens-ſtrafe beleget wird. Es wird zwar das müntz-recht unter die nutzbaren einkünfte eines landesherrn gerechnet, und wo ein landesherr ſelbſt bergwercke hat, daß das ſilber um einen guten kauf geliefert wird, ſo iſt es auch eine ergiebige revenüe, allein

es

Digitized by Google

es wird dennoch in denen reichs-geſetzen verordnet, daß es nicht als eine mercantz, ſondern als ein hoher kayſerlicher regal anzuſehen ſey. Auch iſt ein geſetz: Welche falſche müntzen machen, zeugen, aufwechſeln, oder auf irgend eine art an ſich bringen, und wiederum boshaftig, wiſſentlich und gefährlich ausgeben, die ſollen mit dem feuer vom leben zum tode gebracht werden; wer ſein haus wiſſentlich zu ſolcher arbeit herleihet, hat ſolches gleichfalls verwürcket; wer der müntze ihre rechte ſchwere gefährlicher weiſe benimmet, oder ohne habende freyheit müntzet, wird nach geſtalt der ſachen an leib und gut geſtrafet; wer eines andern müntze in den tiegel bringet, und geringe müntze daraus machet, muß es am leibe oder gute büſſen, und die herrſchaft, wenn es mit derſelben willen geſchähe, verwürcket ihre müntz-freyheit.

Geld zu erlangen, iſt das einige mittel: Bete und arbeite. Dahin gehet auch die regel Chriſti: Trachtet am erſten nach dem reich GOttes und nach ſeiner gerechtigkeit, ſo wird euch das andere alles zufallen. Unſere meinung gehet nicht darauf, daß einer beten ſoll, reich zu werden, welches ohnedem wider den zweck des gebets wäre, das vielmehr die ſeligkeit zum grunde hat, ſondern nur, daß einer die mittel erlangen ſoll, gelegenheit zu haben, zu arbeiten, um ſo viel zu verdienen, als er zu ſeiner und der ſeinigen, die ſich noch nicht ſelbſt ernähren können, nothdürftigen unterhalt vonnöthen hat. Wem zu dieſem vermögen geholfen wird, der hat reichthum genug, und alle die mittel, die zu ſeiner verſorgung erfordert werden, doch muß er ſelbſt hand mit anlegen. Denn auſſer dieſen beyden mitteln, bete und arbeite, iſt die gantze wirthſchaft ſchlecht beſtellet, ja endlich gar alles verlohren.

Geld recht zu brauchen, werden leute dazu erfordert, die eine geſunde vernunft haben, damit man es nicht zu ſeinem eigenen und anderer menſchen verderben anwende. Denn ein weiſer iſt leicht zu befriedigen, hingegen muß der preſſer darben, und der geltzige wird niemals genug haben, und ſeines gutes nicht genüſſen, ſondern er muß daſſelbe mit ſorge und gram verwahren, und ein elender ſclave deſſelben bleiben. Ferner wird zum rechten gebrauch des geldes erfordert, daß man es ſo anwende, damit auch andere leute von unſerm gelde nutzen haben. Dazu nun aber iſt niemand geſchickter, als tugendhafte reiche, welche durch ihre ausgaben die macht des ſtaats, die öffentlichen herren-gefälle, und die glückſeligkeit anderer befördern helfen, maſſen ſie vielen leuten arbeit verſchaffen, viel auf künſte, landgüter und gebäude verwenden; auch ſtiftungen, kirchen und ſchulen beſtehen durch ihre freygebigkeit, und durch dieſes alles ergötzen ſie ſich, und nähren die dürftigen. Was aber ein tugendhafter reicher vor unſäglichen nutzen im gemeinen weſen ſtifte, iſt unter dem wort Reicher ausführlicher zu finden.

Geld-buſſe: Iſt ein in den deutſchen rechten ſehr gebräuchlich ding, und heiſſet ein gewiſſes geld, welches wegen allerhand vergehungen und ſünden dem richter erleget werden muß. Es werden alſo mit dergleichen geld mancherley andere verdiente ſtrafen in geld-ſtrafen verwandelt.

Geld-ſtrafe: Dieſe ſtrafe beſtehet darinnen, daß an ſtatt der leibes-ſtrafe, die obrigkeit demjenigen, ſo ſich verſchuldet, eine gewiſſe ſumma geldes zur ſtrafe zu bezahlen auferleget.

Gelée: Nennet der conditor den ſaft der früchte, ſo er über dem feuer zu einer dicken gallerte geſotten, dergleichen wird von allerhand arten früchte, als johannis-beeren, reifen weintrauben-ſaft, äpfeln und dergleichen gemachet.

Zur johannis-beeren-gelée, nimmt man 4 pfund wohl von ſtengel und hülſen gereinigte johannisbeere, ſchüttet 4 pfund geläuterten zucker, ſo man zuvor in waſſer zergehen laſſen, in ein gefäß, und ſiedet ſolchen zu feder-zucker, alsdenn werden die vorhergedachten johannis-beere hineingeworfen, und mit der ſchaum-kelle untergedrücket, damit ſie alle in den zucker kommen, wenn es hiernächſt 7 bis 8 mal aufgewallet, ſchüttet man es in ein ſieb, und drucket ſachte mit der ſchaum-kelle den ſaft reine heraus; dieſer ſaft wird übern feuer darauf wieder ſo lange geſotten, bis die gelée fertig, ſolches erkennet man, wenn man mit dem löffel etwas davon auf einen teller ſchüttet, und es ſo fort gerinnet.

Aus weinbeeren-ſaft machet man die gelée folgender maſſen: Nehmet reife weinbeere, ſchüttet ſolche mit 1 bis 2 gläſer waſſer in ein conditor-geſchirre, laſſet ſolche einige mal aufkochen, alsdenn werfet ſie in ein ſieb, daß das waſſer ablaufe, hierauf thut zucker zu den weintrauben, und laſſet es ſo lange ſieden, bis die gelée fertig.

Aepfel-gelée wird alſo gemachet: Schneidet die äpfel in ſcheiben, ſetzet ſie in einer pfanne mit waſſer aufs feuer, und kochet ſie ſo lange, bis ein brey daraus wird, alsdenn preſſet ſie durch ein linnen, auf jedes halbes maaß äpfel-mus nehmet alsdenn drey viertel pfund zucker, und alsdenn kochet es zuſammen bey gelindem feuer, bis die gelée dicke genug. Soll die gelée roth ausſehen, ſo gieſſet rothen wein dazu, und haltet es währenden kochen bedeckt.

Digitized by Google

Aus Hirſchhorn machet man auch gelée, die vortreflich ſtärcket, den durchfall ſtopfet, das brechen ſtillet, und vor böſe feuchtigket gut iſt, folgendergeſtalt: Nehmet ein halb pfund geraſpelt hirſchhorn, und 6 pfund waſſer, kochet ſolches in einem glaſurten topf, der mit einem deckel wohl zugedeckt, zu zwey drittheil ein, ſchlaget es hernach durch ein linnen tuch, preſſet es aus, thut ein geſchlagen ey mit 4 untzen weiſſen wein, 1 untze citronen-ſaft und ein halb pfund zucker dazu, kochet es bey gelindem feuer, bis es klar wird, filtriret es durch einen filtz, und verwahret es in unächten porcellainen geſchirren zum gebrauch. In wie ferne die gelée von der gallerte unterſchieden, ſiehe unter Gallerte.

Gelée-ſack: Iſt ein von weiſſem tuche verfertigter ſack, oben in der rundung einer elle weit, und unten zu gantz ſpitzig, darinnen die geléen gegoſſen und verfertiget werden.

Gelehrten wirthſchaft: Alle menſchen, wes ſtandes oder profeßionen ſie auch ſeyn mögen, handeln klüglich, wenn ſie neben ihren haupt-verrichtungen auch auf eine kluge einrichtung ihrer haushaltung bedacht ſind. Mancher gelehrter iſt der meinung, ſie ſey einem literato, der ſich denen ſtudiis blos gewidmet hat, zu verächtlich, ſchämet ſich ihrer, und überläſſet alle ſorge der wirthſchaft ſeiner gehülfin, oder dem geſinde. Iſt er deren treue genugſam verſichert, ſo kan er ſich glücklich ſchätzen, wo aber nicht, ſo muß er, ohngeachtet ſeiner anſehnlichen beſoldung zu grunde gehen, es ſey denn, daß er ein auſſerordentlich groſſes vermögen beſitze. Daher iſt nöthig, daß die jugend, welche wegen ihrer fähigkeit, denen ſtudiis gewidmet wird, zugleich auch in der öconomie und unentbehrlichen haushaltungs-kunſt unterrichtet werde. Denn weil man auch bey den ſtrengeſten diſciplinen der jugend dennoch gewiſſe ſtunden zur ergötzlichkeit, ruhe und leibes-übung verſtattet, ſo könte die anleitung zur haus-wirthſchaft an deren ſtatt dienen, indem der verſtand durch die öconomiſchen verrichtungen mercklich geſchärfet, das gemüth erfriſchet, und mit mehrerm eifer zum ſtudiren angereitzet wird. Nach dem zeugniß einiger alten ſcribenten haben auch die gröſten männer kein bedencken getragen, bey öconomiſchen verrichtungen oftmals zu ihrer beluſtigung ſelber hand anzulegen, und wird es vermuthlich auch heutiges tages an dergleichen exempeln nicht mangeln. Um ſo viel weniger hat ein gelehrter urſache ſich dieſer zu entziehen oder zu ſchämen: Sonderlich ein junger anfänger, welcher ſeine ſtudia ſo einzurichten lernen will, daß er vor GOtt und menſchen wohl beſtehen kan.

Geleite: Unter dieſem wort wird dasjenige verſtanden, was die landes-obrigkeit zu geleitung, forthelfung und ſicherheit derer reiſenden, ſonderlich der kaufleute, veranſtaltet. Es geſchehe nun mit beſchützung derer ſtraſſen vor raub und plackerey, oder mit ausbeſſerung und erhaltung der ſtraſſen, brücken und dämme. Zu denen Leipziger meſſen gehet das Nürnberger geleite, und zu denen Franckfurter das Augſpurgiſche, Nürnbergiſche, Cöllniſche und Ulmer. Die begleitung geſchiehet durch trompeter, wildſchützen, geleits-leute, einſpänniger ꝛc.

Geleit-ſtein, ſiehe Mahl-ſtein.

Gelencke: Nennet man die knoten oder abſätze an den korn- und rohr-halmen.

Gelock: Wird bey denen vogel-ſtellern ein lebendiger vogel genennet, welcher in einem gebauer eingeſperret, die vorbeyziehenden vögel mit ſeinem ſingen und rufen herbey zu locken.

Geloos, ſiehe Löſung.

Gelte: Iſt meiſtens ein höltzernes von länglichten und ſchmalen tauben mit reifen zuſammengetriebenes gefäſſe, welches mit einem oder zweyen oben herausragenden henckeln oder handgriffen verſehen iſt, und zum fleiſch-hacken, melcken, waſſer-ſchöpfen, und andern gebrauchet werden kan, deswegen auch fleiſch-melck- und ſchöpf-gelte genennet wird.

Gelt-thier: Heiſſet, das im vorigen jahre ein kalb getragen, und dieſes jahr nicht trächtig wird.

Gelte-vieh, ſiehe Gälte-vieh.

Geludert: Solches wird von einem wilde, das durch ein aas gelocket und geätzet wird, geſaget. Daher ſagen die jäger, man locket den falcken aufs luder, wenn der falckenier mit ſchwingung ſolches luders, oder eines handſchuhes, ſelbigen wieder zu ſich locket. Auf eben dieſe weiſe wird der wolf mit einem aaſe, entweder von einem pferde, oder rinde geludert, ingleichen der fuchs mit einem heringe.

Gemach, ſtube, zimmer: Iſt der name derer gebäude, woriunen man ſich aufhält, oder etwas verwahret. Es muß ſich zwar die höhe des zimmers nach der proportion des gebäudes richten, jedoch ſind diejenigen, ſo weder zu hoch noch zu niedrig, die beſten. Denn wenn ſolche zu niedrig, ſind ſie ungeſund, weilen ſich die ausdünſtungen der darinnen befindlichen cörper der menſchen und anderer dinge nicht genug zertheilen können; die hohen aber ſind ſchwer zu heitzen. Die beſten gemächer ſind die viereckigten, weil man die darein zu ſetzenden dinge beſſer rangiren kan.

Digitized by Google

Gemächlichkeit: Iſt die beſchaffenheit eines wollüſtigen gemüths, da man vor dem, was beſchwerlich ſcheinet, einen abſcheu hat, und ſolchen zu entgehen ſuchet. Wenn ein haus- oder landwirth ſich derſelben allzuſehr ergiebt, ſo erfolgen nach und nach daraus ſolche übel im hausweſen, als er ſich anfangs wol nicht hat vorgeſtellet. Alle bediente, welche ſehen, daß der herr ſeine bequemlichkeit pfleget, werden dadurch nachläßig.

Gemählde: Hierunter verſtehet man die mahlerey oder ſchilderey, womit ein haus oder zimmer ausgezieret wird. Zu einem guten gemählde wird erfordert eine ſinnreiche erfindung, richtige verhältniß eines theils gegen den andern, eine natürliche colorität, gehörige bewegung und rechte austheilung aller ſtücke. Sie werden in contrefaits, landſchaften, blumen- frucht- jagd- küchen-ſtücke ꝛc. eingetheilet. Die alten gemählde und ſchildereyen werden gereiniget, indem man ein viertel loth pot-aſche und ſo viel weiſſe ſoda nimmt, läßt ſolche in einem nöſel waſſer zur helfte einſieden, ſeihet es durch, feuchtet einen ſchwamm damit an, reibet die ſchilderey damit, und wäſchet ſolche mit laulichtem waſſer wieder ab. Die ſchildereyen von öhl-farbe werden gereiniget, wenn man ſaltz im waſſer zergehen läßt, und mit einem ſchwamm damit abwäſchet. Auch klopfet man eyerweiß mit wein, tuncket darein ein wollen tuch, und reiniget ſie damit.

Gemäſe, ſiehe Maas.

Gemang-korn, mang-korn, miſch-geträyde, halb-geträyde: Nennet man, wenn entweder halb winter-weitzen und halb winter-korn unter einander gemenget, oder zwey drittheil korn unter ein drittheil weitzen vermiſchet, und alſo geſäet werden.

Gemein-anger: Iſt ein ſtück ungebautes land, ſo einem gantzen dorfe, flecken oder ſtadt zuſtändig, und dem viehe zur weide gewidmet iſt. Er wird gewöhnlich um pfingſten betrieben. Iſt er aber groß und weitläuftig, pfleget man ſolchen in 3 theile abzutheilen. Den erſten betreibet man mit dem viehe um Walpurgis, den andern um pfingſten, den dritten aber erſt nach dem Johannis-tag. Sobald das geträyde von dem felde, wird der anger nicht mehr von dem vieh betrieben, ſondern ſolches auf den ſtoppeln gehütet.

Gemein-güter: Selbige gehören einer ſtadt, oder dorfe in gemein, und werden auch gemeinſchaftlich genutzet, ſie mögen beſtehen an gebäuden, vieh-weiden, feldern, wieſen, holtzungen, waſſer u. d. g. Selbige ſollen von rechts wegen nicht veräuſſert, auch beſonders von niemanden zu eigen gemachet werden.

Gemein-jagd, ſiehe Kuppel-jagd.

Gemein-ochſe: Wird der brummer, oder heerd-ochſe genennet, welchen eine gantze gemeine vor ihre kühe hält. Und iſt an manchen orten der gebrauch, daß der gemein-ochſe nach der reihe, und zwar von jedem bauer ein jahr lang gehalten wird. Oder, es miethet die gemeine einen dergleichen, und zahlet jährlich etwas gewiſſes davor, im futter aber wird es doch der reihe nach gehalten.

Gemenge (aufs gemenge düngen): Heiſſet, wenn ein dienſt-ſchäfer eine gewiſſe anzahl eigener ſchaafe unter ſeiner herrſchaft heerde ſchläget, und dagegen ſtatt des lohns das fünfte oder ſechſte ſchaaf bey der heerde (nachdem nemlich ſolche groß iſt) für ſein eigen zu gebrauchen, und ſolchemnach auch den fünften oder ſechſten theil von dem aus der verkauften wolle, mertz-vieh und fellen gelöſten gelde zu genüſſen hat; hingegen aber auch pro rata ſeinen antheil an denen unkoſten, ſo auf die woll-ſchur, und den verkauf der wolle gehen, ingleichen zu den ſchaafhorden, und der extra-fütterung, was nemlich über das deputat-futter ꝛc. angeſchaffet wird, beytragen, auch, wenn eine ſeuche und ſterben unter die ſchaafe kömmt, gleichfalls den fünften oder ſechſten theil einbüſſen muß.

Gemerck: Wenn der hirſch ſchweiſſet, ſo ſaget man auf gut weidemänniſch, der hirſch giebet gemerck.

Gemſe: Iſt ein geſchlecht derer wilden ziegen, von geſtalt und gröſſe wie eine gemeine ziege, wohnet in denen gebürgen zwiſchen denen ſteinen und klippen, und findet ſich auf denen ſaltzburgiſchen und alpengebürgen. Ihre hörner ſind klein, gekrümmet, ſehr ſcharf und ſchwartz; die augen ſind groß; die ohren ohngefehr 5 zoll lang; die ober-lefze iſt geſpalten, wie an einem haſen; das haar iſt fahl-roth; auf dem rücken hat es einen langen ſtriemen; der ſchwantz iſt etwan drey zoll lang; die füſſe ſchlanck. Dieſes thier gehet auf der ſpitze ſeiner füſſe, und nähret ſich mit kräutern, die auf denen bergen wachſen. Es iſt ein furchtſames und ſehr ſchüchternes thier. Bald nach Jacobi im herbſte begiebet es ſich in die höhe, des winters kälte bey zeiten zu gewohnen, woſelbſt es in den rauheſten klippen, wo es die geſundeſten wurtzeln und kräuter haben kan, ſich aufhält. Gegen frühling vermercken ſie von natur die änderung des wetters, und begeben ſich auf die niederen gebürge, wegen der zeitigen kräuter, ſonderlich wo ſand-flecken ſind, welchen ſie gerne lecken, und damit den ſchleim von der zunge abſchaben, daß ſie beſſer eſſen können. Daſelbſt wird ihnen von den ſchützen aufgepaſſet, und werden alſo geſchoſſen.

Digitized by Google

geſchoſſen. Wenn ſie in ihren landen von den einwohnern oder gemſen-ſteigern von einem orte zum andern getrieben werden, begeben ſie ſich je länger je höher, und ſpringen von einer klippe zur andern, maſſen ſie alle vier läufte zuſammenſetzen, und von natur hoch und weit ſpringen, auch, wo möglich, noch eine reſerve vorbehalten, bis ſie nicht weiter können. Ein ſolcher gems ſchreyet nicht, ſondern wiſpelt gleichſam nur mit einem druck durch die naſe. Wenn der weidemann nachklettert, und ſo nahe kömmt, daß er es erreichen kan, es auch ſtechen, fangen oder abwerfen will, und ihm das till-meſſer anſetzet, reibet es ſich ſelbſt in das meſſer, als ob es ſich daran ſtemmen wolte, fällt ſodenn hoch vom felſen herab, ſeine haut aber bleibt meiſtens unverſehret. Es ſchreiben auch einige von ihnen, daß ſie mit der ſpitze derer hörner den rücken heftig krauen, dieſerwegen aber oftmals groß ungemach ausſtehen müſſen. Denn weil ſie durch das ſtete jucken und krauen ein ſolch vergnügen empfinden, ſo kömmt ihnen bisweilen die oberſte ſpitze derer hörner ſo tief in die haut, auch wol gar in das fleiſch, daß ſie dieſelben nicht wieder können heraus ziehen, deswegen ſtürtzen ſie ſich von den höchſten felſen, oder, weil ſie den kopf nicht können bücken, ſterben ſie vor hunger, oder werden auch von denen jägern deſto leichter gefangen. Das alter derſelben rechnet man nach den knorben derer hörner, denn man ſaget, daß dieſes thier ſo viel jahre alt ſey, als es knorben an ſeinen hörnern hat. Ihr fleiſch iſt ſchmackhaft, und wohl zu verdauen. Der ſchweiß wird von denen jägern vor den ſchwindel gebrauchet, und muß er wegen der ſchmalen ſchlüpfrigen kleber-gänge ſcharfe fuß-eiſen haben, daß er nicht herunter ſtürtze. Es iſt eine gefährliche jagd, da man ſich leicht verſteigen, und elendiglich umkommen kan, wie ſolches ehemalen dem kayſer Maximiliano I bey Inſpruck, unweit der ſo genannten Martins-wand, wiederfahren, da ſich ſelbiger auch verſtiegen, von den ſeinigen wol geſehen, aber nicht errettet werden können, wenn er nicht durch ſonderbare gnade GOttes einen weg gefunden, daß er wieder zu den ſeinigen gelangen können. Der bock und die ziege führen viel flüchtiges ſaltz und öhl. Ihre leber dienet vor den durchfall. Der ſchweiß, ſo bald er ausgelaſſen worden iſt, getruncken, dienet vor den ſchwindel. Ihr fett iſt gut zu lungen-geſchwüren, vor die ſchwindſucht, wenn es mit gems-milch eingenommen wird. Die galle verzehret und vertreibet die nebel vor denen augen und ſtaar. Wilder gemſen blut mit meer-palmen vertreibet das haar; die leber ſolcher thiere gebraten, oder gedörret, pulveriſiret, und davon im weine eingenommen, ſtillet den durchfall. Der koth von den gemſen im wein getruncken, heilet die gelbſucht; mit eßig aufgeleget, ſtillet den blut-fluß; mit ſchmaltz gemiſchet, und überleget, ſtillet das podagra. Das zugerichtete gemſen-fell wird ſehr zur kleidung gebrauchet, es iſt gelinde, und hält warm.

Gemſen-Kugeln: Sind länglich runde zuſammengetrucknete fleiſch-kugeln, ohngefehr wie eine welſche nuß groß, welche innerlich aus vielen ſubtilen fäſerlein von wurtzeln beſtehen, äuſerlich aber mit einer rauhen haarichten haut, wie eine höltzerne rinde, umgeben ſind. Sie werden in denen mägen der gemſen gefunden, und ſollen ſo gute würckung, als die bezoar-ſteine thun, wie ſie denn auch von den Deutſchen ſo genennet werden. Sie ſtärcken das haupt, die glieder und die nerven, ſind dienlich vor den ſchwindel, wider das fraiſch und ſchwere noth. Sie befördern die ſchwere geburt, treiben die nachgeburt, befördern die monatliche reinigung, begegnen dem aufſteigen der mutter, dämpfen die colic-ſchmertzen. Präſervative werden davon auf einmal 4 bis 7 gran, und curative 13 bis 20 gran in einem darzu dienlichen waſſer, ſaft oder latwerge genommen.

Gemſen-wurtz: Iſt ein gewächſe, welches zwiſchen den ſtein-felſen der höheſten gebürge in Oeſterreich und Steyermarck gefunden wird. Es hat länglichte, haarige und gekerbte blätter, einen rauhen ſtengel und geſternte gelbe blümgen. Der ſaame iſt ſchwartz, und die wurtzel zaſicht. Sie iſt gut vor den ſchwindel, peſt, hertzklopfen und blähung der mutter. Bey dieſer wurtzel werden allezeit kleine queckſilber-körner, wie die perlen gefunden. Ja wenn von dieſem gewächſe der ſaft ausgepreſſet, und zur nacht-zeit an die luft geſtellet wird, zumal wenn ſolche ſehr ſchön, hell und klar iſt, ſcheinet ſich ſelbiger faſt gäntzlich in queckſilber verwandelt zu haben.

Gemſen-wurtzel (americaniſche): Iſt ein garten-gewächſe, ſo im frühling durch zertheilung der wurtzeln in die beete gepflantzet und fleißig begoſſen wird. Es treibet einen ziemlichen hohen ſtengel mit rothen blumen.

Gemüſe: Heiſſen eigentlich alle diejenigen ſpeiſen, welche ſo weich und ſchlierig, als ein brey, oder mus angerichtet, und auf den tiſch getragen werden; als: Milch- und waſſer-mus, gerührte eyer, durchgeriebene erbſen, kirbes-mus, u. d. g.

Gemüthe, deſſen eigenſchaften und nutzungen: Daß auch die unterſchiedenen gemüther der menſchen zu

Digitized by Google

einer guten, mittelmäßigen und ſchlechten haus-haltung das meiſte beytragen, ſiehet man nicht alleine täglich, ſondern der ausgang des nutzens und ſchadens eines dergleichen hauswirths bekräftiget es, daß mancher durch die beſchaffenheit ſeines guten gemüthes reich, ein anderer aber durch die trägheit deſſelben arm wird, welches unter dem wort Haus-haltung ausführlicher ſoll gezeiget werden.

Gemüths-kranckheiten: Entſtehen von gemüths-bewegungen und unruhe der ſeelen. Die patienten, ſo damit behaftet ſind, beklagen ſich insgemein über verlohrnen appetit und blödigkeit des magens. In dergleichen kranckheiten pflegen viele und heftig würckende artzeneyen ſchlechte würckung zu thun. Das beſte mittel iſt, daß die urſache des gemüths-kummers aus dem wege geſchaffet werde. Die veränderung der geſellſchaft und die muſic haben zuweilen auch einigen nutzen.

General: Dieſe benennung führen verſchiedene bedienungen, denn man hat zum exempel generals bey der armee, ferner general-poſtmeiſter, generale der geiſtlichen orden und dergleichen.

Geneſt: Iſt ein gewächs, ſo in Franckreich und Engeland geſäet wird, und woraus die kehr-beſen gemachet werden. Es giebt aber auch gut reiſig-holtz, und das vieh frißt es gerne. Es iſt mit dem allergeringſten erdboden zufrieden, und der ſaame iſt aus Franckreich und Engeland zu erlangen. Siehe des H. von Carlwitz wilde baum-zucht pag. 252. Siehe Ginſt.

Genet: Ein nicht groſſes, doch wohlgewachſenes ſpaniſches pferd, ſo von einem barbariſchen hengſte und einer ſpaniſchen ſtutte gefallen.

Genette: Sind eine art pferde-gebiſſe, deſſen kinnkette von einem ſtücke, als ein groſſer ring, dadurch des pferdes kinn geſtecket wird, gemachet iſt.

Genfer gangbare müntz-ſorten ſind: Reichsthaler, deren einer 10 florins und 6 ſols thut; 1 florin hat 12 genfer- oder 6 frantz-ſols; und 1 ſols iſt 12 derirers. Die kleine genfer-müntze differiret von der ſchweitzeriſch- und frantzöſiſchen um 5 pro cent; denn 42 genfer-ſols, oder viertehalb florins, ſind 10 ſchweitzer-batzen, und 20 ſols tournois. Indeſſen zählet man doch den florin für 6 frantzöſiſche ſols.

Genicke: Iſt der hintere theil des halſes, oder derjenige ort, wo der rückgrads-marck ſeinen anfang nimmt.

Genickfangen: Heiſſet bey der jägerey einem ſtücke wild mit einem meſſer, oder ſpitzigen ſtahl, einen ſtich ins genicke geben. Beym abjagen ſoll ein jeder weidemann billig beobachten, daß er keinen jagdbaren hirſch mit dem meſſer genickfange, ſondern mit dem hirſchfänger demſelben einen fang gebe, und zwar ſo ſoll der fang nicht nach dem geſchneide zu, ſondern gegen die hertz-kammer geſchehen; das wildpret und rehe hingegen ſollen nur mit dem meſſer genickfangen werden, als welches zur ordnung und zierlichkeit eines lauf-jagens vornemlich mit gehöret. Bey dem ſchwartz-wildpret aber wird es ſich mit dem genickfangen nicht wohl ſchicken, denn je ſtärcker die ſau wäre, je gefährlicher würde es mit dem weidemann halten, dahero das ſchwartz-wildpret alles mit dem hirſchfänger billig gefangen und erleget werden muß.

Genie: Die angebohrne art, ſonderliche zuneigung und beſchaffenheit des gemüths eines menſchen, nach welcher ihm ein ding beliebet oder mißfället, leicht oder ſchwer ankömmt.

Genith-katze: Ein vierfüßiges thier, welches ſich in Spanien an waſſerreichen orten aufhält. Es iſt viel kleiner, als ein fuchs, und hat ein ſchönes fell, das nicht nur mit weichen, wollichten haaren bedecket, und mit ſchwartzen und braunen flecken gezeichnet iſt, ſondern auch nicht unangenehm riechet. Das frauenzimmer bedienet ſich deſſen im winter zum unter-futter. Das fett hiervon zertheilet, und iſt den nerven gut.

Gentil: Wird ein falcke genennet, welcher im Junio, Julio und Auguſto gefangen wird, da er ſchon begierig und hurtig worden.

Gentlemann: Heiſſet gemeiniglich der hohe und niedere adel in Engeland, worunter auch der könig ſelbſt gerechnet wird. Im abſonderlichen verſtande aber werden diejenigen alſo genennet, welche nicht allein von adelichen herkommen, und die unterſten vom kleinen adel ſind, ſondern auch die, welche ſich als ein gentlemann aufführen können, ob ſie ſchon kaufleute, künſtler, oder handwercker ſind.

Genueſer: Sind eine goldene müntze der republick Genua in Italien, worauf, wie auf allen ihren müntzen, das bild Johannis des täufers gepräget iſt. Fünfe gelten einen halben piaſtre; wird auch öfters in Deutſchland gefunden.

Genüß, gepfneitſch: Heißt, wenn man bey einer jagd ein ſtück gefälltes wild warm aufbricht, das eingeweide zerhacket, und ſamt dem ſchweiß und brodte denen jagd-hunden giebt. Wie ein leit-hund genüß oder genoſſen gemachet wird, ſiehe Leit-hund.

Genüß-jagen: Solches iſt das erſte jagen im jahre, zur hirſch-feiſte, oder ſchwein-hatz-zeit, da den jagd-

hunden

hunden mit beſonderer ceremonie der genuß gegeben, und darbey mit den hörnern geblaſen wird.

Genuß, ſiehe Nutzung.

Geographie, ſiehe Erd-beſchreibung.

Gequetſcht, mit blut unterlaufen: Entſtehet vom fallen, ſtoſſen, ſchweren huſten, ſchwerer geburt ꝛc. da lege man warmen eßig oder warmen wein, worinnen majoran, ſalbey und raute gekochet, auf, ingleichen ſpiritum vini ſimpl. oder camphorat.

Gerade: Dieſe beſtehet nach ſächſiſchem recht in allerhand weiblichen geräthe und beweglichen ſtücken, die einer frauen bey lebens-zeit eigenthümlich zuſtehen, oder welche ſie zum gemeinſchaftlichen gebrauch in der haushaltung beſitzet, und im beſchluß hat. Sie wird eingetheilet in die volle- und niftel-gerade. Dieſe wiederum in die volle und halbe. Niftel-gerade nimmt die tochter oder niftel; die volle aber beſtehet in denen ſchon bey lebzeiten des mannes der ehefrauen eigenthümlich zuſtehenden gerade-ſtücken, und fället von den töchtern auf der verſtorbenen nächſte anverwandte weiblichen geſchlechts. Dasjenige, ſo würcklich zur gerade insgemein gerechnet wird, iſt regulariter keine gerade, wenn es die frau nicht in ihrem beſchluß gehabt, und alſo zugerichtet iſt, daß die frau, z. E. ſchmuck und kleidung würcklich getragen, oder wenigſtens tragen können. Zur gerade gehören alle hiernächſt nach dem alphabet ſpecificirte ſtücken: 1) Arm-bänder, mit oder ohne edelgeſteinen. 2) Arm-roſen. 3) Bade-becken. 4) Bade-mulden. 5) Bade-tücher. 6) Balſam-büchſen, anzuhencken. 7) Banck-pfühle. 8) Behältniſſe, darinnen die frau ihre kleider, geräthe, geſchmeide, und andere gerade-ſtücken verwahret gehabt. 9) Betten, es mögen die kinder und das geſinde darauf geſchlafen haben. 10) Bett-tücher. 11) Bett-zügen. 12) Geld-beutel, ſo die weiber anzuhängen pflegen. 13) Bildniß, gehenckelte. 14) Blanckſcheid. 15) Blatt-glocke. 16) Borten. 17) Brau-pfanne, ſo man vermiethet, und nicht eingemauert iſt, noch ſonſt ſtille ſtehet. 18) Bräutigams crantz, wenn ihn die frau in ihrem beſchluß gehabt. 19) Bürſtgen. 20) Buder-ſchachtel. 21) Bücher, darinne die frau zu leſen gewohnt geweſen. 22) Nadel-büchſen. 23) Bürſten. 24) Contrefaits. 25) Corallen, daferne ſie angereihet. 26) Decken, z. E. bett-decken. 27) Ducaten, gekrümmte. 28) Edelgeſteine, wenn ſie zu tragen zugerichtet. 29) Elends-klauen mit gehängen. 30) Enten gehören zur adelichen gerade. 31) Ermelgen. 32) Etuys oder futterale. 33) Fecher. 34) Federn, geſchloſſene und ungeſchloſſene. 35) Feder-betten. 36) Finger-hüthe. 37) Flachs, gebrecht und ungebrecht, daferne er vom acker abgebracht iſt. 38) Flohr- und andere kappen. 39) Futterale zu kämmen. 40) Gänſe gehören zur adelichen gerade. 41) Garn, roh und geſottenes. 42) Geld-beutel zum anhängen. 43) Geräthe, ſo zur weiblichen arbeit gehöret. 44) Geſchmeide. 45) Gold-ſtücke mit hänckeln. 46) Gürtel. 47) Haar-mantel. 48) Haar-nadeln. 49) Hals-bänder. 50) Hals-kragen. 51) Hals-tücher. 52) Hals-zobel. 53) Handquehlen. 54) Handſchuhe. 55) Haſpeln. 56) Hemden. 57) Jubelen. 58) Kämme. 59) Kappen, z. E. von Flohr. 60) Kaſten und kiſten mit aufgehabenen lieden, z. E. eiſerne geld-kaſten, es mag darinnen verwahret ſeyn, was da will. 61) Ketten, goldene und ſilberne. 62) Kleider alle weibliche. 63) Kleppel-kiſſen, und dazu gehöriges. 64) Körner, goldene und ſilberne, wenn ſie auf kleidern ſtehen, oder dazu gerichtet ſind. 65) Träntze. 66) Laden, mit aufgehabenen lieden. 67) Laugen-napf. 68) Lein. 69) Leinwand, ſo vors haus, und nicht in die handlung angeſchaffet, ſie mag an- oder unangeſchnitten ſeyn. 70) Leuchter, ſo nicht angehänget, ſondern zum täglichen gebrauch vorhanden. 71) Milch-gefäſſe. 72) Mobilien und geräthe, die zur bewirthung und zierrath, z. E. an teppichen, vorhängen, ſtuhl-kiſſen, u. d. g. dafern ſie die frau im beſchluß gehabt. 73) Müffe. 74) Nadeln. 75) Nadel-büchſen. 76) Näh-kiſſen. 77) Näh-pult. 78) Näh-rahmen. 79) Ohr-gehänge. 80) Pacificalen. 81) Pandelotten. 82) Perlen, ſo die frau getragen, oder dazu bereitet ſind. 83) Perlen-träntze. 84) Planckſcheit. 85) Portraits zum anhängen. 86) Puder-ſchachtel. 87) Preſſen zu ſervietten. 88) Rahmen zum nähen. 89) Ringe, ſie ſeyen mit edelgeſteinen verſetzet oder nicht. 90) Rocken und räder zum ſpinnen. 91) Roſen, goldene und ſilberne zum vorſtecken. 92) Schaaf-vieh weiblichen geſchlechts gehöret zur adelichen gerade. 93) Schachteln zum puder u. d. g. 94) Schaupfennige, ſilberne und goldene, wenn ſie gehänckelt ſind. 95) Schleif-nadeln. 96) Schleyer. 97) Schmuck-käſtlein. 98) Schnallen in die ſchuhe. 99) Schnupftücher. 100) Schuhe und alles zubehör. 101) Schürtzen. 102) Siedeln. 103) Silber zur frauen-zierde gewürcket. 104) Sommer-fecher. 105) Spiegel, ſo täglich zur gemeinen haushaltung gebrauchet worden. 106) Spinn-rocken. 107) Spitzen. 108) Stirn-bänder. 109) Strümpfe, weibliche. 110) Stuhl-kappen. 111) Stuhl-kiſſen. 112) Tafel-tücher. 113) Tapezereyen,

die

Digitized by Google

die nicht feſt angemachet ſind. 114) Teller-tücher. 115) Teppiche. 116) Tiſch-tücher. 117) Truhen mit aufgehabenen lieden. 118) Tiſch-zeug zu frauenzimmer kleidern zugeſchnitten. 119) Uhren zum anhängen. 120) Vorhänge an fenſtern und betten. 121) Vorſteck-roſen und dergleichen zierde. 122) Wachsſtöcke, ſilberne und andere. 123) Wagen, darauf die frau gefahren, gehöret zur adelichen gerade. 124) Waſch-keſſel, er ſey eingemauert oder nicht. 125) Weibliche kleider allerſeits. 126) Weiſſen. 127) Windel-kiſſen. 128) Wirthel. 129) Würck-rahmen. 130) Zahnſtocher. 131) Zobel um den hals. 132) Zöpfe. 133) Zügen. 134) Zwilligt, geſchnittener und unangeſchnittener ꝛc.

Geräthe: Wird von den weibs-perſonen die ſämtliche wäſche, und ſonderlich das leinen-zeug genennet, welches ſie vorräthig halten, und in der haushaltung nöthig haben.

Geräuchert fleiſch: Das friſch in die feuer-mauer oder rauch-camin aufgehangene und von dem rauch durchzogene fleiſch. Auf welche art auch gänſe, fiſche, würſte und andere ſachen zubereitet werden können. Siehe Räuchern.

Gerben, ſiehe Hefen.

Gerber-baum: Iſt ein mittelmäßiger baum, der länglichte, rothe, ausgekerbte blätter hat, und träublichte früchte träget. Er wird in denen gärten an denen ecken gepflantzet. In den warmen ländern wächſet er wild. In Spanien werden die ſchößlinge zu pulver geſtoſſen, und von den gerbern zur bereitung des leders gebrauchet. Der ſaame davon ſtillet allerley bauch-flüſſe, blutſpeyen und harnen. Aeuſſerlich wehret er den entzündungen der wunden, dem faulen fleiſch, und dem kalten brand. Die blätter, in cliſtier gebrauchet, dienen wider die rothe ruhr.

Gerden: Sind engliſche ellen, und machen 100 gerden 133 brabander ellen.

Gerecht gehet ein baum, oder ſtamm, wenn er gerade in die höhe gewachſen und gleichſpaltig iſt, aus welchen ſchindeln gemachet werden können. Schnell-gehend heißt er, wenn er darzu nicht dienlich.

Gerecht: Heiſſet bey den jägern ſo viel, als verſtändig, erfahren, geübt und kundig. Z. E. jagd-gerecht, hirſch-gerecht, holtz-gerecht, u. ſ. w.

Gerechtigkeit: Dieſe wird der ungerechtigkeit entgegen geſetzet, und beſtehet eigentlich in einem guten willen, ſeinem nächſten alle billigkeit widerfahren zu laſſen. Sie iſt gleichſam die richtſchnur deſſen, was in dem gemeinen umgange einer dem andern ſchuldig iſt.

Gereichen: Heißt, wenn der weidmann den habicht nachfliegen läſſet.

Geren: Iſt ein zum fiſch-fang gehöriges inſtrument. Siehe Aal.

Gerent-lerche, ſiehe Lerche.

Ger-falcke: Iſt einer der edelſten falcken, und iſt gröſſer als der habicht. Er iſt behertzt, nicht menſchenſcheu, und wird leicht zahm gemachet. Er greifet nicht nur wilde gänſe und ander wild geflügel, ſondern auch rehe und haaſen an.

Gerichtlich: Wird dasjenige genennet, was mit des richters oder der obrigkeit vollwort, beſtätigung, gnade oder einwilligung, um deſto beſſerer ſicherheit und gültigkeit halber geſchiehet. Z. E. obligationes und contracte gerichtlich confirmiren laſſen.

Gerichtsbarkeit: Dieſe beſtehet in dem rechte, daß ein herr über ſeine unterthanen hat.

Gerichtsherr: Wird derjenige genannt, der über einen gewiſſen ſtrich landes die gerichtsbarkeit beſitzet.

Geridon, ſiehe Gueridon.

Gerinne: Nennet man bey den mühlen einen raum, durch welchen das fallende waſſer über den fachbaum wegflieſſet. Worinnen die mühl-waſſer-räder hängen, und von ſelbigem umgetrieben werden, heiſſet ein mahl-gerinne. Was aber der raum auſſerhalb des mahl-gerinnes iſt, wodurch das überflüßige und zum mahlen unnöthige waſſer weglaufen kan, wird das wüſte gerinne genannt. Wenn eine mühle nicht waſſer genug hat, ſo werden ſchutz-breter an das wüſte gerinne geſetzet, damit das waſſer durch das mahl-gerinne gehen muß.

Gerippe: Nennet man das von allem fleiſche entblöſſete künſtlich zuſammengehängte knochen-werck eines menſchen oder viehes.

Geröhne: Heißt bey den wintzern der unterſte theil des weinſtocks, der am tiefſten in der erde lieget, und daſelbſt wurtzeln bekommt, die den tage-wurtzeln entgegen geſetzet ſind.

Geröhricht, oder das rohr- und ſchilf-gewächſe, wird in ſeen, teichen, oder weyhern und andern ſtillſtehenden waſſern gefunden: Denn nach oft einfallend- und lange anhaltenden regen, und darauf folgenden ſchönen wetter, wächſet es gar gerne, abſonderlich in denjenigen teichen, in welchen das waſſer nicht überflüßig anzutreffen iſt. Wo dieſes unkraut einmal platz gefunden, da nimmt es auf das hurtigſte überhand, ſo, daß in kurtzer zeit der gröſte theil des teiches mit rohren, ſchilf, binſen, und dergleichen überwachſen iſt. So leicht und geſchwinde es nun in einen teich kommt, ſo ſchwer und langſam läſſet es ſich wieder hinweg ſchaffen und ausrotten. Folgendes mittel wird als eines von denen beſten und bewährteſten, ſo darwider gebraucht wor-

 den,

Digitized by Google

den, gerühmet: Man fahre nemlich, wenn die ſonne im krebs gehet, ehe ſich die hunds-tage anfangen, und zwar in dem neu-monden, oder, ſo man es nicht alſo richten kan, nur von dem erſten Julio bis auf den zehenden deſſelben, ingleichen von dem erſten tag des Auguſt-monats gleichfalls bis auf den zehenden, mit einem kleinen kahn auf dem teich herum, und hane mit einer ſcharfen ſenſe das rohr und ſchilf unter dem waſſer nach einander ab. Wenn nun das waſſer abnimmt, und das abgehauene geröhricht von der ſonnen erhitzet iſt, ſo wird durch ſolche ſonnen-hitze die natürliche wachsthums-kraft von der wurtzel aus durch das rohr ausgezogen, daß alſo das geröhricht nach einander verderben und abſtehen muß. Und ſo verfähret man etliche mal, ſo oft nemlich dies gezeug nachwachſen will, auf welche art denn endlich der teich immer je mehr und mehr davon geſäubert und gereiniget werden wird. Einige wollen, man ſolle den mit geröhricht bewachſenen teich, nachdem er im herbſte gefiſchet worden, leer und unbeſetzet ſtehen, und im winter nicht weiter anlaſſen, als daß die höhe des waſſers nur eine ſpanne, oder höchſtens anderthalbe an das rohr lange, und das andere, wo das rohr am ſtärckſten iſt, über das waſſer hinaus rage; wenn nun das waſſer im winter ſtarck gefroren iſt, ſoll man ſolches auſſen herum am lande, auf zwey oder drey ſchritt weit vom geröhrich aufeiſen, und das waſſer wieder in den teich laſſen, daſſelbe würde das eis anfangen zu heben, das eis aber, das geröhricht, mit ſamt der wurtzel gemach aus der erden abledigen, und aus dem grunde reiſſen, die hernach, wenn das eis hinauswärts, gegen den frühling zu, zergangen, und der teich abgelaſſen worden, leichtlich heraus zu bringen wären. Ein haushalter muß ſehen, daß er, wo geröhricht iſt, einen nutzen davon ziehen könne. In groſſen ſtädten brauchet man es zum beröhren, gipſen und bauen, auch in denen gärten, desgleichen bey woll- und leinewand-manufacturen. Es dienet auch, wo das holtz theuer, zur feuerung.

Gerſte: Welche zweyerley iſt, nemlich ſommer- und winter-gerſte, iſt eines von den edelſten ſaamengewächſen, ohne welches beyhülfe man kein braunbier brauen kan. Die winter-gerſte wird ſparſamer als die ſommer-gerſte geſäet, weil ſie zum bierbrauen nicht ſo dienlich iſt, auch dem biere keine ſchöne farbe giebt, maſſen ſie keine reich erfüllte, ſondern nur flache körner hat; vor allen dingen aber muß dieſelbe in einem noch beſſer als weitzen-feld gedüngten acker, und an einer warmen lage liegenden ort geſäet werden. Die felder müſſen bey zeiten mit guten waſſer-furchen verſehen ſeyn, damit das ſchnee- und regen-waſſer nicht darauf ſtehen bleibe, und die ſaat erſaufe, vielmehr iſt es ihr zuträglicher, daß ſich alle unnöthige feuchtigkeit bey zeiten abziehe. Das übertreiben mit dem ſchaafvieh iſt der winter-gerſte gleichfalls nicht zuträglich, denn der winter nimmt ihr ohnedem ſchon ihren überfluß ab. Zum mahlen hingegen iſt ſie deſto nützlicher, maſſen ſie ſchmackhaft brod giebt, machet auch mehr garben und ſcheffel, als die andere; in fütterung des viehes hat ſie vor der ſommer-gerſte keinen vorzug, und thut eben nicht mehr, als die andere, das ſtroh aber iſt vielmals ſehr gut in der zeit der noth, und kan mancher hauswirth mit demſelben die gantze erndte-zeit durchbringen, zumal wenn mangel an ſtroh iſt, ſo iſt es gleichfalls gut zum einſtreuen, bis ander getrayde gedroſchen werden kan. Sommer-gerſte, welche weit ſtärcker als die andere geſäet wird, erfordert einen guten boden, und iſt am beſten, daß man ſie auf ſolche äcker ſäet, wo vorher rübſen, weitzen oder winter-gerſte geſtanden, auch kan man kraut-äcker dazu brauchen, nimmt man aber braach-feld dazu, ſo muß im vorigen jahre derſelbe acker zu rechter zeit gedünget, umſtürtzet, und im frühjahre wacker die länge und die quere mit der ege überfahren werden, damit die erdſchollen und klöſer zerbrechen, und ſich das feld zum ſaamen-ackern deſto milder erzeige. An einigen orten wird gar dreymal dazu geackert, erſtlich geſtoppelt, alsdenn, wenn ſich das feld etwas erlegen, gepflüget, und hernach mit der ſaamen-art geendiget. Die ſaat der gerſte ſoll nicht ſo dicke als des korns ausgeſtreuet werden, und iſt ihr dienlicher, wenn ſie etwas tiefer, als das andere in die erde komme, weil ſie zum baldigen aufgehen mehr feuchtigkeit erfordert. Sonſt giebt die ſommer-gerſte weniger mehl, als die winter-gerſte, und iſt auch nicht ſo ſchmackhaft; wenn man ſelbige verbacken will, muß man etwas rocken-mehl darunter mengen, weil das brod auſſerdem zu ſpröde wird und zerfället, hingegen iſt daſſelbe zu klöſern vor das geſinde beſſer, weil ſie mürber und ſchmackhafter ſind, abſonderlich wenn ſie warm gegeſſen werden, kalt aber wollen ſie nicht ſo gern hinunter. Auch iſt bekannt, daß aus der gerſte gute graupen bereitet werden können, welche man entweder zu ſuppen, oder am rind-fleiſch gekochet, brauchen kan, und eine gute nahrung geben. Zum brauen iſt die jährige gerſte die beſte, weil die alte nicht gern überwächſet, und dahero zum maltze undienlich wird. Die düngung

Digitized by Google

gung der ſommer-gerſte muß im vorigen jahre im October geſchehen, und ſo bald der miſt gebreitet, ſoll er untergeſtürtzet, und wo allzuzäher und rauher acker iſt, ſoll er im April gerühret werden, damit der dünger recht unter die erde komme, und den geſuchten nutzen ſchaffe, alsdenn kan nach einiger zeit darauf zur ſaat gepflüget werden. Die ſaat der ſommer-gerſte wird erſt nach vollendung des haferſäens vorgenommen, und zwar am meiſten bald zu ende des Aprils, denn wenn ſie zu zeitig geſäet wird, da noch kaltes wetter und nachfröſte einfallen, ſo wird ſie gelb, erfrieret und verdirbet, denn ſie kan auch nicht die geringſte kälte vertragen. Die kleinkörnichte, die nicht zu ſpitzig iſt, im ſtrohe nicht erwarmet, und auf dem boden recht abgedörret, und nicht übers jahr iſt, iſt zum ſäen die beſte. Das einſäen der gerſte geſchiehet am bequemſten, wenn es recht ſchön helles wetter iſt, und das feld ſtäubet, daher auch das alte ſprichwort bey dem bauer wohl in acht genommen wird: Den hafer ſoll man einkleiben, die gerſte aber einſtäuben. Wenn dürre jahre einfallen, thut man mit der ſaamen-gerſte ſehr wohl, daß man ſie etwas einquelle, denn dadurch gehen die körnlein fein zugleich auf, hingegen wo dieſes nicht geſchiehet, ſo gehen zwar die körner, welche in tief erdreich kommen, bald auf, diejenigen aber, welche im trucknen lande bleiben, und höher liegen, bekleiben zwar auch, aber es geſchiehet nicht eher, als bis ſie durch einen regen befeuchtet worden, und wird daher zweywüchſichte gerſte. Die alten bauren richten ſich meiſtentheils mit der gerſten-ſaat nach dem hafer-ſäen, denn wenn der früh geſäete hafer ſich gut anläſſet, ſo warten ſie auch nicht lange mit dem gerſte-ſäen, hingegen gehet der hafer langſam auf, ſo eilen ſie auch nicht mit der gerſte. Wenn die gerſte anfänget in die ſtengel zu ſchieſſen, ſo muß ſie gewaltzet werden, es hat aber das waltzen der gerſte keinen andern nutzen, als daß das erdreich, und wo abſonderlich kloſichte felder ſind, gerade gedrücket wird, und beym abhauen und rechen oder harcken der gerſte die hockrichten klumpen keine hinderung erwecken; es muß aber das waltzen ſchlechterdings, ehe die gerſte anfängt zu ſchoſſen, vorgenommen werden, weil ſonſt die halme zerknicket würden, und nicht im ſtande wären, ſich wieder in die höhe zu richten; auch ſoll es nicht geſchehen, wenn es zu ſehr geregnet hat, denn es hänget ſich nicht allein das erdreich allzuſehr an die waltze an, daß ſie nicht zu erſchleppen iſt, ſondern es wird gar die aufgegangene frucht dadurch mit ausgeriſſen und verdorben. Wo geile felder ſind, auf denſelben muß man mit der ſichel die obern ſpitzen, ehe der halm anfängt zu ſchoſſen, abſchneiden, welches ſchröpfen genennet wird, weil ſie ſich ſonſt lagert, und die körner hohl werden; in mittelmäßigen und geringen feldern aber muß man dieſes unterlaſſen, weil ſonſt zum nachwachſen nicht genugſame kraft im halme bleibet. Das hauen, oder ſchneiden, wo es gebräuchlich, der gerſte wird nicht eher vorgenommen, als bis das geſtröhde oder ſtroh recht weiß iſt, man muß dieſelbe aber ja nicht überſtändig werden laſſen, weil ſie ſonſt im hauen zerbricht, und groſſen nachtheil verurſachet, und thut ihr die naſſe witterung nicht halb ſo viel ſchaden, wenn ſie nemlich ſchon reif iſt, ja wenn ſie auch der regen niederlegte, als wenn ſie ſo lange auf dem ſtengel ſtehen bleibet. Iſt nun die gerſte gehauen, ſoll man ſie nicht zu lange liegen laſſen; und obgleich einige vorgeben, man ſoll ſie erſt beregnen oder etliche thaue überfallen laſſen, weil ſie dadurch beſſer röſtete, und ſich hernach deſto reiner dreſchen lieſſe, ſo lehret doch die erfahrung, daß, wenn die gerſte genugſam reif iſt, ſie nicht allein am beſten zum rechen und in die ſcheune zu ſchaffen ſey, ſondern ſich auch gut ausdreſchen laſſe, denn wenn ein ſtarcker regen einfället, kan er ſie nicht allein erſäufen, ſondern auch ſo verderben, daß ſie auswachſe, und zum brauen und backen untauglich werde. In der ſcheune ſoll man ſie vielmehr altern laſſen, d. i. nicht ſo gleich ausdreſchen, weil ſonſt viel körner im ſtrohe bleiben. Iſt ſie gedroſchen, ſo wird ſie mit der ſchaufel geworfelt, und nicht gefeget, denn da ſie rauh und agelicht iſt, ſo würde ſie ſich an die fege hängen. Das förderſte und beſte wird zum ſäen gebrauchet, das andere verkaufet und verfüttert. Die überkehr oder das kleine kan man dem viehe, auch wol bisweilen den arbeits-pferden geben, auch das ſtroh den pferden ſtatt des heues aufſtecken, auch die ſchaafe damit auswintern, und dem gelten viehe vorwerfen. Die ähren der gerſte ſind unterſchiedlich, denn man hat gerſte, die zwo, andere die vier, und noch andere, die ſechs reihen oder zeilen hat, und unter allen hält man die zweyzeiligte vor die beſte.

Gerſtenkorn: Iſt eine rothe, harte und ſchmertzhafte geſchwulſt am rande der augenlieder. Vor ein allgemeines haus-mittel wird gehalten, wenn man das gerſtenkorn mit nüchternem ſpeichel beſtreichet. Wenn dieſes nicht hülfe thut, kan man es mit äpfelmarck oder quitten-ſchleim beſtreichen. Iſt aber die entzündung zu hartnäckig, daß man die geſchwulſt nicht zertheilen kan, ſo muß ſie durch erweichende

Digitized by Google

dinge zur eiterung gebracht werden; denn ſodann verlieret es ſich meiſtentheils bald.

Gerſten-ſchleim verfertiget man folgendergeſtalt: Man ſtampfet ſolche, läſt ſie mit halb waſſer und halb gelinde geſaltzener fleiſch-brühe langſam ſieden; ſodenn wird es durch ein haar-ſieb oder durchſchlag getrieben, mit friſcher butter, muſcaten-nuß und eyer-dotter, auf kohl-feuer gemach aufgekochet, und mit einer ſauren pomerantze gegeben.

Gerſten-ſtroh: Gehöret mit unter das futter-ſtroh, und wird an vielen orten, wo das heu ſeltſam iſt, an deſſen ſtatt, den winter durch, und weit in den frühling hinein denen pferden, auch insgemein dem rind-vieh, ſonderlich den kühen und jungen kälbern (denn die ochſen und das gelte-vieh muß ſich mit haber-ſtroh behelfen) gegeben, auch die ſchaafe damit ausgewintert. An manchen orten hingegen wird das gerſten-ſtroh nicht anders, als in äuſſerſten futter-mangel denen kühen, ordentlich aber nur zum unterſtreuen, oder dem gelte-vieh gegeben. Es muß aber, ſobald es ausgedroſchen, in die höhe und trucken geleget werden, weil es auf der erde in den panſen anlaufen, ſtinckend werden, und alſo verderben würde. Man kan es auch in den betten gebrauchen.

Gerten-kraut, ruthen-kraut: Iſt ein ausländiſches gewächſe, ſo einen hohen und dicken ſtengel treibet, an vielen ſträuchen groſſe zerſchnittene blätter und gelbe blumen bringet, die wie ein ſonnen-ſchirm ſtehen, und ziemlich groſſe platte ſaam-körner tragen. Die wurtzel iſt mit vielen neben-wurtzeln bewachſen. Es wird in den gärten erzielet, und muß in dem winter vor groſſer kälte bewahret werden.

Geruch: Dieſes iſt eine empfindung der naſe, darauf ſich die kleinen ſubtilen theilchen, ſo aus wohl- oder übelriechenden cörpern ausdünſten, anlegen. Die chymiſten ſagen, der ſchwefel ſey der urſprung des geruchs, ſo wie das ſaltz der urſprung der ſäfte, und der mercurius der urſprung der farben wären. Den verlohrnen geruch wieder zu erlangen, brauchet man majoran und roßmarin, und was in flüſſen dienlich iſt.

Gerülle: Werden diejenigen meublen, oder hausrath, genennet, welche zum theil unbrauchbar, zum theil auch ſonſt nur bey ſeite geſetzet werden, daß, wenn man ſie zur ausbeſſerung oder ſonſten gebrauchet, man ſie an einem verſchloſſenen orte finden kan.

Geſäme: Hierunter wird gemeiniglich der ſaame, ſo vielerley kräuter, blumen und küchen-gewächſe verſtanden. Dieſer ſaame muß bey ſtillen wetter geſammlet werden, wenn das kraut davon gantz welck und dürre worden. Und hat man bey dem aufbehalt des geſämes nicht nur ſehr wohl acht darauf zu geben, daß dergleichen weder in allzufeuchter luft, noch auch in überflüßiger wärme liegen gelaſſen werde; ſondern es iſt auch daraus abzunehmen, daß diejenigen irren, welche ohne unterſchied die fruchtbarkeit der ſaamen-körner auf eine gewiſſe zeit, ja auf 10 jahr hinausſetzen. Einige davon, als zwiebeln, knoblauch und mag-ſaamen ꝛc. halten ſich in ihren eigenen hülſen und knöpflein; denen gurcken und melonen, kürbis und dergleichen ſaamen, die fett-körnig, gehen die mäuſe gerne nach. Endlich iſt auch einem beſorglichen hausvater zu wiſſen nöthig, wie viele jahre ein jedes von dem geſäme gut und tüchtig bleibe, davon überhaupt zu mercken, daß alles runde und groß-körnigte geſäme ein jahr länger gut bleibe, als das platte und klein-körnigte; auch iſt in einem jahre nicht aller ſaame von einer recht würckenden kraft. Und hat der pater Carteuſer in ſeinem niederländiſchen garten-büchlein eine alphabetiſche nachricht, wie viel jahre ein jedes gewächſe dauren könne, auch in welchem alter es am beſten und kräftigſten zu ſäen und zu pflantzen ſey; als:

	jahr.		ſaat.		jahr.		ſaat.
Ackerley	4	•	2	Kohl, wie er namen haben mag	4	•	2
Anemone	3	•	1	Korn-blumen	3	•	1
Angelica	2	•	1	Kreſſe	4	•	2
Anis	3	•	2	Kürbis	4	•	2
Artiſchocken	4	•	2	Lattig	3	•	1
Baldrian	2	•	1	Lauch	1	•	•
Balſam	3	•	1	Lupinien	2	•	1
Baſilicken	3	•	1	Majoran edle	1	•	•
Baſternack	2	•	1	• • grobe	2	•	[illegible]
Bete	4	•	1	Malva	2	•	1
Blattaria	1	•	•	Mangolt	4	•	1
Blumen-kohl	3	•	3	Marien-diſtel	4	•	2
Bohnen	5	•	1	Maſt-blumen	2	•	1
Cardobened.	1	•	•	Meer-glöcklein	18	•	1
Carotten	2	•	1	Melden	2	•	1
Cichorien	2	•	1	Meliſſen	2	•	1
Convolvulus	2	•	1	Melonen	6	•	2
Endivien	2	•	1	Mohn	1	•	•
Erbſen	3	•	1	Möhren	2	•	•
Fenchel	2	•	1	Mutter-kraut	1	•	•
Fingerhüthe	2	•	1	Nelcken	5	•	[illegible]
Flos african.	2	•	1	Nieſswurtz	2	•	[illegible]
Gelb-wurtzel	1	•	•	Ochſenzunge	2	•	[illegible]
Goldblumen	2	•	1	Orobus verus	2	•	[illegible]
Gurcken	6	•	1	Paſtinack	2	•	[illegible]
Katzen-kraut	3	•	1	Peomen-roſen	3	•	2
Kerbel	2	•	1				

Peon-

Digitized by Google

	jahr.	ſaat.		jahr.	ſaat.
Peterſilie	5	2	Sauerampf	2	
Pimpinellen	2	1	Sellerie	2	
Portulac	3	2	Senf	6	2
Radies	4	2	Sonnen-blumen	4	2
Rapuntzel, der			Spargel	4	4
unter allen			Spinat	2	
ſaamen vor			Stein-klee	4	2
den kleinſten			Thymian	2	
gehalten			Thlaſpi cand.	2	
wird	3	2	Tulipanen	1	
Rettig	4	2	Veilwurtz	2	
Rheinfarn	3	2	Wermuth	3	1
Ritterſporn	2	1	Winter-roſen	2	
Roſen	2		Yſop	2	
- Peonien	3	2	Zuckerwurtz	2	
Rüben	2	1	Zwiebeln	2	1
Sallat	4	1			

Geſäumte breter: Werden diejenigen genennet, wo der klotz, daraus ſie geſchnitten worden, vorher an allen vier ſeiten durch einen ſchnitt der ſchwarte benommen, ſo, daß hernach die breter vollſtändig werden.

Geſang, ſiehe Glocke.

Geſchäfte: Iſt diejenige verrichtung, die wir vornehmen, und woran wir arbeiten, um uns ehrlich durch die welt durchzubringen. Alle geſchäfte ſollen wohl überleget und klüglich ausgeführet werden.

Geſchencke: Wird dasjenige genannt, was einer aus der freygebigkeit eines andern erhält, und welches einer zuvor nicht gehabt, noch eigenthümlich beſeſſen.

Geſchencke derer handwercker, ſiehe Handwerck.

Geſchicklichkeit: Iſt eine fähigkeit des verſtandes, etwas zu faſſen und zu erlernen; es iſt demnach die geſchicklichkeit eine natürliche gabe, wodurch junge leute ſich in dieſer oder jener ſache hervor thun; ſie iſt aber ſehr mannigfaltig, denn einer erlanget die geſchicklichkeit verſe zu machen, ein anderer etwas neues zu erfinden, ein anderer dieſes oder jenes handwerck zu erlernen, und dergleichen, ſo daß man ſich über die verſchiedentliche gaben der geſchicklichkeit nicht gnugſam verwundern kan. Die alten legten denen menſchen auſſer der menſchlichen ſeele noch einen beſondern ſchutz-engel bey, und glaubten, daß ein ſolcher dem menſchen dasjenige beybrächte, wozu er, der menſch, am meiſten aufgeleget. Sie hielten demnach dieſe geiſter vor die haushalter der welt, denn weil ſolche nicht allein übernatürliche dinge verſtünden, ſondern auch wüßten, was zu einem bürgerlichen leben erfordert würde, ſo trieben ſie die menſchen dazu von jugend auf an, mithin entſtünden durch ihre vorſorge poeten, redner, fabel-ſchreiber, comödianten, handwercker, mechanici, muſicanten, philoſophen, ärtzte und dergleichen, als welche alle im menſchlichen leben unentbehrlich wären.

Geſchiftet: Die jäger nennen es ſo, wenn ſie denen habichten friſche ſchwing-federn aufſetzen, wenn ſie die alten zu zeiten zerſtoſſen.

Geſchirre: Es iſt leicht zu begreifen, daß, wo eine groſſe land-wirthſchaft und vieles geſinde iſt, auch mancherley gereitſchaft und inſtrumente, zu eines jeden angewieſener arbeit, erfordert werden. Eigentlich wird das wort geſchirre nur vom gezeug der pferde gebrauchet, denn man ſaget: Die pferde anſchirren, oder den zeug auflegen; überhaupt aber wird alles, was zum unentbehrlichen gebrauch nöthig iſt, darunter verſtanden, und hierüber wird ein ſchirr- oder geſchirr-meiſter verordnet, welcher auf alles und jedes acht haben muß, damit es im guten ſtande erhalten werde, und jedesmal auf bedürfenden fall zum gebrauch fertig ſtehe. Eines nun der nöthigſten inſtrumente iſt der wirthſchafts-wagen, welcher auf verſchiedene weiſe kan verändert werden, damit man ihn bald zu einem erndte- bald zu einem dünger-wagen, bald lang zum bau-holtze, und kurtz zum klafter-holtze machen kan. Die koſten des holtzwerckes an einem pfluge und wagen beſtehen hier zu lande ohngefehr in folgenden:

	thlr.	gr.	pf.
Ein pflug-rad		5	
Eine pflug-achſe		5	
Eine pflug-deichſel mit der leyer		8	
Die übrigen theile des gantzen pfluges zuſammen		18	
Iſt er ſtarck		20	
Das holtzwerck eines ſierskens		12	
Die förder-achſe eines wirthſchafts-wagens mit der deichſel, armen, ſchale und lenck-ſcheites	1		
Die hinter-achſe		18	
Ein unbeſchlagen wagen-rad	1		
Die ſtange, der lenck-wagen genannt, am erndte-wagen		5	
An einem andern wagen		4	
Eine leiſtel ohne die ſcheeren		1	6
Eine erndte-leiter, wenn ſie groß	1		
eine kleine		18	
Ein lenck-ſchemel		4	
Die unterlage im erndte-wagen		5	
im kürtzern		4	

Was

Digitized by Google

Was die übrigen inſtrumente betrift, ſo gilt:	thlr.	gr.	pf.
Ein dreſch-flegel		1	6
Eine flegel-kappe und riemen		1	3
Eine hand-ruthe, d. i. der ſtiel eines dreſch-flegels			9
Die hand-ruthen-kappe, nebſt riemen und mittel-bande		1	3
Ein meß-viertel ausm gantzen		8	
Eines aus tauben		2	
Wenn es ſauber beſchlagen	1	16	
Eine dünger-trage		6	
Eine wurf-ſchaufel		1	3
Eine mulde		2	
Eine fäh-mühle nebſt dem drath-blat	1	16	
Ein koch-rechen		4	
Ein kleiner		1	
Eine ſchütte-gabel		1	
Ein höltzern ähren-ſieb		3	
Ein eiſernes		10	
Ein höltzern raden-ſieb		3	
Ein eiſernes		12	
Ein eiſern ſtaub-ſieb		12	
Ein ſchiebe-karn		12	
wenn er beſchlagen	1		
Ein unbeſchlagener ſchiebebock		12	
wenn er beſchlagen	1		
Eine heu-gabel mit dem ſtiele		5	
Eine miſt-gabel dergleichen.			
Rade-haue nebſt dem ſtiele		6	
Eine ſpitz-haue dergleichen.			
Eine holtz-axt		16	
Ein beil		6	
Ein ſägen-blatt		5	
Das gerüſte daran		3	
Eine flachs-rüffel		12	
Eine breche		4	
Eine höltzerne ege mit 5 balcken		8	9
Eine gantz eiſerne	1	16	
Das holtzwerck einer waltze		9	
Jeder zapfe der waltzen mit den federn		3	
Eine waage an der deichſel		5	
Deren mittelſte eiſerne kappe und ring		8	
Deren 4 eiſerne kappen nebſt ſchleif-ring und aufſchlägen		16	
Eine geſchirr-kette mit dem ringe		8	
Eine bruſt-kette		6	
Eine waage eiſen, d. i. 44 pfund eiſen wird zu den ſchienen eines ſtarcken rades erfordert. fac.	1	20	
Eine halbe waage zu den rade-nägeln jedes rades.			
Eine halbe waage zu den ringen und büchſen.			
Dem ſchmiede ein rad zu beſchlagen, incl. des ſchmiede-knechts trinck-geld		17	
Einen pflug zu beſchlagen	1	8	
der leyer-nagel		1	
leyer-poltzen		1	
Die gründel-kette und nagel		10	
Einen haacken zu beſchlagen		16	
Ein back-faß ohne tauben		16	
Ein kleiner quarck-ſtander		3	
Ein mittler		5	
Ein groſſer		6	
Eine waſſer-kanne		2	
Ein töpferner milch-aſch		2	
Ein höltzerner		2	
Ein ſteinerner einfacher küh-trog ohne fuhr-lohn		12	
Ein eicherner dito		7	
Dergleichen von tannen-holtz		5	
Ein ſcheffel-ſack, wozu 3 ellen lein-wand		5	6
Zwey pferde 1 jahr in huf-ſchlag im gebürge zu halten, indem man alle monate beſchlagen läſſet, und zwey-mal jährlich neue eiſen brauchet	2		
Ein neu huf-eiſen aufzuſchlagen		3	
Vom harten getrayde giebt man in der ſtadt vor 1 ſchock zu dreſchen		9	
Vom weichen		8	
Aufm dorfe		7	

Schiff- und Geſchirre: Alles werckzeug und geräthe, ſo ein land-wirth bey ſeinem feld-bau nöthig hat, wird unter dieſem namen verſtanden, welches ein ſorg-fältiger haus-wirth jederzeit in gutem ſtande zu er-halten gefliſſen ſeyn ſoll; als da ſind: Wagen, pflü-ge, egen, wieſen-hobel oder wieſen-ſchleppen, pflug-ſchleifen, ege-ſchlitten, waltzen, wagen-körbe, wa-gen-tücher, miſt-hacken, kraut-hacken, rade- und ſpitz-hacken, ſchaufeln, ſchüppen, ſpaten, ſenſen, ſi-cheln, reich- und miſt-gabeln, heu-bäume und ſeile; allerley ſorten ketten, ſtricke und leinen, miſt-tragen, ſchiebe-karren und radebergen, höltzerne und eiſerne harcken, pfahl-eiſen, kraut-ſtriche, futter- oder he-ckerlings-bäncke, dengel-zeug, ſchleif- und wetz-ſteine; die völligen pferde-geſchirre an zäumen, zügeln, acker und fahr-kumpten, ſätteln, ſeiten-blättern, reit-ſcheiden, hinter-zeug, und was etwa dergleichen geräthe noch mehr iſt.

Geſchirr-

Digitized by Google

Geſchirr-holtz: Hierunter wird nicht nur alles dasjenige, ſo harte, als weiche holtz verſtanden, welches man bey einer land-wirthſchaft zu verfertigung neuen und ausbeſſerung alten acker-zeugs, und andern zum land-bau gehörigen werckzeuge vonnöthen hat, ſondern man begreifet auch das darunter, woraus allerhand geräthe und hausrath von wagnern, müllern, drechſeln, tiſchern, böttigern und ſo ferner verfertiget wird. Dergleichen iſt das bircken-roth-und weiß-büchene, aſpen, ahorn, eichen, erlen, eſchen, linden, rüſtern, maſſerlen, äpfel- birn- nuß- und pflaumen-bäumen, ſo man auch ſonſt geſchirr-holtz nennet. Es hat aber nach unterſchied des nutzens auch wieder ſeine unterſchiedene benennungen. Alſo heißt man das, was vor die wagner gehöret, wagen-ſchrot, was denen böttigern zuſtehet, nennet man kiep-holtz und reif-ſtäbe. Ueberhaupt aber wird alles dieſes in ſtamm- und wurtzel-holtz eingetheilet. Das ſchirr-holtz muß im November, December und Januario geſchlagen, und an einen trucknen ort geſchaffet werden.

Geſchirr-kammer: Iſt dasjenige behältniß bey einem land-gut, darinnen das vorräthige pferde- und acker-geſchirr aufgehoben und verwahret wird; es iſt auch die werckſtatt des ſchirr-meiſters, und hat dieſer den ſchlüſſel darzu, muß auch vor das inventarium am ſchiff und geſchirre ſtehen.

Geſchirr-meiſter: Iſt der erſte unter den acker-knechten auf einem land-gute, oder groſſen vorwercke, dem das geſchirre zu ſeiner verwahrung und rechenſchaft anvertrauet, und die aufſicht über die andern knechte und jungen hat. Er muß eine vollkommene wiſſenſchaft von allerley geſchirr-arbeit und werckzeug haben, auch ſelbiges verbeſſern und ſelbſten zimmern und ſchnitzen können. Er ſoll allerhand gebräuchliches werckzeug doppelt im vorrath haben, als die anzahl ſeiner knechte erheiſchet, damit, wenn etwas abgehet, abgenutzet und verdorben, verlohren oder zerbrochen wird, man ſo gleich ein anders an derſelben ſtatt habe, damit der arbeiter nicht verhindert, an der arbeit auch nichts verabſäumet, noch den nachbarn mit entlehnen verdruß und ungelegenheit gemachet werde. Seine ſchirr-kammer muß er reinlich und alles darinnen ordentlich halten, ein jedes an ſeinen gehörigen ort ſtellen, und aufhängen, und den ſchlüſſel darzu nicht einem jeden preis geben, ſondern ſelbſten auf- und zuſchlieſſen. Er ſoll auch beſondere acht auf die knechte und acker-fröhner haben, daß ſie ihre arbeit der ſchuldigkeit nach verrichten, und nicht müßig gehen, daß die knechte ihre pferde und ochſen treulich füttern, nichts veruntreuen, zu rechter früher tageszeit an die arbeit fahren, oder gehen, bey rechter zeit wieder feyer-abend machen, ihres viehes wohl pflegen und warten. wagen, pflüge, egen, waltzen und anderes acker-zeug nicht verwüſten, auch acht haben, daß muthwilliger weiſe nichts zerbrochen wird.

Geſchleif: Wird der bau oder die wohnung genennet, welchen ſich die biber über dem waſſer an den ufern mit ſonderbarem fleiſſe zuzurichten pflegen.

Geſchliffene arbeit: Iſt diejenige, welche entweder in ſchleif-mühlen auf ſteinen ihre ſchönheit erlanget, als: Meſſer- und degen-klingen, oder, welche, nachdem ſie erſt mit der feile zugerichtet, mit bimſtein oder ſchmergel vollends klar geſchliffen, und zuletzt mit trippel poliret wird.

Geſchlincke: Wird von dem eingeweide des rindes die lunge und leber genennet, darum ſaget man: Kälber- oder rinds-geſchlincke.

Geſchloſſene zeit: Wird genennet, wenn die äcker, wieſen, holtzungen, oder fiſch-waſſer geheget werden, alſo, daß man die erſten drey nicht mit dem viehe betreiben, in denen letztern aber nicht fiſchen oder krebſen darf.

Geſchmack: Iſt eine empfindung der zunge, vermöge welcher ſolche ſaures, ſüſſes, bitteres, ſaltzigtes und dergleichen unterſcheidet, und durch das gehirne der ſeelen mittheilet.

Geſchmeide: Der ſchmuck von gold, ſilber, edelgeſteinen und perlen, deren man ſich zu ausputz der hände, des kopfs ꝛc. bedienet; dergleichen ſind agraffen, ancker, angehänge, armbänder, batzen, bäumelgen, braſelletten, creutzgen, eſclavagen, flimmer-nadeln, hals-bänder, ketten, ohrgehänge, ringe, ſpangen u. ſ. f. welches in einem ſaubern ſchräncklein oder käſtgen verwahret werden muß, und das geſchmeide-käſtgen heiſſet.

Geſchmeide-käſtlein: Iſt ein von ſaubern holtz künſtlich formirtes oder laquirtes behältniß, mit etlichen fachen und ſchub-läden verſehen, worinnen das frauenzimmer ihren ſchmuck und koſtbarkeit zu verwahren pfleget.

Geſchöpfet: Heiſſet es, wenn die habichte an einen bach zum baden oder träncken geſtellet werden.

Geſchoß: Nennet man in einem gebäude die zimmer, welche auf einem boden beyſammen liegen. Bey hölzernen gebäuden heiſſet es ein ſtockwerck. Bey groſſen palläſten folgen ſie gemeiniglich alſo ein ander: Etwas in den erdboden eingegraben, heiſſet das keller-geſchoß, vor küche und kellerey, und was darzu gehörig. Etwas über den erdboden erhaben,

haben, iſt das unter- oder boden-geſchoß, über welchen das andere, oder haupt-geſchoß, die herrſchaftlichen wohn- und prunck-zimmer begreifet; ſodenn kan ein halb-geſchoß für garderobben, bediente, u. d. g. folgen, welches alſo gebauet, daß beyde von auſſen nur als ein geſchoß anzuſehen, auch beyde zuſammen ein recht hohes zimmer und prächtigen ſaal ausmachen. Das ober-geſchoß brauchet man nur, wo kein halb-geſchoß angebracht worden.

Geſchräncke, ſiehe Schräncke.

Geſchröt: Wird das gemächte oder der hoden-ſack an den pferden männlichen geſchlechtes genennet, welches in allen farben der pferde gantz ſchwartz, klein, gleich und überein groß, auch wohl aufgeſchürtzet ſeyn ſoll, maſſen ſolches ein anzeichen eines geſunden, ſtarcken und röſchen pferdes iſt, zumal wenn daſſelbe über dieſes einen kurtzen und ſchwartzen ſchaft oder ſchlauch hat. Es ereignen ſich manchmal geſchwulſten an dieſem theile, dafür nehmet dürren lehm, der zuvor auch iſt gebrauchet worden, klopfet denſelben, und reutert ihn durch ein ſieb, thut eßig, theriac und ſaltz darunter, daß es ſo dünne wird, wie ein mus, beſtreichet dem pferde das geſchröt und den ſchlauch damit; wenn es dürre wird, ſo kratzet es wieder ab, und beſtreichet es wie zuvor, und zwar je öfter je beſſer, bis die geſchwulſt vergehet. Oder: Stoſſet hauswurtz, weitzen-kleyen, rauten, mit baum-öhl und eßig zu einem mus, laſſets warm werden, und ſalbet den ſchaden damit. Wenn auch das geſchröt zu hart und zu groß iſt, ſo nehmet neue butter im May, die nicht gewäſſert iſt, und ſchmieret den gaul damit, es lindert und zeucht die geſchwulſt aus. Wenn ein pferd von einem ſchlag oder ſchuß am geſchröte geſchwollen iſt, ſo ſiedet brunnen-kreß, und leget es ihm, ſo warm es ſolches erleiden kan, über; oder nehmet einen neuen topf, thut alaun und eiſen-kraut darein, gieſſet ein wenig wein daran, decket es wohl zu, und laſſet es wohl ſieden, hernach waſchet dem pferd alle tage zwey oder dreymal, ſo warm als es daſſelbe erleiden kan, den ſchlauch und das geſchröte damit; oder ſiedet hopfen und hopfenſaamen wohl in wein-eßig, laſſet den dampf an die geſchwulſt gehen, und bähet ſie wohl damit, ſo wird ſie ſich bald verlieren, und das pferd wieder geſund werden.

Geſchübe: Sind zwey ohngefehr fingers lange, fein gearbeitete, gelinde, und mit ſchellen verſehene riemen, welche dem falcken um beyde füſſe geleget werden, um die wurf-riemen daran zu befeſtigen.

Geſchütze: Heiſſen in der jäger-ſprache die gefäſſe der falcken.

Geſchwefelter wein: So nennet man denjenigen, welcher zum einſchlag zu viel ſchwefel bekommen.

Geſchwellt, ſiehe Gedruckt.

Geſchwüre: Iſt jedermann bekannt, was ein geſchwüre ſey, daß es faſt keiner beſchreibung nöthig hat, indem dieſe meiſtens dunckler und ſchwerer zu verſtehen, als der bloſſe name. Denn, wenn man ſelbige auch auf das deutlichſte machen will, ſo ſaget man: Es ſey eine zertheilung derer weichen theile, von einer innerlichen urſache (meiſtentheils entzündungen) wenn nemlich durch widernatürliche ſchärfe oder ſtockende feuchtigkeiten die weichen theile und haut geöfnet, oder ſonſt zerfreſſen werden, und nennet man ſelbige offene ſchäden. Wenn eine alte wunde oder quetſchung nicht heilen will, pfleget man ſolche auch einen offenen ſchaden oder geſchwür zu nennen.

Geſchwulſt der pferde: Wiewol ein roß unter allen vierfüßigen thieren das edelſte und nützlichſte iſt, ſo iſt es hingegen auch mehrern kranckheiten und unfällen als andere unterworfen, und brauchet daher auch fleißigere aufſicht und wartung. Alle die arten ihrer gebrechen und zufälle hier anzuführen, würde zu weitläuftig ſeyn, unter den vielen iſt auch die geſchwulſt nicht ſelten; und begiebt ſich öfters, daß an der bruſt ſich dergleichen ſetzet, welche aus dem leibe und hertz-kammer ihren urſprung hat, welche nicht wohl zu curiren iſt, es wäre denn, daß das innerliche vorher geheilet würde, alsdenn könte das äuſſerliche vielleicht auch geheilet werden, wenn aber noch hofnung wäre, mit artzeneyen etwas auszurichten; ſo könte man äuſerlich ſich folgendes mittels bedienen: Man nimmt hafner-ſchmitz oder walck-lehmen nach belieben, thut darunter gepulverten bolus, ſchieß-pulver, das weiſſe vom ey und guten branntewein, jedes ſo viel als nöthig, welches aber nicht zu dünn oder auch zu dick ſeyn ſoll, dieſes wird über die geſchwulſt geſtrichen, und daran gelaſſen, bis es trucken worden, hernach ſolches abgerieben, und wieder ein friſches aufgeſtrichen, und ſo lange continuiret, als es nöthig iſt; oder ſtecke eine chriſt-wurtzel in die geſchwulſt, daß ſie das waſſer herausziehet. Hat aber ein roß ſeitwerts an der bruſt, oder neben an den rippen eine geſchwulſt, die ſich etwa von unreinem geblüt dahin geſetzet, oder durch verunreinigung verurſachet worden, zu ſelbigem wird folgendes recept gebrauchet: Nehmet ſilber-glette, baum-öhl und eßig, jedes 4 loth, ſtoſſet die glette wohl, ſchüttet den

eßig

Digitized by Google

eßig daran, und läſſet es über nacht beyſammen ſtehen, alsdenn wird das baum-öhl auch darzu gethan, und in einem mörſel wohl durch einander gerühret, bis eine ſchöne glatte ſalbe daraus wird. Mit dieſer ſalbe wird die geſchwulſt tages 2 bis 3mal geſchmieret; wolte ſich aber die geſchwulſt in materie verzehren, und man bentzel mercket, ſo öfne dieſelbe, und heile ſie. Hat das roß eine geſchwulſt am knie, ſo durch ſtoſſen, fallen, ſchlagen, oder dergleichen geſchehen, ſo brauchet man folgendes: Haus-wurtz, ſchell-kraut, nachtſchatten, rauten, rocken-mehl, jedes eine handvoll, bolus 2 loth, machet alles zu einem gröblichen pulver, und mit 2 theil eßig und 1 theil baum-öhl ein wenig geſotten, und ſo warm, als zu erleiden, übergeſchlagen, und ſolches nach nothdurft wiederholet, oder brauchet obige ſilber-glett-ſalbe. Hat aber das roß einen geſchwollenen feſel durch verrenckung, überſtauchung und dergleichen, ſo brauche man folgenden überſchlag: Nacht-ſchatten, pfenning-kraut, attich-kraut, eines ſoviel als das andere; dieſes ſiedet man mit gnugſamen waſſer, und ein wenig butter, waſchet damit die geſchwulſt ſo warm, als es zu erleiden, und ſchlaget auch vom kraut um die geſchwulſt, und bindet es zu. Oder: Klein gehacket ſchlehenmus eine handvoll, gepulvert wahl-wurtz 2 loth, bolus 1 loth, und maſtix 2 quentlein; alles mit gnugſamen eßig geſotten, oder ſo warm, als es zu erleiden, um den fuß geſchlagen; oder man leget folgendes dörr-band darauf: Geſtoſſen camin-rus, bolus, rocken-mehl, jedes nach belieben, machet es mit gnugſamen eyern zum pflaſter, ſtreichet es auf hanf-werck, und leget es über, läſſet es 24 ſtunden liegen, auch ſolches nach nothdurft wiederholet. Wäre es aber ſonſten eine geſchwulſt, die ſich etwan aus dem leibe an ein glied geſetzet hätte, und vermuthet würde, es möchte der brand dazu kommen, ſo wird folgende kalch-ſalbe gemachet: Ungelöſchten kalch ungefehr 1 pfund, ſchüttet 1 maas friſch waſſer daran, rühret es um, und wenn es eine weile oder über nacht geſtanden, ſo nehmet von dem waſſer ein trinck-glas voll, thut darzu 3 bis 4 löffel voll baum-öhl, oder lein-öhl, rühret es wohl durch einander, ſo bekömmt man eine ſchöne, weißgelbe ſalbe, ſcheinet das öhl zu wenig zu ſeyn, kan mehrers darunter gethan werden; hernach wird die geſchwulſt 2 bis 3mal des tages damit geſchmieret. Dieſe ſalbe iſt faſt zu allen geſchwulſten und brandſchäden zu gebrauchen, daß man ſonſt nichts weiter wird nöthig haben. NB. Es iſt aber dieſes bey allen geſchwulſten zu erinnern, daß fleißig achtung gegeben werden ſoll, wenn eine ſolche geſchwulſt etwa aus dem leibe gekommen wäre, daß man ſelbe bey zeiten öfne, und den eiter heraus laſſe, wenn einiger vorhanden, und hernach gebührend heile; iſt es aber, daß eine geſchwulſt ſich nicht wolte zur zeitigung begeben, und immer hart bliebe, ſo brauchet man folgendes: Eibiſch-kraut, bingel-kraut, camillen-blumen, jedes eine handvoll, weiß ilgen-wurtz, eibiſch-wurtz, lein-ſaamen, jedes 2 loth, alles klein zerſchnitten und zerſtoſſen, in wein geſotten, ſo viel als nöthig, und ein wenig baum-öhl zu einem cataplaſma oder pflaſter, und ſo warm, als zu erleiden, über die geſchwuſt geſchlagen, hernach, wenn es zur materie gangen, kan ſelbe geöffnet werden. Was aber gar harte geſchwulſten ſind, die ſchmieret man mit ausgelaſſenem unſchlit von den nieren und ſchmeer, ſo heiß als man kan, und ſolches nach nothdurft wiederholet. Bekömmt ein roß eine geſchwulſt am bauch, ſo nimmt ſie mehrentheils ihren anfang aus dem leibe, deswegen iſt ein purgier-tranck zu gebrauchen, um das wäſſerige und unnütze weſen von innen auszuführen; äuſerlich binde einen ſtrang garn über, welcher vorher mit laugen wohl geſotten worden, ſo heiß als es zu erleiden; weilen ſich aber das überbinden nicht aller orten appliciren läſſet, ſo iſt folgender anſtrich zu gebrauchen: Man nehme walck-lehmen ungefehr 1 pfund, ſilber-glette, lein-öhl, jedes 6 loth, eßig 8 loth; die ſilber-glette wird zu pulver gemachet, hernach in eßig geſotten, alles unter einander gerühret, und nach nothdurft wiederholet. Wäre einem roß der ſchlauch oder das geſchröt geſchwollen, ſo machet man einen backſtein heiß, thut ſolchen auf einen andern dergleichen ſtein in ein geſchirr, thut knoblauch auf den heiſſen ſtein, ſchüttet hernach geiß-milch darauf, daß es einen dampf giebet, ſelben läſſet man dem roß wohl an die geſchwulſt gehen, wenn das roß vorher wohl zugedecket worden, daß der dampf dabey bleibet; oder man machet folgende geſchwulſt-ſalbe: Weiß ilgen-öhl 4 loth, bleyweiß, roſen-waſſer, jedes 2 loth, ſchieß-pulver 1 loth, ſafran 1 quentlein; das bleyweiß und ſchieß-pulver wird erſt klein geſtoſſen, und durch ein haar-ſieb geſiebet, und aus allem eine ſalbe gemachet, damit ſchmieret man die geſchwulſt wohl, bähet ſelbe hernach mit folgender bähung: Nachtſchatten, beyfuß, camillen, ſchell-kraut, jedes 2 hände voll, ſchneidet und ſiedet ſolches mit gnugſamen waſſer, und bähet die geſchwulſt damit, ſo daß eines um das andere geſchehe, und die ſalbe deſto beſſer eindringen möge. Dieſe ſalbe dienet zu

allen geſchwulſten, wenn ſie auch gleichſam vergiftet wäre, oder die ros das wild oder das St. antoni-feuer haben. Der gemeine landmann machet ſonſten auch aus dieſem eine geſchwulſt-ſalbe: Ausgelaſſen ſchmeer, milch-raum, jedes 4 löffel voll, gepulvert ſchieß-pulver, einen ſchuß, das weiſſe von 3 eyern, und mit eßig und branntewein zur ſalbe gemachet; wolte aber die geſchwulſt wider allen angewandten fleiß nicht weichen, ſo hat ſolche ſich zur materie geſammlet, dieſes muß man aufmachen, und gebührend ausheilen. Bekömmt ein roß unverſehens am gantzen leibe kleine geſchwulſten oder bentzel, als hätte es ſich verunreiniget, oder wäre vergiftet worden, ſo wird folgende einſchütt ihm innerlich gebrauchet: Guten theriac 1 loth, gepulvert cardobenedicten, langen pfeffer, jedes 2 quentlein; man ſchüttet ſolches dem roß mit einem ſchoppen wein ein, und läſſet es eine halbe ſtunde wohl zugedeckt ſtehen, hernach reitet man es, daß ihme wohl warm werde; den andern tag läſſet man ihm eine ader öfnen, und die gedoppelten oder die geſchwollenen orte ſchmiere man mit wein-hefen und guten branntewein. Es bekommen auch die roſſe öfters phlegmatiſche geſchwulſten an den hinter-beinen, hincken aber nicht viel daran, nur daß es ihnen anfangs ſpannet, und am gehen hindert, bis ſie erwarmen, ſie kommen auch ſelten zum aufbrechen, kommet mehrentheils von einem verkälteten geblüt her, welches mit waſſer ziemlich angefüllet iſt, und wenn es überhand nimmt, ſchwellen auch die vorder-füſſe mit den hintern. Wenn ſich nun dieſes ereignet, und man meinet, es möchte ſelbes viel waſſer im geblüt haben, ſo kan erſtlich obiger tranck dienen, welcher vor die geſchwulſt recommendiret worden; hernach werden ihme die füſſe mit einem geſottenen haber-ſtroh wohl gerieben, und alsdenn mit folgenden gebähet: Wermuth, beyfuß, doſten, attich-kraut, ſchell-kraut, wachholder-ſchoß, jedes nach belieben, zerſchneidet es, und ſiedet es mit gnugſamen waſſer, und bähet die geſchwollene füſſe wohl damit; hernach kan folgendes geblüt-erwärmendes pulver gebrauchet werden: Schwalben-wurtz, ſchwertel-wurtz, zaun-rüben, jedes 2 loth, ingwer, galgant, zitwer, jedes 1 loth, wachholder-beer 2 loth, lorbeer, langen pfeffer, jedes 1 loth, krebs-augen, ſchwefel, jedes 2 loth, zu pulver gemachet, hernach morgens und abends 1 löffel voll auf dem futter gegeben, und dem roß die ſchranck-adern gelaſſen. Es bekommen auch öfters die roſſe geſchwollene füſſe zur herbſt-zeit, oder den winter durch, wenn ſie ſtarck gebrauchet worden, und ſie hernach nur etliche tage ſtehen; dieſes aber vergehet ihnen wieder, wenn man ſie brauchet, und hat dieſes nicht viel gefahr; will man aber ſolches remediren, kan obiges pulver allein dienen, hernach die hals- und ſchranck-adern gelaſſen, und die füſſe mit geſottenem haber-ſtroh gerieben, oder mit warmen ſpülich-waſſer gewaſchen, und mit branntewein 2 theil und nuß-öhl 1 theil geſchmieret. Der hals ſchwillet auch mehrmals, wenn ein roß etwas ungefehr eingefreſſen, ſolches aber im halſe ſtecken bleibet, da denn nothwendig eine geſchwulſt, und endlich ein innerliches geſchwäre daher entſtehen muß. Wenn nun eine geſchwulſt ſich ereignet, und man vermuthet, oder deſſen gewiß iſt, daß etwas inwendig im halſe ſtecken müſſe, ſo ſchmieret man die geſchwulſt äuſerlich mit folgender ſalbe: Hundsſchmaltz 6 loth, bleyweiß 2 loth, zerſtoſſe das bleyweiß, mache eine ſalbe daraus, und ſchmiere des tages 4mal das roß damit; hernach wird das roß auf den boden niedergeworfen, als wenn man es heilen wolte, darnach nimmt man honig, eßig, jedes 1 gläslein voll, ſaltz ſo viel man mit 5 fingern faſſet, eyer, num. 3, machet es unter einander; hernach bindet man einen zarten lumpen an eine waldwied oder fiſchbein, netzet es in obbemeldtem, und fähret allgemach dem roß hiermit in den hals hinunter, damit was in demſelben ſtecken möchte, mit hinunter gebracht würde; wenn nun dieſes vorbey, ſo ſchüttet dem roß das übrige vollends in den hals.

Geſegnete diſtel, ſiehe Cardobenedicten-kraut.

Geſelligkeit: Iſt eine pflicht, vermöge welcher man mit andern eine friedfertige geſellſchaft unterhält. Wenn ein hausvater ſolche ſowol gegen ſeine nachbaren, als andere, mit welchen er ohnumgänglich zu thun hat, ausübet, wird er den nutzen davon gewiß ſpüren.

Geſencke: Heiſſen bey der fiſcherey die runden cylindriſchen von eiſen oder bley gemachten gewichte, welche an dem unterſten ſaum einer wathe, oder andern fiſch-netzes angemachet ſind, damit ſolche auf den grund eines teiches oder fluſſes aufſtreichen, und alſo verhindern mögen, daß keine fiſche unter dem netze durchgehen können.

Geſencke: Iſt bey dem wein-bau dasjenige ſtück eines reben-ſtockes, welches nach einem daran gethanen ſchnitt in die erde geſencket wird, damit es wurtzel faſſe, und nachgehends verſetzet werden könne. Siehe Sencke.

Geſetze im bürgerlichen leben und wandel, wie ſelbige in rechte beobachtung zu bringen: Ohne geſetze kan auch nicht die allergeringſte geſellſchaft beſtehen,

ſtehen, zu geſchweigen, daß diebs- räuber- und mörder-banden den namen der geſellſchaft nicht verdienen, ſo haben doch auch dieſe, welches ſchon der weiſe Cicero gedencket, unter ſich ihre geſetze: Vielmehr will es der bürgerlichen geſellſchaft obliegen, ihre guten geſetze zu beobachten; denn die ausübung der geſetze iſt die ſeele der policey, und wenn gleich in einem ſtaate oder lande die vortreflichſte einrichtung iſt, dieſe einrichtung aber durch heilſame geſetze nicht ins werck geſetzet wird, ſo iſt dieſes eine glocke ohne klöppel, und wenn die bosheit der menſchen, ſowol obere, als untere, die geſetze nach ihren leidenſchaften brauchen können, ſo werden ſie allezeit gelegenheit finden, nach ihrer eignen rache, wolluſt, geldſchneiderey, herrſchſucht und verfolgung anderer damit zu verfahren, und wird der erforderliche zweck der handhabung der geſetze bey dergleichen leuten gar nicht einmal gefunden; vielmehr bemühen ſie ſich, die geſetze zu entkräften, und zancken über dem buchſtaben, nicht aber was recht und unrecht iſt; ſie ſtreben nicht darnach, die unſchuldigen zu vertheidigen, ſondern die ſchuldigen von der ſtrafe zu befreyen. Auch ſelbſt der geſetzgeber ſchmähet in unterlaſſung derſelben ſeine ehre und hoheit. Er unterläſſet aber ſeine gegebene geſetze, wenn er die übertreter dererſelben nicht genugſam beſtrafet, ſondern zuläſſet, man mag damit umgehen, wie man will. Iſt nun ein weltbürger ein redlicher mann, ſo beobachtet er die geſetze nach aller ſtrenge, ohne abſicht auf ſtrafe oder belohnung, hat er aber einen böſen willen, ſo thut er bey ſo geſtallten ſachen alles, was ihm nur gelüſtet. Damit aber doch in einem wohlbeſtellten ſtaate die geſetze gehalten werden müſſen, ſo thut ein geſetzgeber am beſten, daß er die übertreter mit harten ſtrafen beleget, hingegen die beobachter dererſelben mit belohnungen begnadiget; und obgleich in den meiſten ländern auf das letztere nicht geſehen wird, ſo haben wir doch in Engeland und Franckreich, daß ſolches in policey- und nahrungs-ſachen zu groſſem aufnehmen derſelben geſchehe, exempel. Daß die übertreter zwar geſtrafet werden, lieget klar genug am tage, aber oft nicht nach dem ſinne des geſetzgebers, ſondern vielmehr aus eigennutz, auch herrſch- und ſtraf-ſucht. Und ob es gleich leute genug giebt, die von groſſen herren geſchencke, gnaden-gelder und jährliche leib-renten genieſſen, ſo ſind doch vielmals viel unwürdige, die nicht nach des herrn wahrer intention, ſondern nach eines andern falſch angegebener recommendation dieſelben genieſſen. Die geſetze nun in gute beobachtung zu bringen, ſo gehören belohnungen und ſtrafen dazu. Zu den belohnungen wären wol nachſtehende gedancken ein ſicherer grund: Es ſolte keine caſſe ſeyn, wo man nicht auch zugleich ſein augenmerck mit auf die belohnungen richtete, und denjenigen redlichen bürgern, die dem ſtaate aus liebe, und nicht aus eigennutz dieneten, etwas davon ausſetzete. Diejenigen, welche ſich in nahrungs-ſachen hervorthäten, ſolten zu ihrem anfange ſonderliche vorzüge genieſſen. Z. E. vorſchuß, freyjahre und erlaſſung von kriegs-dienſten und leibeigenſchaft, die beförderung von geringern dienſten zu beſſern, z. E. bequemere und mit mehr einkünften verſehene ämter und ehren-ſtellen; der vorzug des geſchickten vor den ungeſchickten, abſonderlich der landes-kinder vor den fremden, ſo aber die fremden noch geſchickter ſind, auch dieſe in beförderungen vorziehen. In allerhand unglücks-fällen den wohlverdienten am meiſten beyſtehen. Denen emeritis, oder die nicht mehr arbeiten könten, ſolte man ihre penſion nicht entziehen, dadurch wird der verdacht, als wenn das publicum undanckbar wäre, abgewendet. Wenn wohlverdiente leute ihre kinder nicht erziehen können, ſoll man anſtalt machen, daß dieſelben verſorget werden; dazu gehören die allgemeinen armen-anſtalten, dadurch ſowol dergleichen wohlverdiente eltern, als auch ihre gut erzogene kinder unterhalten werden können.

Zu den anſtalten zu zucht-ſtrafen wird erfordert, daß man einen von den belohnungen ſo lange ausſchlieſſet, bis er ſich beſſere; daß man ſeine erlangte belohnung entweder zum theil, oder halb, oder gantz auf eine gewiſſe zeit entziehet; ferner eine gute haus- kinder- und geſinde-zucht, dazu geſellen, jungen, knechte und mägde gehören, hierzu aber werden wiederum leute erfordert, die die eltern, herren und meiſter, wie dergleichen gute zucht glücklich anzuſtellen, unterrichten, welches vornemlich geſchickte kirchen- und ſchul-lehrer thun ſollen. Auch gehöret hieher die hohe und niedere kirchen- und ſchul-zucht, wie auch die kirchen-cenſur, ingleichen der zunft- und geſinde-zwang, die väterliche und eheliche gewalt über weib und kinder. Es muß aber alle dieſe gewalt gehörig eingerichtet, und von der obrigkeit unterſtützet werden. So kan man auch zu den zucht-anſtalten rechnen, daß man diejenigen, welche nicht geſetzmäßig leben wollen, eine zeitlang verläßt, und ihnen in dem daher entſtehenden unglück und elend nicht beyſpringet, ſondern ſelbſt erfahren und erkennen läſſet, daß ſie an ihrer noth, z. E. an der dürftigkeit, ſelbſt mit ſchuld ſind. So

Digitized by Google

gehören auch zu den policey-zucht-anſtalten die kleinen geld-ſtrafen. Es iſt aber die gröſſe und kleinigkeit der geld-ſtrafen nicht nach der gröſſe der ſumme, ſondern nach dem vermögen und der neigung des zu beſtrafenden zu rechnen. Denn einem geringen und dürftigen iſt eine kleine ſtrafe von etlichen groſchen ſehr empfindlich, hingegen einem wohlhabenden und dabey liederlichen kerl ſchmertzet eine groſſe ſumme gar nicht, da man doch durch dergleichen ſtrafen eine furcht eindrucken, und eine beſſerung ſuchen ſolle, und wer durch vernünftige bewegungs-gründe ſich nicht beſſern will, der muß als ein unvernünftiges vieh durch ſchmertzliche empfindungen gezwungen werden, und dieſes geſchiehet durch ſchärfen und mindern dieſer ſtrafen. Und auf dergleichen art muß auch ein geitziger und wollüſtiger tractiret werden. Doch iſt bey denen geld-ſtrafen mit darauf zu ſehen, daß der beſtrafte nicht in ſeiner handthierung und wirthſchaft geſchwächet wird, denn dergleichen ſtrafen gehören nur vor diejenigen, wo keine hofnung zur beſſerung faſt mehr zu ſpüren iſt, und dabey die policey allezeit des zu beſtrafenden vermögen unterſuchen ſoll, es wäre denn, daß die bosheit deſſelben ſo zunähme, daß endlich gar das gefängniß damit verknüpfet würde, und ein dergleichen glied ſo gut, als verlohren zu achten wäre, und gar von der geſellſchaft abgeſchnitwürde. Die haupt-regel bey policey-geld-ſtrafen ſoll ohne dem darinnen beſtehen, daß man von ſeiten der obrigkeit dahin ſehe, daß die leute überzeuget werden, es ſey nicht ſowol am gelde, als an der beſſerung des beſtraften gelegen, und daß andere dadurch gewarnet, und vom böſen abgeſchrecket werden mögen, in gleiche verbrechen und laſter zu fallen. Dahero ſollen auch alle ſtrafen nicht in geheim geſchehen, ſondern, ſo viel möglich, kund gethan werden. Denen zünften und kleinen geſellſchaften muß man die freyheit geſtatten, daß ſie ihrer glieder verbrechen, die ſie wider ihre confirmirten articel begehen, mit kleinen geld-ſtrafen belegen dürfen, die ſtraf-gelder aber nicht unter einander zu theilen geſtatten, ſondern daß dieſelben zu einer andern z. E. armen-caſſe geliefert werden müſſen, und dahero der unnütze und ſchädliche aufwand derſelben gehindert werde; wo aber in einer zunft ſelbſt ſchon dergleichen anſtalten ſind, dazu die ſtraf-gelder gebrauchet werden, muß man auch dieſe nicht hindern, ſondern befördern helfen. So kan man auch die policey-verbrecher, wenn ſie kein geld haben, mit einer abgabe, die geldes werth hat, belegen, und dieſe abgabe vor die armen, oder zum gemeinen beſten gebrauchen; oder daß dergleichen leute etwas vor das gemeine beſte arbeiten müſſen, und dafür entweder gar nichts, oder nur die hälfte des lohnes bekommen, und dieſer abzug wieder in eine caſſe zu beförderung guter policey-anſtalten geliefert werde. Zu den gelinden zucht-anſtalten gehöret auch der weite und enge arreſt auf gehorſam; denn die freyheit, nach gefallen hin und her zu gehen, geſellſchaften zu beſuchen, zu verreiſen, wenn und wohin man will, ſeine zeit nach belieben anzuwenden, zu wachen, zu ruhen, zu arbeiten, und dergleichen, iſt eine ſache, worauf ein groſſer theil der bequemlichkeit unſers lebens ankommt, und hingegen, wo die einem beſchnitten wird, iſt es gleichfalls eine nicht geringe beſtrafung, ſondern oft empfindlicher, als geld-ſtrafe, zumal wenn der verbrecher in ein dazu beſtimmtes verſchloſſenes behältniß geſperret wird; denn die freyheit iſt mit keinem gelde zu bezahlen; auch könte man ſelbſt die zucht-häuſer mit dazu rechnen, wenn dieſelben nicht mit criminal-gefängniſſen, harter arbeit und vielerley ſchande verknüpfet wären. Schläge mit händen, ruthen, peitſchen und ſtecken ſind auch eine policey-ſtrafe, wenn ſie nur nicht von unehrlichen leuten, ſondern von eltern, herren, männern, ſchulherren und handwercks-meiſtern verrichtet wird, dahin auch die ſoldaten-ſchläge von officieren gerechnet ſind, doch muß dergleichen zucht behutſam und vernünftig gebrauchet werden. Ja wenn dergleichen ſtrafen öffentlich geſchehen, ſo haben ſie deſto gröſſern eindruck in den gemüthern, und kömmt dabey nicht auf die härte und vielheit an, ſondern auf den umſtand, daß einer dadurch beſchimpfet werde, und ſich alſo vor verbrechen in acht nimmt. Zu den policey-ſtrafen gehören auch die ſtrafe der öffentlichen ſchande, z. E. der ſpaniſche mantel, die weiſe, das trill-haus, die geige, da die verbrecher öffentlich zu jedermanns ſpott und hohn ausgeſtellet werden, dabey aber muß man dem ungezogenen pöbel ja nicht geſtatten, daß er an dergleichen verbrechern ſeinen muthwillen ausübe; dahin zählet man auch an theils orten das anſchlieſſen an die karren, um auf den gaſſen den koth zuſammen zu fahren, wie dergleichen ſelbſt in Leipzig vor nicht allzulangen jahren mit etlichen liederlichen weibes-perſonen und einer kupplerin geſchehen iſt. Unter die gröſſern policey-ſtrafen könte man auch rechnen, daß einige verbrecher z. E. die wucherer, tranck-verfälſcher, betrüger mit gewichte und maas, die tagediebe und faullentzer, u. d. gl. mit einem gewiſſen zeichen am kleide auf eine zeitlang zu tragen beleget würden.

würden. Auch könte die verſagung eines ehrlichen begräbniſſes ein groſſes ſchrecken nach dem unterſcheid des ſtandes denen übertretern derer geſetze einjagen, welches ehemals bey den Egyptiern denen geſchahe, die liederlicher weiſe ſchulden gemachet, und unter dergleichen ſchulden-laſt ſtarben, dazu auch in Sachſen der ſchuld-thurm zu rechnen; der feſtungs-bau, ſtrenge arbeit, damit ein hartes gefängniß verknüpfet iſt, ſchlechte koſt und beraubung des lohns gehören auch zu den polieey-ſtrafen.

Zu beobachtung der geſetze gehöret abſonderlich eine gute aufführung und exemplariſches leben derer vorgeſetzten, als welches mittel ſind, dadurch bey den geringern ein ungemein groſſer eindruck gewircket wird. Denn ein menſch thut dem andern allezeit lieber aus nachahmung was nach, als wenn er durch geſetze dazu verbunden wird. Dazu nun gehören ſchul- und kirchen-lehrer mit ihren untergebenen und zuhörern, ingleichen obrigkeiten und herrſchaften mit ihren unterthanen und geſinde; denn durch gute exempel wird viel gebeſſert, und durch böſe thaten viel unheil in der nachfolge angerichtet, das iſt die urſache, warum kluge regenten ihre eigene geſetze beobachten; das iſt die urſache, warum ſie ſolche anſtalt machen, warum zum ſtande der vornehmen, der vorgeſetzten, der häupter der geſellſchaften, der lehrer und dergleichen, verſtändige, ehrliche, fromme und tugendhafte leute genommen werden; das iſt die urſache, warum hausväter und hausmütter, lehrer und meiſter gebeſſert, und zu beobachtung der geſetze geſchickt gemachet werden, weil davon das wohl der kinder, des geſindes und der jugend abhänget, und viele nützliche geſellſchaften daher entſtehen. Abſonderlich iſt die kinder- und jugend-zucht das vornehmſte mittel, dadurch die welt verbeſſert wird; das iſt endlich die urſache, warum öffentliche übertretungen härter zu beſtrafen ſind an denjenigen, die das gegentheil befolgen helfen ſollen, als an andern, die keine vorgeſetzten und eltern ſind. Denn das iſt ein groſſes verderben des ſtandes, wenn man vorgeſetzte, lehrer und obrigkeiten mit öffentlichen ärgerniſſen durchwiſchen läſſet, und die geringen und kleinern ſtrafet. Die härte der ſtrafe aber beſtehet nicht allezeit darinne, daß ein vornehmer eine andere ſtrafe als ein geringer übertreter leiden muß, ſondern es kommt dabey viel auf der ſtrafe verhältniß gegen den ſtand und die umſtände des zu beſtrafenden vornehmen an, welches machet, daß eben dieſelbe ſtrafe, die einem gemeinen manne eine ſchlechte ſtrafe iſt, bey einem vornehmen ſchon ſehr hart geachtet wird. Ein hauptmittel, die geſetze in beobachtung zu bringen, iſt noch dieſes: Daß man dasjenige, was die beobachtung der geſetze vorausſetzet, erſt veranſtaltet, und was ſelbige verhindert, aus dem wege räumet.

Geſichte: Iſt das vorder-theil des haupts eines menſchen, deſſen beſondere und vornehmſten theile die ſtirne, augen, naſe, backen, der mund und das kinn ſind, welche, nachdem ſie gebildet und gegen einander geſtellet ſind, einem menſchen ein ſchönes oder heßliches geſichte machen. Einige wollen daher aus dem geſichte gleich urtheilen können, wie eines menſchen gemüthe geartet und beſchaffen ſey, und weil eines jeglichen menſchens geſichte einige gleichheit mit eines thieres geſichte haben ſoll, ſo wollen ſie auch hierbey angemercket haben, daß ein menſch mehrentheils die eigenſchaften des thieres, dem es gleichet, an ſich habe.

Geſichte, das ſehen: Iſt einer der 5 äuſſerlichen ſinnen, welcher durch das auge das ſehen verrichtet, alſo, daß wenn die geſichts-nerven von dem äuſſerlichen lichte in ihrer maaſſe beweget werden, ſolche mancherley bewegung eine gewiſſe empfindung auf dem boden des auges an der netz-förmigen haut erwecket, welche zu dem hirne geführet, daſelbſt ſie der ſeelen mitgetheilet wird.

Geſiegelte erde, ſiehe Spiegel-erde.

Geſinde: Diejenigen perſonen beyderley geſchlechts, welche ihrer herrſchaft um einen gewiſſen jährlichen lohn, und um tägliche koſt dienen, und unter derſelben befehle ſtehen, heiſſen dienſt-boten, geſinde, knechte und mägde. Die haupt-pflicht oder der grund, worauf eigentlich aller dienſt, welchen dienſtboten ihrer herrſchaft, ſowol dem herrn, als der frauen, zu leiſten ſchuldig ſind, iſt die gottesfurcht, denn aus dieſer wächſet die liebe, nebſt allen übrige pflichten, als gehorſam, treue und fleiß, daher ſie billig auf nichts anders zu ſehen haben, als wie ſie willig, ungezwungen und ohne alles geheiß ihre ſchuldigkeit beobachten wollen. Aus dieſer liebe entſpringet die ehrfurcht gegen die herrſchaften, welche ſie nicht nur denen von hohen ſtande, ſondern auch andern von geringern, zu erweiſen ſchuldig ſind. Dieſemnach iſt ein dienſt-bote verbunden, nicht nur was die herrſchaft befiehlet, treu und fleiſſig auszurichten, ſondern auch derſelben nutzen auf alle weiſe zu befördern, und deren ſchaden zu verhüten. Er ſoll ſich nichts zueignen, unter waſerley prätext es auch ſey, weder geld, noch geldeswerth. Im kaufen oder verkaufen keinen betrug brauchen, oder etwas zurück halten, es ſey ſo gering, als es nur wolle. Dieſes verſtehet ſich auch

Digitized by Google

auf ſpeis und tranck. Sie, die dienſt-boten, ſollen auch nichts auf eine liederliche weiſe verwahrloſen, verderben laſſen, oder verſchwenderiſch mit den ihnen anvertrauten ſachen umgehen. Eine der vornehmſten ihrer pflichten beſtehet auch darinn, daß ſie verſchwiegen ſind, nichts austragen oder plaudern, was im hauſe geſchiehet, auch kein gewäſche und hader mit der nachbarſchaft anſtellen. Endlich erfordert auch ihre ſchuldigkeit, ſowol der gegenwärtigen, als abweſenden herrſchaft, nach allem vermögen ihre treue zu erweiſen. Sind dienſt-boten ſo unglücklich, daß ſie an eigenſinnige und zuweilen unbillige herrſchaften gerathen, von denen ſie übel und gar mit ſchlägen tractiret werden, ſollen ſie deswegen nicht ſo gleich vor der zeit aus dem dienſt laufen, ſondern ſo lange ſie noch in dienſten ſtehen, und der herrſchaft brod eſſen, nichts deſto weniger gegen derſelben treu und fleißig ſich erweiſen, und bedencken, daß man auch der wunderlichen herrſchaft nachſehen und gehorſamen müſſe. Dagegen ſollen ſie die erkenntlichkeit vor die wohlthaten, ſo ſie von herrn und frauen in ihrem dienſt genoſſen, nie vergeſſen, nichts denn alles gute von ihnen reden, und nicht zugeben, daß von andern dienſt-boten in ihrem beyſeyn übel geſprochen werde. Mit ihrem lohn ſollen ſie zufrieden ſeyn, und ihn, wie auch den mieth-groſchen, nicht zu ſteigern ſuchen. Diejenigen nun, welche dieſer treuen erinnerung folgen, dörfen ſich gewiß ſo viel ſegen verſprechen, als hingegen andere unſegen zu hoffen haben. Zu verhütung aller unordnung, welche in einer haushaltung durch böſes geſinde entſtehen kan, ſollen herr und frau ſich vor fremdes und unbekanntes geſinde in acht nehmen, hingegen, ſo viel möglich, bekannte knechte und mägde, von denen man gut zeugniß hat, und die etwas zu verlieren haben, dingen und miethen. Zwey brüder und ſchweſtern in einer haushaltung in dienſten zu haben, iſt nicht zuträglich. Denn entweder ſie vertragen ſich mit einander, oder leben in ſteter zänckerey, ſo leidet die herrſchaft jedesmal darunter. Alte ausgearbeitete knechte und mägde ſind gemeiniglich unvermögend, zänckiſch und faul, und wollen oft die herrſchaft ſelber meiſtern. In der land-wirthſchaft brauchet man mancherley bediente, geſinde und tagelöhner, verwalter, wirthſchafts-amtleute, gärtner, fiſch-meiſter, forſt- und jagd-bediente, müller, ſchäfer, hirten, bienen-wärter, wieſen-vögte, hofmeiſter, käſe-mütter, ausgeberinnen, haus-jungfern, köche, köchinnen, haus- und andere knechte und jungen, vieh-haus- und groſſe-mägde, meyher, ſchnitter, holtzhacker und andere handlanger, und wie ſie namen haben mögen; allen dieſen ohne unterſcheid gehet dasjenige an, was im vorhergehenden von der geſinde ſchuldigkeit geſaget worden. Bey endigung des dienſtes iſt ein dienſt-bote ſchuldig, den dienſt zu rechter zeit aufzukündigen. Das vermiethen an zwey herren iſt ſtrafbar, und muß dabey der erſte, ſo den miethpfennig gegeben hat, vorgehen, und kan der alte herr keinen vorzug prätendiren. Hingegen ſollen auch chriſtliche herrſchaften keine übermäßige arbeit fordern, ihnen gnugſame und übliche ſpeiſe, lohn und kleidung geben, einander nicht abſpänſtig machen, noch ſolches ohne erhebliche urſache vor der zeit erlaſſen, oder übermäßig caſtigiren, wiſſentlich niemanden, ſo ſich ſchon anderwerts verſprochen, miethen. Das geſinde auf dem lande ſoll auf ein gantzes jahr gemiethet, und aus erheblichen urſachen auf keine kürtzere zeit angenommen, jedoch müſſen diejenigen, ſo erweislich heyrathen wollen, davon nicht abgehalten werden. Hiernechſt ſoll auch niemand einen dienſt-boten, ohne habende kundſchaft annehmen, und kein herr falſche zeugniſſe oder atteſtata ertheilen, auch denjenigen, ſo ausgedienet, nicht aufhalten, und zur erndte-zeit keinen ſtärckern lohn geben. Denen arbeits-leuten muß man ihren verdienten billigen lohn, jedoch auch dieſen, nach unterſcheid der zeiten, durch öffentliche ordnungen, denen hauswirthen aber nicht geſtatten, daß ſie ſolchen entweder verkürtzen, oder eigenmächtig mehr geben, und einander überſetzen. Wer aber iſt vermögend, denen in der land-wirthſchaft einmal eingeriſſenen mißbräuchen abzuhelfen, wo die policey keine beſſere anſtalten machet, und es würde gewiß nicht ohne nutzen ſeyn, wenn von zeit zu zeiten land-viſitationes, wie es bey den conſiſtoriis üblich, angeordnet würden, ſich der landwirthſchaft, und wie ſie beſtellet ſey, zu erkundigen.

Geſinde-koſt. Eine ſchuldigkeit erfordert die andere; denn gleichwie das geſinde treue und fleiß ſchuldig iſt, ſo wird dagegen von der herrſchaft erfordert, ihnen den verſprochenen lohn, nebſt nothdürftigen unterhalt an ſpeiſe und tranck zu reichen. Denn wo man volle arbeit haben will, muß auch das brod richtig ausgetheilet werden, widrigenfalls wird das geſinde zur untreue gleichſam genöthiget, wenn es nicht ſatt zu eſſen bekömmt. Es ſollen aber die ſpeiſen auch alſo beſchaffen ſeyn, daß es dabey ſeine geſundheit nicht verlieret, oder jedesmal mit ſeufzen an dergleichen dienſt zu gedencken, urſache hat. Auf einen knecht oder magd wird jährlich auſſer

Digitized by Google

auſſer kraut, rüben, möhren, ſallat, oder dergleichen garten-waaren, an getrayde, zugemüſen, und andern, zur koſt gerechnet: 5 ſcheffel korn Dresdner maas zu brod, drey viertel korn zu gemüſe und ſuppen, ein bis fünf viertel ſcheffel gerſte zu graupen, ein halber ſcheffel weitzen, ein halber ſcheffel erbſen, ein viertel linſen und 2 metzen ſaltz; doch wird es damit immer an einem orte anders gehalten, als am andern, und läſſet ſich hierüber nichts gewiſſes ſetzen.

Geſinde-lohn, lied-lohn, mieth-lohn rc. Demnach die dienſt-boten itziger zeit freye leute ſind, die für ihren lohn dienen; ſo iſt es göttlichen und natürlichen geſetzen allerdings gemäß, daß dem geſinde der verdiente lohn richtig gereichet, und ohne ſonderbare urſache kein abzug gemachet werde; es wäre denn eine nachläßige verwahrloſung oder wiſſentliche bosheit dabey. Jedoch ſoll eine jede herrſchaft auch die vorſichtigkeit brauchen, daß ſie den geſinde-lohn nicht voraus zahle, weil man, bey allerhand ſich ereignenden fällen, ſich hernachmals an nichts mehr halten kan. Was es zur höchſten nothdurft an kleidung, ſchuhe u. d. gl. brauchet, kan man ihnen abfolgen laſſen, aber doch allezeit etwas zur verſicherung in händen behalten; denn ſonſt einiges geſinde ſo frech iſt, der herrſchaft vor endigung ihres dienſtes den ſtuhl vor die thüre zu ſetzen, und gar heimlich davon zu laufen. Der geſinde-lohn iſt nach gelegenheit des orts veränderlich. Um Leipzig herum bekömmt ein hof- oder ſchirr-meiſter 20 bis 25 gülden. Ein groß-encke, ober- oder groß-knecht 18 bis 20 gülden. Ein haus-knecht 10 bis 18 gülden, ſo viel auch der mittel-encke, bauer- und ochſen-knecht, und der kleine encke 14 bis 16 gülden. Einer hofmeiſterin oder käſe-mutter pfleget man 18 bis 20 gülden, auch weniger oder mehr zu geben. Der ſogenannten groſſen magd 12 gülden, und eben ſo viel der ſau-magd. Der haus-magd 10 bis 12 gülden; der mittel-magd bey ſtarcken gütern 10 gülden, und der kleinen magd 8 bis 10 gülden; wobey denn auch gemeiniglich eine ergötzlichkeit oder ſogenannter heiliger chriſt zu fallen pfleget. Bey groſſen haushaltungen iſt es bräuchlich, daß man um richtigkeit willen mit dem geſinde ordentliche lohn-zettel hält, und alle viertel jahr den empfang des lohns darein zeichnet.

Geſinde-noth. Dieſer artickel iſt paßive auf diejenigen herrſchaften gerichtet, welche über böſes und ungeartetes geſinde ſich zu beſchweren urſache haben. In der haus-wirthſchaft findet ſich täglich gelegenheit darüber zu klagen, daß auch ſo gar manche herrſchaft zuweilen aus ungeduld wünſchet, daß ſie ohne geſinde leben möchte. Sonſt iſt dieſe ſache zur bequemlichkeit der menſchen von GOtt ſo weißlich angeordnet, und in der wirthſchaft ſo unentbehrlich, daß man ſich glücklich zu ſchätzen hat, menſchen zu unſern dienſten zu finden, die wir ſelber alles zu verrichten nicht vermögend wären. Es iſt zwar nicht zu leugnen, daß mit dem geſinde-halten zufälliger weiſe viel verdruß und noth im wirthſchaftlichen leben verknüpfet iſt, ſonderlich auf dem lande; allein viel wirthe machen ſich auch ihre noth oftmals gröſſer, als ſie es urſache haben; andere machen durch ihr beſtändiges keifen, ſchlagen und wüten ihr geſinde ſo halsſtarrig, daß es auf ſeine befehle nichts mehr giebet, und vorſetzlich ihm allen verdruß machet. Da verhetzet das alte das neu ankommende geſinde beſtändig, und alſo kan er unmöglich viel gute tage haben, ſondern iſt bey einer ſo verderbten ſache vielmal genöthiget, ſeine wirthſchaft aus lauter ungeduld und verdruß gar aufzugeben. Nun iſt hier die frage: Was gegen dieſe ſeuche vor ein mittel zu gebrauchen, und wie der ſo ſchädliche einfluß in den blühenden zuſtand der wirthſchaft zu heben ſey? Land-wirthe, welche den gerichts-zwang haben, können ſich einigermaſſen helfen; allein nach dem gemeinen ſprüchwort heißt es: Gar zu ſcharf macht ſcharten, wenn in der ſtrafe die maas überſchritten wird; böſes geſinde kan auch dadurch wenig gebeſſert werden, indem es doch den einmal eingewurtzelten groll und haß beſtändig im hertzen behält; die kleinen zucht-ſtrafen des böſen geſindes, die man in guten policeyen ſchleunig und ohne proceß und koſten von der obrigkeit erlanget, ſind zwar ſolche mittel, welche der haus-zucht die hand biethen, und der herrſchaft reſpect und hochachtung verſchaffen; allein, wo man oft um eines geringen ſchelt-worts willen dem geſinde injurien-klagen verſtattet, davon die gerichts-ſporteln einen guten zuwachs haben; wo man ſolche leute duldet, die das geſinde verleiten, und in ihrer bosheit ſtärcken und hegen, da iſt nicht daran zu dencken, daß dieſe noth bey allen geſinde-ordnungen gemindert werde. Vielmehr wird endlich das geſinde ſo gar unter ſich ſelbſt hundert böſe gebräuche entgegen ſetzen, welche die herrſchaft aus furcht, ins künftige gar kein geſinde zu bekommen, oder noch gröſſere noth zu haben, einzugehen genöthiget iſt. In einigen groſſen ſtädten, da die policey eben nicht die beſte iſt, hat es das geſinde, leyder! in anſehung ihres lohns und arbeit dahin gebracht, daß die policey ihren unvernünftigen forderungen keine ſchran-

cken ſetzet. Allein, wenn auch alles dieſes von der obrigkeit mit aller ſorgfalt verhütet wird, ſo ſcheinet es dennoch nicht hinlänglich, wenn die policey nicht auf die haupt-quelle alles böſen geſindes zurückgehet, und ſelbige zu verſtopfen ſich angelegen ſeyn läſſet. Dieſe aber iſt in der kinder-zucht vornemlich zu ſuchen, und daß man von ſeiten der policey darinnen keine beſſere anſtalten machet, welche doch wol zu wünſchen wären. Denn was nützen alle geſinde-ordnungen, wenn man nicht darauf hält, und ſelbige zur ausübung bringet. Den gerechten lohn, welchen das ungeartete und ihrer herrſchaft jederzeit widerſetzliche geſinde zuletzt davon träget, iſt, daß es entweder armſelig leben, oder gar betteln gehen muß. Dahingegen wird ein gutes geſinde, wenn es durch treue anweiſung und wirthſchaft etwas an mitteln erworben, und in ſeinem dienſt ſo viel vor ſich gebracht hat, daß es eine kleine nahrung erkaufen, und nun ſelber wirthſchaften kan, ihrem alten herrn zeit lebens danckbar und erkenntlich ſeyn. Es wird ihn gegen jederman rühmen, und ihme ſein glück dancken, daß es ſein brod itzo ſelber erwerben kan.

Geſöde, ſiehe Sieden.

Geſpe: Heiſſet eine doppelte hohle hand voll, das iſt, ſo viel man mit beyden an einander gehaltenen händen von truckenen ſachen auf einmal faſſen und halten kan. Als wenn man ſaget: Eine geſpe oder geuſpe hafer, eine geſpe mehl, eine geſpe ſand u. d. g.

Geſprächig: Einer, der gerne mit ſich reden läſſet, jederman mit gedult anhöret, und mit ſanftmuth ohne ſchnarchen und ſauer ſehen antwortet. Dieſe tugend wird vornemlich von höhern gegen die geringern gerühmet, und ſtehet denen wohl an, die amtswegen viel zu ſagen und viele zu beſcheiden haben.

Geſtäude: Werden bey den jägern die falcken-neſter genennet.

Geſtanck des mundes entſtehet bald von einer fäulung des zahn-fleiſches und der zähne, bald von der ſchwindſucht oder einem lungen-geſchwüre, bald von aufſteigenden dünſten verfaulter ſpeiſen, oder von würmern in dem magen. Wenn der geſtanck des mundes ſoll vergehen, müſſen deſſen urſachen gehoben werden. Entſtehet er aber von vielen rauchen des tabacks, darf der mund nur abends und morgens mit waſſer gehörig gereiniget werden.

Geſtandene ſchüſſel, ſiehe Gallerte, ingleichen Gelée.

Geſtelle: Heiſſen auf weidmänniſch die ſchenckel des habichts, welche auch wol das fußgeſtell genannt werden.

Geſteller: Heiſſet, wenn ein wildes ſchwein mit den hunden ſtreitet, da denn der jäger ſaget, es wird von den hunden geſtellet.

Geſtellet bier: Heiſſet auch bier ſtellen zur abkühlung oder gährung.

Geſtöſſe: So pflegen die köhler zu ſagen, wenn bey einem angezündeten meuler die feuer jähling durch das geſtäube gedämpfet werden, daß ſie hernach einen ſtoß oder knall von ſich geben, auch wol alles in haufen ſtoſſen.

Geſtoſſenes, geſtoſſene ſuppe, ſiehe Coulis. Es wird aber ſolches auf leichtere art verfertiget, indem man kalb-fleiſch, ſemmel und muſcaten-blumen unter einander ſtöſſet, in einem topf kochen läſſet, und durchſchläget. Will man brühen davon machen, wird dergleichen darzu genommen, als man den geſchmack haben will; als auſtern, capern, citronen, ſardellen, triffeln ꝛc.

Geſtovtes eſſen, ſiehe Gedämpftes eſſen.

Geſträuche: Iſt das mittel-gewächs zwiſchen bäumen und ſtauden, ſowol vom laub-holtze, als tangel-holtze. Es wird auch dickigt genannt. Wenn es zunimmt und höher treibet, wird es ſtangen-holtz genennet.

Geſtreift: Wird ein wollener und ſeidener zeug genennet, der mit abwechſelnden farben ſeiner länge nach bald in ſchmale, bald breite ſtriemen abgetheilet wird, und dadurch von dem geblümten unterſchieden iſt, welcher auf ſeinen boden entweder geſtreute blumen hat, die theils hineingewürcket, theils hineingedrucket, theils auch hineingenehet ſeyn können, oder nach einem gewiſſen muſter von blumen, und aus ſich in einander ſchlingenden rancken verfertiget ſind.

Geſtreuete blumen: Heiſſen bey dem frauenzimmer im nähen die kleinen eintzelnen blümlein und figuren, ſo ſie in ihre genäheten neſſel-tuchene ſchürtzen oder hals-tücher weit aus einander zu werfen oder einzuſücken pflegen.

Geſtrickte haube: Iſt ein kleines lichtes, aus ſeide oder zwirn geſtricktes häublein, welches die gemeinen weiber zur ſommers-zeit auf dem lande zu tragen pflegen.

Geſtütte, ſiehe Stutterey.

Geſultzte milch, ſiehe Creme.

Geſund: Wenn man ſich im guten zuſtand befindet, daß man ſeine geſchäfte ungehindert ausüben kan. Alſo wird es von menſchen, thieren und bäumen gebrauchet. Oder es bedeutet das, ſo zur erhaltung und beförderung der geſundheit hilft. So ſaget man von ſpeiſe und tranck. Wie man die geſundheit pflegen, und dieſelbe alle monate durchs

Digitized by Google

gantze jahr wahrnehmen ſoll, iſt in dem haushaltungs-calender, ſo ſich zu anfang dieſes lexicons befindet, zu ſehen.

Geſund-brunnen: Sind diejenigen wäſſer, welche innerlich oder äuſſerlich, entweder zur verwahrung, oder zu wiederherſtellung der geſundheit gebrauchet und angewendet werden. Derſelben finden ſich nicht nur in Deutſchland ſehr viel, ſondern werden auch in andern ländern angetroffen. Alle waſſer haben bey den brunnen mehr kraft, als wenn ſie verführet werden. Ein hinlänglicher unterricht vor diejenigen, ſo geſund-brunnen und bäder gebrauchen wollen, findet ſich in D. Börners medico ſui ipſius 2ten theil, p. 232.

Geſundheit: Iſt das edelſte kleinod in dieſer zeitlichkeit, und die gröſte gabe GOttes, die ein menſch in dieſer welt nennen kan, denn ſie machet den vornehmſten theil der menſchlichen glückſeligkeit in dieſem leben aus, und erſtrecket ſich ihr nutzen nicht nur auf den leib allein, ſondern es nimmt auch die ſeele theil an ſelbiger. Es beſtehet aber die geſundheit eigentlich in einer guten beſchaffenheit ſowol der flüßigen als feſten leibes-theile, und in einer mäſſigen und freyen bewegung derſelben; ferner in einer richtigen abſonderung alles unnützen und unräthigen weſens, durch die darzu geordneten gefäſſe, und wird dadurch erhalten, daß dem leibe niemals mehr von ſpeiſe und tranck gegeben werde, als der magen zu verdauen fähig, und durch die excretiones oder auswürfe wieder fort- und ausgeführet werden kan. Hierzu aber dienet als ein haupt-fundament ein richtiger motus periſtallicus, das iſt, die wurmförmige bewegung des magens und der gedärme, und daß ſelbiger in guter ordnung fortgehe, denn eben dadurch werden nicht allein ſpeiſe und tranck wohl verdauet, und in einen nahrhaften milch-ähnlichen ſaft verwandelt, ſondern es wird auch der unnütze überreſt zu rechter zeit dadurch wieder aus dem leibe fortgeführet. Eine beſtändige geſundheit zu erhalten, wird folgendes mittel, welches in einem ſirup beſtehet, und von unvergleichlicher kraft iſt, recommendiret: Man nimmt 8 pfund des ſafts vom mercurial-kraut, 2 pfund borretſch, ingleichen ochſen-zunge 2 pfund, den ſaft von beyden, 2 pfund des beſten honigs, 4 untzen von der gentian-wurtzel, ein halb pfund von der wurtzel der ſchwerdt-blume oder blauen lilie, und 3 nöſel weiſſen wein; ſchneidet die wurtzeln von der gentian und ochſen-zunge in dünne ſchnitte, läſſet ſelbige auf warmen ſand 24 ſtunden in beſagten wein weichen, rühret es zum öftern um, und ſeiget es durch ein linnen-tuch, ohne es zu drücken; thut den hönig, den mercurial- borretſch- und ochſen-zungen-ſaft in einen topf oder ander gefäß, ſo ſich darzu ſchicket, läſſet es einmal aufkochen, und durch einen durchſchlag laufen, daß es klar werde. Dieſer ſaft, nebſt dem infundirten wein wird zuſammen gegoſſen, zu einem ſirup gekochet, und fleißig geſchäumet. Man ſoll ihn im May-monat zubereiten, als zu welcher zeit die kräuter in ihrer höchſten vollkommenheit ſind. Man nimmt davon des morgens nüchtern alle tage einen löffel voll. Es leidet im menſchlichen cörper keine malignität oder fäulniß, treibet durch den ſtuhl alles böſe aus. Mit einem wort: Diejenigen, ſo ſich deſſen täglich bedienen, brauchen zeit lebens keiner medicin. Den ſaft thut man in bouteillen, und verwahret ſie an einem temperirten orte; durch den fleißigen und ordentlichen gebrauch kan man ein hohes alter erreichen. Oder: Man nimmt im May-monat drey hände voll von ſalbey- und roßmarin-blüthe, wenn ſie beginnen aufzublühen, läſſet es in weiſſen wein drey tage lang, in warmen ſand, in einer wohlverſtopften flaſche von etwa drey nöſel erweichen; drücket es mit den händen, oder vermittelſt einer preſſe ſtarck aus; wäſchet die treſtern mit gutem branntewein, deſſen ohngefehr ſo viel ſeyn muß, als des ausgepreßten ſaftes; miſchet beydes unter einander, und deſtilliret es in einem kolben; wenn dieſes verrichtet, wird ein gut nöſel roſenwaſſer und ein halb pfund zucker-canth hinzugethan, und im balneo mariä ſo lange, bis es trucken, deſtilliret. Es heilet das fieber und waſſerſucht; reiniget das geblüte; ſtärcket gehirn, magen und nerven; widerſtehet dem gift, und dienet wider das glieder-zittern. Kurtz, es iſt dieſe medicin allen menſchen, ſonderlich denen alten, ſehr dienlich; man brauchet ſie curative und präſervative. Man nimmt davon alle morgen nüchtern ein halb glas voll 4 oder 5 ſtunden vor der mahlzeit. Item. Es wird eine gute menge attich oder acker-hollunder geſammlet, und in der ſonne gedörret, gegen 4 uhr nimmt man es aus der wärme weg, daß der abendthau nicht darauf falle. Will man ſelbiges brauchen, ſtreuet man es ins bette auf ein tuch; wenn der patient ſich darauf geleget, wird er mit einem doppelten tuch, in welchem wieder dergleichen gethan worden, zugedecket, da er denn einen gelinden ſchweiß im ſchlafe bekömmt, der ſeiner geſundheit ſehr zuträglich iſt.

Geſundheit der unterthanen: Auf die erhaltung getreuer unterthanen beruhet allerdings die wohlfahrt einer republic, und ohne eine ſorgfältige remedur

Digitized by Google

würde ein gantzer ſtaats-cörper, bey einreiſſenden kranckheiten und allerley ſeuchen, endlich zu grunde gehen und fallen müſſen. Nun kömmt zwar vieles darauf an, daß die kinder von geſunden eltern erzeuget werden, nach deren leibes- und gemüths-beſchaffenheit auch die kinder pflegen geartet zu ſeyn. Allein das meiſte rühret von geſunder luft, waſſer und ſpeiſen her, um deswillen hat eine policey dahin zu ſehen, daß ſtädte und dörfer an geſunde örter angeleget, mit breiten gaſſen verſehen, und durch kloacke, miſt-haufen und andere unreinigkeiten nicht inficiret werden; zu-dem ende man auch ſchlacht-häuſer und unflätige handthierungen billig in den ſtädten nicht dulden ſoll, ſondern ſelbige in die vorſtädte und ſolche orte legen, da kein mangel an waſſer iſt. Die flieſſende waſſer ſollen mit keinem geäſe oder ſonſt verunreiniget, und die öffentliche brunnen öfters geräumet werden. Man muß ſorge tragen, daß wohlgebackenes brod, geſund fleiſch, und unverfälſcht geträncke angeſchaffet werde, auch den verkauf des ſchädlichen obſtes verbieten. Gegen graßirende ſeuchen und contagionen iſt vorzubeugen durch gute vorſicht bey dem vieh-ſterben, räucherung der von verdächtigen örtern kommenden briefe, verbot der correſpondentz mit ſelbigen, verbrennung der gift-fangenden waaren, poſtirungen, peſt-galgen, quarantainen u. d. gl. zu geneſung der krancken iſt zu beſtellung geſchickter medicorum vorſorge zu tragen, gute und erfahrne chirurgos zu wählen, die hoſpitäle und invaliden-häuſer wohl zu verſorgen, die apothecken mit guten medicamenten und friſchen materialien, nebſt öftern viſitationen derſelben, zu verſehen, und mit einem worte, allen möglichen fleiß und vorſorge anzuwenden, der in dergleichen fällen nur kan erfordert werden.

Geſundheits-regeln: Dieſer werden eigentlich ſieben gezählet, und beſtehen in nachfolgenden: 1) Fliehe allen überfluß, weil er der natur ſchädlich iſt. 2) Aendere nicht ſchnell und auf einmal dasjenige, was du dir angewöhnet haſt, denn die gewohnheit iſt die andere natur. 3) Sey allezeit eines frölichen und ruhigen gemüths, weil dieſes das beſte mittel iſt, geſund zu bleiben, und ein langes leben zu erhalten. 4) Siehe zu, daß du allezeit an einem ſolchen orte leben könneſt, wo die luft rein und temperiret iſt, denn dieſe träget gar viel zu einer munterkeit des leibes ſowol, als des gemüthes bey. 5) Man erwähle allezeit ſolche ſpeiſen und geträncke, welche ſich leicht verdauen laſſen, und bald durch den leib gehen. 6) Gieb acht, daß du allezeit eine gleichheit zwiſchen ſpeiſe und tranck, und zwiſchen der bewegung und leibes-ſtärcke halten könneſt. 7) Wenn du geſund ſeyn willſt, ſo fliehe verwegene und ungeſchickte ärtzte, und ihre artzeneyen, und halte dich dargegen an ſolche, von denen du wiſſen kanſt, daß ſie ihre kunſt gründlich verſtehen und gelernet haben.

Geſundheits-thee: Unter dieſem namen werden verſchiedene zuſammengeleſene kräuter und wurtzeln verkaufet. Da dergleichen infuſa erwärmen und verdünnen, ſo haben ſie in ſo weit ihren nutzen. Ob ſie aber nicht ſowol zum nutzen der krancken, als derer verkäufer erfunden worden, ſtehet dahin. Wenigſtens thut der heu-ſaamen, ſo nichts koſtet, eben die dienſte. Aber diejenigen arten von kräuter-theen in allerhand kranckheiten aus davor dienlichen ſpeciebus anordnen, haben mehrern nutzen.

Geſundheit-trincken: Iſt eine uralte gewohnheit, bey einen trunck auf einer perſon geſundheit und wohlfahrt zu wünſchen. Ein chriſtlicher hausvater wird zuſehen, daß bey ihm hierinnen kein mißbrauch vorgehe.

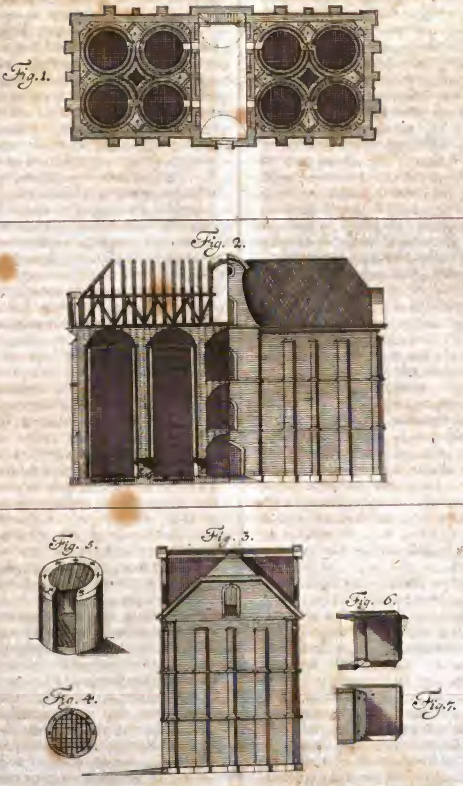
Getöſet, gepneuſcht, gepſt: Wird von den jagd-hunden geſaget.

Geträncke: Dadurch verſtehet man nicht nur das waſſer, bier und den wein, ſondern auch alle andere wider den durſt dienende flüßige dinge. Vor der ſündfluth hatten die menſchen mit den andern thieren den tranck gemein, und dieſer beſtund aus nichts als waſſer, darbey waren ſie geſund, und erreichten ein hohes alter. Wenn bier oder wein getruncken wird; ſo muß beydes wohl temperiret, und weder zu ſauer noch zu ſüſſe ſeyn, auch muß es nicht viel dicke oder nahrhafte theile haben, ſonſt kan es der geſundheit, weil es das geblüte in einer guten beſchaffenheit zu erhalten unfähig iſt, nicht zuträglich ſeyn. Ordentlich ſoll nach diätiſchen regeln allezeit dreymal ſo viel am gewichte getruncken, als gegeſſen werden, weil des geblütes harte oder feſte theile gegen drey loth der flüßigen nur eines halten. Auch ſoll man lieber verſchlagenes als zu kaltes geträncke zu ſich nehmen. Warm getrāncke, als thee und coffee, wird von einigen hochgehalten, von andern aber nicht. Doch wie alles in gehöriger maaſſe ſeinen nutzen hat, alſo iſt auch von dem warmen geträncke zu urtheilen. Arnoldus de villa nova ſaget davon: Warm waſſer wäſchet den magen, und reiniget den bauch. Krancken ſoll man mit gerſten, citronen-ſaft, oder hirſchhorn ein geſundes und angenehmes geträncke machen, zumal in fiebern.

Getray-

Digitized by Google

Tab. III.



Krügner, jun. sc. Lips.

Digitized by Google

Digitized by Google

Geträyde: Hierunter werden zum öftern alle feld-früchte, ſowol die in ähren oder riſpen wachſen; nemlich: Rocken, dinckel, weitzen, gerſte und hafer, als auch, was in hülſen, nemlich: Erbſen, bohnen, linſen, wicken, hirſe und heide-korn, wächſet, verſtanden. Rocken, weitzen und dinckel dienet eigentlich zu des menſchen lebens-unterhalt, das übrige aber iſt auch dem viehe gewidmet. Aus dem erſtern wird mehl gemachet, und brod gebacken. Wenn rocken und weitzen oder dinckel mit einander vermiſchet werden, heiſſet es menge-korn. Bey verwahrung des geträydes iſt vieles zu beobachten, wenn es in die ſcheunen gebracht worden. Einige rathen, man ſolle die ſcheun-tenne oft mit gemiſchtem ochſen-blut und lein-öhl begieſſen, weil dadurch die würmer und ameiſen vertrieben würden. Will man die mäuſe von den ſcheunen abhalten, ſolle man erlen-laub darinnen herum ſtreuen. Da auch das geträyde zuweilen in den ſcheunen dumpfig zu werden pfleget, ſolle man 2, 3 oder 4 luft-löcher, wie feuer-mauren, anlegen, und oben mit bretern zudecken, dadurch das geträyde vor dem dumpf bewahret wird. Zwey dreſcher, wenn ſie fleißig ſind, können in einem tage anderthalb ſchock bis ſieben mandeln geträyde ausdreſchen. Das korn, welches ſo fort friſch von der tenne gemahlen wird, giebt kein ſo geſundes brod, als welches vorher gelinde abgetrucknet worden.

Geträyde-boden: Daß ein guter hauswirth, zu erhaltung des aufgeſchütteten korns, alle ſorge anwende, iſt eine der gröſten pflichten, wenn er den ſchaden, welcher aus der unachtſamkeit und verwahrloſung entſtehet, nicht empfinden will. Der ort, oder das gebäude, wo das ausgedroſchene geträyde ſowol, als andere feld-früchte, ſollen verwahret werden, muß alſo angeleget ſeyn, daß die fenſter oder luft-löcher gegen abend oder mitternacht gehen, keinesweges aber gegen mittag, weil dem geträyde die wärme nicht zuträglich iſt. Es muß von allen unſaubern orten, von pferde- küh- und ſchweine-ſtällen, oder wo ſonſt ein übler geruch und feuchtigkeit vorhanden, weit entfernet ſeyn. Ein doppelter und wohlgeſpündeter fuß-boden von reinen bretern beſchweret das gebäude nicht, und hält das geträyde trucken. Wer aber ſchon einen von eſtrich gemachten boden hätte, müßte denſelben alſo zurichten laſſen: Man muß die klunſen oder ritzen mit vermiſchten kalck und ſand, geſtoſſen glas, feilſpänen und hanf oder werck wohl verkütten, alsdenn mit unter einander gemiſchten rinds-blut und lein-öhl übertünchen, alles wohl ebenen und verwahren laſſen, daß auch nicht das geringſte löchlein übrig bleibe. Ueberdieſes ſoll man gemeldetes eſtrich mit ſcharfen wein-eßig allenthalben beſprengen, um zu verhindern, daß kein gewürme oder ungeziefer darinnen wachſe. Man kan auch wilde cucumern, oder ſogenannte eſels-gurcken, kraut und wurtzel in waſſer einbeitzen, und mit ſolchem waſſer, oder welches noch beſſer, mit ſchaafs-urin, den kalch und tünch anmachen, und damit die zimmer, worein das geträyde ſoll geſchüttet werden, inwendig glatt überſtreichen. Jedes geträyde muß auch ſeinen beſondern ort haben; die fenſter ſollen auch mit drath-gittern verſehen ſeyn, daß tauben, ſperlinge und anderes geflügel nicht hinein kan. Dabey denn vornemlich ein guter hauswirth korn- und geträyde-böden mit ſchlöſſern und auf andere weiſe dergeſtalt bewahren muß, daß kein untreues und diebiſches geſinde dazu, und etwas davon entwenden könne.

Geträyde-behälter oder magazin: Es hat ein anonymus anno 1739 ein beſonderes und von ihm erfundenes vorraths-gebäude oder geträyde-behälter durch öffentlichen druck, nebſt beygefügten kupfern, bekannt gemachet, welches man hier *in extenſo* anzuführen vor nöthig erachtet. Seine worte lauten alſo: Rocken und weitzen auf künftige beſonders theure zeiten oder nothfälle ſehr lange zeit, ja gantze jahr-hunderte durch, in aller ſicherheit zu bewahren, ſo daß auch keine äuſſerliche luft dazu kommen, und das geträyde verſchlimmern kan, wenn ſolches nur trucken und wohlbeſchaffen hineingethan worden: Iſt dieſe invention allen korn-böden und ſpeichern vorzuziehen. Es erfordert dieſes gebäude lange nicht ſo viel grund und raum, als die andern, und kan doch ungleich mehr, dem cubic-inhalt nach, in ſich faſſen. Zum exempel: Einer dieſer hohlen cylinder, deſſen diameter 12, die höhe aber 48 iſt, begreifet 54144 cubic-fuß, da die area eines bodens von 96 länge und 36 tiefe (weil das geträyde nicht wol über 3 hoch darf geſchüttet werden, auch rings um den haufen ein gang, wenigſtens von 2 bleiben muß) nicht mehr als 8832 cubic-fuß zu enthalten vermag. Es iſt völlig brandfrey. Alle balcken, ſtänder, trag- und ſtutz-bänder, wellerunge der böden, und ihre belegung, es ſey mit bohlen, dielen, flieſen oder eſtrich. Item fenſter, wind-laden, drath-gegitter, viele thüren und ſchlöſſer, u. a. m. bleiben völlig hinweg; kan alſo nicht mehr, ſondern eher weniger zu erbauen koſten. Auch wenn es nur tüchtig verfertiget, wird es keiner theuren unterhaltung und reparationen bedürfen.

Digitized by Google

Diebe, vögel, ratten und mäuſe mögen auf keinerley weiſe dazu kommen; einfolglich ſind mäuſe-fallen, auch katzen, und dieſer ihr koth mit viel verluſt beſtändig wegzufegen, unnöthig. Für milben, würmer und ungezieffer, ſo unterweilen mit dem gantzen vorrath hinweg fleugt, lieget das korn durchaus ſicher. So kan über dieſes per rerum natura das ſchwinden und eindarre nicht ſo groß ſeyn. Der gröſte nutzen und vorzug beſtehet wol vornemlich darinnen: Daß das gar öfters in einem jahre ohnumgänglich ſo nöthig als koſtbare umwenden des geträydes gäntzlich erſparet, und die darzu brauchende leute nichts zertreten, oder in ihren ſchubſäcken vor hühner-futter, als ein ihrer einbildung nach erlaubtes accidens mit ſich nach hauſe nehmen können. Korn-jubilierer, ſo mit rocken wucher oder handlung treiben, mögen ſich eines dergleichen gebäudes nach einigen kleinen leicht zu bewerckſtelligenden veränderungen und zuſätzen ebenfalls mit ſehr guten vortheil und nutzen bedienen.

Erklärung der figuren Tab. III. fig. 1.

Bevor die hohlen cylinder angefüllet werden, iſt das, für denen mit ſeinen 6 riegeln verſehenen ſpunden oder fall-thüren Nro. I. zwiſchen a und b befindliche ſpatium, vorher mit lehmen-ſteinen, mehrerer ſicherheit und gäntzlicher abhaltung der äuſſerlichen luft wegen, zu vermauren. Die in dieſem grundriß, als auch durchſchnitt fig. 2 gantz ſchwartze breite ſtriche deuten an, daß der völlige zoll-breite raum zwiſchen den auswendigen von ziegeln, und inwendigen von tüchtigen lehmen-ſteinen aufgeführten cylindern, durchaus von unten und oben an ihren ſteinern krantz fig. 2. c mit holtz-kohlen anzufüllen ſeyn, damit die an ſich ſelbſt höchſt-truckene lehmen-ſteine für aller anziehenden feuchtigkeit der ziegel, oder ſogenannten back-ſteine, völlig geſichert ſeyn mögen, in welchem falle ſie eben ſo lang als letztere, ja trutz den bruch-ſteinen, unwandelbar bleiben. † Leerer raum zwiſchen dem mauerwerck, ſo mit einem guß von mörtel und allerhand darunter gemengten ſtücken ſteine, von unten bis oben auszufüllen. Fig. 2. d nabel- oder ſchlüſſel-loch des den hohlen cylinder bedeckenden gewölbes, vermittelſt deſſen das geträyde durch einen darauf zu ſetzenden unten mit einem ſechs fuß lang offenen beutel verſehenen höltzernen trichter oder kufe eingeſchüttet, und alſo der cylinder bis dichte an, oder auch ein paar zoll in ſeinen ſteinernen krantz lit c angefüllet wird. Alsdenn, und zwar innerhalb dieſes krantzes unmittelbar auf das geträyde, werden, doppelt zwerch über einander, dazu in die ründe zubereitete numerirte dielen geleget, um dem ſich ſackend und ſetzenden korne, ohne ſich im geringſten davon abzuſondern, folgen zu können. Auf dieſe dielen wird einer halben ſpanne hoch truckener kleyen, auf den kleyen 2 ſpannen hoch holtz-aſche, auf die aſche gipsmehl, und zuletzt truckener ſand bis an den nabel unmittelbar unter dem nachhero in der mitte einzuſenckenden ſchluß-ſtein von gehauenen ſteinen geſchüttet; ſtünde es mit lauter holtz-aſche zu thun, wäre es um ſoviel deſto beſſer. Nach ſolcher anfüllung wird der in das ſchlüſſel-loch paſſende runde, mit einem eiſernen ring oder ſonſt beliebiger invention, zum ausheben verſehene ſchluß-ſtein eingeſencket. Es begreifet ſich von ſelbſten, daß, bevor das geträyde eines jeden cylinders aus ſeinem unten befindlichen ſpund oder thüren abgezapfet oder ausgelaſſen wird, die bedeckung der aſche ꝛc. vorher auszuräumen, auf den obern gepflaſterten boden, bis zu etwaniger künftiger anfüllung, an eine bequeme ſeite, die breter aber nach ihren numern auf den ſteinernen krantz Nro 2. zu legen ſind. Wobey wohl zu mercken, daß beſagte thüren vor ihrer eröfnung mit einer vorher dagegen angeſtemmeten ſtütze zu verſichern, ſonſt möchte die laſt des mit gewalt andringenden korns, ſowol nach ſeiner vertical- als lateral-preßion, die bequeme zurückzieziehung derer 6 riegel (welche unmöglich zugleich, ſondern nur nach und nach geſchehen kan) ſehr verhindern, und durch heftiges klemmen groſſe ungelegenheit verurſachen. Lit. e die mit 6 riegeln verſehene eichene fall-thüren 2 und einen halben zoll dick, ſo ſich von unten nach oben öfnen. Lit. f ſeitwärts in der mauer angebrachte viereckigte löcher, worinne bewegliche 4 bis 5 zoll dicke eichene ſchubriegel ſtecken, welche nach aufgehobenen vorbeſagten thüren ihnen zu unterziehen ſtehen, damit ſie zeit währender entledigung darauf ruhen können. Lit. g pflaſter von tuf- oder auch von lehmen-ſteinen, mit kohlen unterzogen, auf welches pflaſter ein dünnes eſtrich, oder auch wol eichene breter 2 zoll dick zu legen. Fig. 3 ſtellet das äuſſere anſehen des giebels von dem gebäude vor. Fig. 4 deutet in plano an, wie die dielen quer über einander, unmittelbar auf das korn innerhalb des ſteinernen krantzes zu legen. Fig. 5 eben daſſelbe perſpectiviſch an einem ſtück eines hohlen cylinders nach gröſſerm maaſſe. Fig. 6 eine eröfnete, und Fig. 7 eine geſchloſſene thüre, gleichfalls nach gröſſerm maaſſe.

NB. Weilen recht gute tuf-ſteine zu aufführung der inwendigen cylinder an den wenigſten orten zu bekommen, ſo können lehmen-ſteine, wenn ſie nur

von

Digitized by Google

von tüchtigen gelben lehmen, in welchen gantz kein ſand befindlich, fleiſſig verfertiget, eben dieſelbe dienſte leiſten, und zwar mit weit geringern unkoſten. Sie werden in höltzernen formen gleich den ziegeln geſtrichen, der lehmen eingeweichet, wohl durchgearbeitet, mit gnugſamen küh- oder andern haaren, auch an reichlicher quantität durchgerätteter flachs-ſchebe, fleiſſig vermenget, auf breter, nach vorher wohluntergeſtreuter flachs-ſchebe aus der forme geſetzet, und entweder an der ſonne, oder welches eben ſo gut, wo nicht weit beſſer und ſicherer, auf bedecktem boden vollkommen getrucknet; da ſie ſich denn, des erfinders dieſes gebäudes gewiſſen erfahrung nach, ſehr wohl mit kalch und ſand vermauren laſſen, und ſelben gleich den gebrannten ſteinen feſt anziehen, dabey nimmer ſchwitzen, die witterung mag im ſommer oder winter beſchaffen ſeyn, wie ſie wolle. Wie denn der gantze zweck ſolches gebäudes darinnen beſtehet: Daß weder feuchtigkeit noch luft dem beſchloſſenen vorrath anzukommen vermag; des endes muß auch alles daran von gehauenen ſteinen ohnumgänglich zu machen, und das korn unmittelbar berühret, (als unten der unterſatz Fig. 2 ſigno * worauf die lehmen-ſteine anfangen, item die thür-pfoſten, ober- und unterſchwellen, oben aber der ſteinerne krantz lit. c) durch die überall bekannte öhl-tränckung ꝛc. wohl abgehärtet ſeyn. So weit der erfinder. In Ungarn, und zum theil Pohlen, und andern benachbarten landen, wo lehmichter, ſtarcker und truckener grund iſt, machet der landmann abſonderliche gruben, obenher etwas enger als unten, füttert ſelbe mit ſtroh- oder rohr-decken an allen ſeiten ſauber aus, und ſchüttet das vorher wohl geſäuberte korn hinein, bis ohngefehr eine gute halbe elle von der obern erdfläche, leget ſtarcke breter oder pfoſten darüber, beſtreuet ſolche mit erde, und machet es mit friſchen waaſen der erde gleich, daß es von böſen leuten nicht leicht möge gefunden werden; allein dieſe wiſſen ſchon mittel, ſolches zu entdecken; denn wenn im ſommer der thau des morgens früh darauf fället, ſo wird der platz von der warmen ausdünſtung des geträydes, ſo weit die grube gehet, gantz trucken, und da iſt ſodenn der verborgene ſchatz bald verrathen.

Geträyde-maas: Es iſt faſt kein land oder ſtadt, wo das korn-maas mit dem andern übereinkommet. Das gröſte gemäſſe in Deutſchland iſt eine laſt, welche in Hamburg und Dantzig 60 ſcheffel, im Magdeburgiſchen aber 6 malter oder 72 ſcheffel hat. Ein wiſpel, deren im Sächſiſchen, Brandenburgiſchen und angrentzenden provintzen 3 auf eine laſt gehen, hält 2 malter oder 24 ſcheffel, alſo die malter 12 ſcheffel. Der Leipziger ſcheffel hat 4 ſip-maas, ein ſip-maas 4 metzen, und eine metze 2 kuchen-maas. Dresden, Wittenberg und Halle gebrauchen ſcheffel, viertel und metzen, alſo daß ein ſcheffel 4 viertel, und ein viertel 3 metzen ausmachet. Naumburg und Zeitz haben ſcheffel, viertel oder ſip-maas und metzen, und hält ein ſcheffel 4 ſip-maas oder viertel, und ein viertel 4 metzen. Merſeburg gebrauchet ſcheffel, heimbtzen, viertel und metzen, und hat allda ein ſcheffel 2 heimbtze oder viertel, eine heimbtze 8 metzen, und ein viertel 4 metzen. Ein Altenburger ſcheffel hält 4 ſip-maas oder 14 kleine maas, ein ſip-maas aber viertehalbe kleine maas. Zu Eiſenberg iſt ein ſcheffel 4 viertel, und ein viertel 4 maas. Getha gebrauchet malter, ſcheffel, viertel, metzen und mäslein, und hat ein malter 2 ſcheffel oder 4 viertel, ein ſcheffel 8 metzen oder 2 viertel, ein viertel 4 metzen, eine metze 4 mäslein. Ein ſolch Gothaiſches malter thut nach Leipziger maas 1 ſcheffel 3 metzen, und etwas über anderthalb kuchen-maas; zu Dresden aber ein ſcheffel 2 viertel 2 metzen, und zu Nordhauſen 4 ſcheffel; ſo machen auch 4 Gothaiſche malter ein malter zu Erfurt aus, allwo man malter, viertel, ſcheffel, metzen und kleine mäslein hat, und hat ein Erfurter malter 4 viertel, ein viertel 3 ſcheffel, ein ſcheffel 4 metzen, eine metze 4 kleine mäslein. Nordhauſen, deſſen geträyde-maas mit dem zu Langenſaltza, Tennſtädt, Franckenhauſen, Bebra, Sachſenburg, Sangerhauſen, Weiſſenſee und andern benachbarten orten gleich iſt, gebrauchet ſcheffel, viertel, groſſe und kleine, ſonſt Kindelbrücker metzen genannt, und hat ein ſcheffel 4 viertel, ein viertel 2 groſſe metzen, eine groſſe metze 2 kleine oder Kindelbrücker metzen. Zu Nürnberg und in den daherum liegenden orten hat man ſümmer, malter, metzen, diethauſen, diethäuflein und maas. Jedoch wird unter dem gemäſſe des harten oder glatten, und dem maas des rauhen geträydes ein unterſcheid gemachet, denn ein ſümmer hart oder glatt geträyde, als korn, weitzen, erbſen, linſen, heidekorn und wicken, hat 2 malter oder 16 metzen; ein ſümmer rauh geträyde hingegen, als dinckel, gerſte und hafer, hält 4 malter oder 32 metzen. Ein ſümmer ungenennter hirſe, welcher noch in ſeinen bälgen iſt, hat 26 metzen, im genennten aber, da die bälge davon ſind, nur 16 metzen. Eine metze hat 4 diethauſen, oder 8 diethäuflein, oder 16 maas; ein diethauſen hat 4 maas, ein diethäuflein aber nur 2 maas. Anno

1720

1720 iſt das Dresdniſche maas im gantzen chur-fürſtenthum Sachſen und incorporirten landen eingeführet, und eine vergleichung deſſelben mit andern gemachet worden.

Getreten: Wenn ſich ein pferd entweder im ſaum, oder ſonſt getreten, ſo waſchet ihm den tritt mit warmen weine rein aus, ſtreuet gepülvert hirſchhorn und geſtoſſen huthzucker darein. Oder: Zerlaſſet honig oder neues wachs unter einander, und leget es auf den tritt; oder nehmet branntewein, ungelöſchten kalch und das weiſſe von einem ey, machet ein pflaſter daraus, und bindet es darauf; oder nehmet geſtoſſene alaune, vitriol, zucker und friſche butter unter einander, thut es in einen verglaſurten topf, laſſet es auf gelinden kohlfeuer ein wenig ſieden, und wieder kalt werden, dann wird es harte. Wenn ſich denn ein pferd getreten, ſo ſchabet von ſolchem pulver ein wenig in den tritt, das trucknet die wunde, und heilet geſchwinde. Wo aber bereits eiter darinnen, und dazu ſehr verhärtet iſt, ſo binde man, ehe noch was gebrauchet wird, horn-ſalbe darauf, bis es weichet. Wäre aber ſchon faul fleiſch in dem tritte, muß ſelbiges mit ſcharfen waſſern herausgeätzet, hierauf von bleyweiß mit eyer-klar ein teiglein gemachet, und dem roſſe mit werg eingeleget werden. Das ätz-waſſer kan man von klein geriebener alaune, grünſpan und vitriol, unter honig und eßig vermiſchet, machen. Sonſt iſt vor alten tritt das grüne ſiegel-wachs ſehr gut, wenn ein pflaſter daraus gemachet, und dem roſſe über den ſchaden geleget wird. Oder, zerſtoſſet das kraut häuer-darm, drücket den ſaft durch ein tuch heraus, thut ein wenig ſaltz darunter, und beſtreichet den ſchaden damit; es heilet in wenig tagen. Oder, ſchneidet ihm den tritt auf, und treufelt warmes unſchlit darein, auch ſchmeer, geſtoſſene myrrhen, ſchwefel, honig, baum-öhl und ſpeck, von jedem ein wenig, doch eines ſo viel, als des andern; es wird bald heilen.

Getriebe: Iſt ein rad, welches, wenn es beweget wird, auch ein anderes rad, in deſſen zähne oder kämme es eingreifet, mit ſich herum treibet. Sind die triebe-ſtecken zwiſchen 2 ſcheiben eingeſetzet, welche an ihrer welle befeſtiget ſind, ſo heiſſet es trilling, oder laterne. Wenn aber auch nur die ſtäbe in die welle eingekeilet, eingeleget, oder eingemeiſelt, ſo nennet man es einen kumpf.

Getriebe-pfäle: Nennet man die pfäle, welche breit und forne ſcharf zugerichtet werden, und ſind entweder von ſcharten oder geriſſenem holtze.

Gevatter: Iſt die perſon, ſo die eltern eines neugebohrnen kindes zum tauf-zeugen gebrauchen. Nach vollzogener taufe pfleget man die gevattern nach gewohnheit des ortes mit einem gevatter-ſchmaus zu bewirthen, oder wo die gevatter-ſtücken gebräuchlich, mit ſüſſer kanne, gebacknen und wein zu bewirthen. Da dieſes eine groſſe und verſchwenderiſche ausgabe, und mancher hiedurch gantz herunter kommen, ſo hat die policey dieſes an manchen orten gar heilſamlich eingeſchräncket.

Gevatter-brief: Iſt ein höfliches, auch oft gedrucktes ſchreiben, worinnen der kindtaufen-vater derjenigen perſon, die er zum tauf-zeugen erkieſet, die glückliche entbindung ſeines weibes entdecket, und mit benennung des tages, ortes und ſtunde ſie freundlich erſuchet, ſolches amt und heilige werck willig zu übernehmen. An etlichen orten bittet auch der kindtaufen-vater ſeine gevattern mündlich.

Gevatter-eſſen: Iſt eine mahlzeit, welche der vater, nebſt ſeiner frau, an etlichen orten, wo keine gevatter-ſtücken gegeben werden, denen gevattern, welche das neugebohrne kind aus der taufe gehoben, ſtatt eines gratials giebet, und ſie nach beſchaffenheit ſeines ſtandes bewirthet.

Gevatter-ſtücken: Sind entweder mit vielen confitüren und candirten zierrathen ausgeputzte marcipane, mandel- oder kraft-torten, oder auf vielerley art ſchmackhafte und wohlgebackene kuchen, ſo denen gevattern nach der taufe vor ihre gehabte bemühung in das haus, nebſt etlichen pfanne-kuchen, wie es in Leipzig gebräuchlich iſt, geſchicket werden. In Hamburg giebt man an ſtatt derer gevatter-ſtücken einen groſſen zucker-huth, der mit einem krantze von mandel-teige umwunden, auch obenher mit einem ſtrauſſe angeputzet iſt.

Geuſpe, ſiehe Geſpe.

Gewächs: Beynahe alle pflantzen, wenige ausgenommen, werden in der medicin gebrauchet. Wie nun die geſchickteſten kräuter-kenner nach ihren eigenſchaften und würckungen, durch lange erfahrung, ſelbige unterſuchet, und gefunden haben, ſollen ſie hier nach einander folgen. Alſo ſind gift-widerſtehende und hertz-ſtärckende kräuter: Knoblauch, alle drey ſorten; hertz-geſpann-kraut; hertz- oder ſauer-klee; gift-heil; eber-wurtz; citronen-baum, beyderley arten; ſchwalben-wurtzel; gemſen-wurtzel oder ſchwindel-kraut beyderley geſchlecht; diptam oder eſcher-wurtz; geiß-raute; kermes-baum; nelcken-blume; wolfs- oder ein-beer; knaben-kraut; nagel-wurtzel; bauren-ſenf. Die ausländiſchen gift-vertreibende gewächſe ſind: Amomen-kraut; elephanten-laus; orientaliſcher balſam; gift-wurtzel

aus

aus Peru; corallen; cardamonen 5 ſorten; cubeben; balſam-körner; das indianiſche blat; pfeffer aus Jamaica; ſandel-holtz; cameel-heu-blumen; meer-zwiebeln; ſpicanarde, lavendel; drachen-wurtzel. Dieſer gewächſe und kräuter bedienet man ſich wider den gift, peſt, fleck- und andere anſteckende fieber und kranckheiten. Sie ſind in ohnmachten und ſtagnirung des geblüts zu gebrauchen, und geben eine gute hertzſtärckung ab. Man nennet diejenigen alterirende gewächſe, welche durch eine heilſame veränderung die natürlichen ſäfte wiederum in guten ſtand ſetzen und verdünnen. Die andern hingegen haben die tugend, das zu heftig wallende geblüte zu beſänftigen. Die aromatiſchen und ſtarck riechenden gewächſe, welche viel ſchwefel und volatiliſches haben, ſind von der erſtern art. Die aber aus groben und terreſtriſchen theilchen beſtehen, gehören zu der andern. Es können auch die alterirende gewächſe in anſehung ihres unterſchiedenen gebrauches eingetheilet werden. Denn einige brauchet man äuſſerlich, nemlich bey wunden, zu reinigen, zu erweichen und zu zertheilen. Die übrigen aber nimmt man als einen tranck ein. Die antiſcorbutiſchen gewächſe haben ein ſehr ſcharfes, theils fixes, theils volatiliſches ſaltz. Dieſes iſt nun geſchickt, dem blute ſeine natürliche flüßigkeit zu geben. Allein man muß bey dem gebrauch der flüchtigen ſaltze behutſam gehen. Denn der überfluß kan die ſcorbutiſchen geſchwüre entzünden, daß man oftmals ſich der volatiliſchen ſäure bedienen muß, als z. E. ſauer-ampfer und citronen-ſaft, um die heftigkeit des volatiliſchen alcali damit zu mäßigen. Die wurtzel des wilden ſauer-ampfers, und die wurtzel und kraut des ſauer-klees, als die mehr fixes ſaltz als flüchtiges alcali, ſind unvergleichliche antiſcorbutica. Bey faſt allen folgenden pflantzen ſcheinet es, daß das ſal ammoniacum der grund ihres weſens ſey. Bachbungen oder waſſer-gauchheil; brunnen- und indianiſche kreſſe; löffelkraut; pfennig- nattern- oder ſchlangen-kraut; pfeffer-kraut; ſüring oder ampfer-kraut; meer-rettig; garten-raute; ſauer-klee. Ausländiſche gewächſe: Weiſſer zimmet; arabiſche koſt-wurtzel; curcume; gummi-lac. Carminativ- oder wind-treibende pflantzen ſind, welche einen erwärmenden und mit einem ätheriſchen öhl, nebſt einem ſcharfen und flüchtigen ſaltz vermenget, haben. Deren würckung darinne beſtehet, die zähen und ſchleimichten materien, in welchen ſich die luft gleichſam verwickelt, zu zertheilen. Indem ſich nun ſelbige verdünnen will, verurſachet ſie geſchwulſt und ſchmertzhafte ausdehnung der innerlichen theile, nebſt tauſend beſchwerlichkeiten. Es iſt aber nicht genug, dieſe winde zu zertreiben, und die damit beſchwerten theile davon zu befreyen, ſondern es müſſen auch die flechſen und die bewegung der inwendigen theile wieder in ordnung gebracht werden, und zwar durch erwärmende ſaamen, oder durch bittere, hertzſtärckende, erweichende und verſüſſende gewächſe und kräuter, entweder, daß man deren ſaft oder öhl innerlich, oder die blätter äuſſerlich appliciret. Es ſind aber die carminativ-pflantzen und ſaamen folgende: Ammi-ſaamen; tille; anis; camillen; kümmel; coriander; wilder eppich; liebſtöckel; gülden- oder ſtein-klee; paſternack; ſeſel-kraut; ſiſon-körner aus Syrien. Nachſtehende pflantzen gehören vornemlich zu ſtillung der haupt-ſchmertzen, und zu ſtärckung des gehirnes, daraus zuweilen ſchlaf-ſucht, ſchlag-ſteck-flüſſe und andere gefährliche zufälle entſtehen. Baſilicum; bethonien-kraut; wege- oder leb-kraut; diptam; finger-kraut; eichen-miſtel; iſop; lavendel; lorbeer; majoran; marum oder maſtix-kraut; ſchwartz-kirſchen-baum; gauchheil; meyen-blumen; wohlgemuth; peonien; polium; poley; himmel-ſchlüſſel; roßmarin; ſaturey oder pfeffer-kraut; ſalbey; ſtocher-kraut; thymian; linden-baum. Ausländiſche ſind: Aloe-holtz; zimmet-rinde; nelcken-zimmet; galgant; würtz-nelcken; muſcaten-nuß und ſtorax. Schweißtreibende gewächſe ſind, welche das geblüt reinigen, und die überflüßigen feuchtigkeiten, womit es beladen, durch einen gelinden, auch zuweilen ſtarcken ſchweiß austreiben. Dieſe nun ſind: Angelica; buchs-baum; ſcordien; cardobenedicten; frauen-diſtel; wachholder-beeren; peſtilentz-wurtzel; meiſter-wurtz; nuß-baum; muſcus; geiß-bart; ſcabioſen; ſchlangen-wurtz. Ausländiſche ſind: Guagac-holtz; bertram-wurtzel; weyhrauch; läuſe-kraut; ſaſſaparil; china-chine; zittwer. Nieſen-erweckende und ſpeichel-treibende gewächſe und pflantzen heiſſen alſo: Küchen-ſchell- bertram-wurtzel; läuſe-kraut; oleander oder lorbeer-roſe; indiſche caſtanien; ſenf. Ausländiſche gewächſe: Euphorbium; ingwer; maſtix; taback; pfeffer; bertrams-wurtzel. Sie haben alle die eigenſchaft, daß ſie mit ihrem ſticheln und reitzen ein nieſen erwecken, und dadurch das gehirne von der allzuhäufigen ſcharfen feuchtigkeit befreyen. Sie werden bey ſchlag-flüſſen, und wider die ſchlaf-ſucht gemeiniglich gebrauchet, als ein pulver. Man nennet ſie ſpeichel-treibend, wenn ſie gekäuet werden, denn wenn ihr ſcharfes flüchtiges ſaltz die glandula des gaumens im

im munde kitzeln und und reitzen, erwecken ſie einen ſtarcken ſpeichel, der ſonſten durch die muskeln der backen zuſammen gepreſſet wird. Fieber-vertreibende gewächſe ſind, welche, indem ſie die feuchtigkeiten reinigen, und die ſäure wegführen, auch zugleich die fieber vertreiben. Dieſe nun heiſſen: Gänſerich oder ſilber-kraut; benedict-wurtzel; ſchäfer-ſack; gentzian; garmenderlein oder lachen-knoblauch; flecken-kraut. Ausländiſche gewächſe: Die ginginna. Diejenigen gewächſe und pflantzen, welche in lungen- leber- und miltz-kranckheiten appliciret werden können. Die meiſten ſorten der öffnenden pflantzen kommen der leber und miltz-kranckheit zu ſtatten, denn ſie hindern die verſtopfung des eingeweides, und bringen den lauf des geblüts wieder in eine ordentliche bewegung. Die dazu dienende gewächſe ſind: Odermennige oder bruch-kraut; hanf; kerbel; tauſendgülden-kraut; filtz-kraut; waſſer-doſt oder alb-kraut; erdrauch; fahren-kraut; leber-kraut; hopfe; fieber- oder zehr-wurtzel; baumfahren oder ſtein-wurtz; hirſch-zunge; ſchlangen-kraut. Die in mutter-beſchwerungen dienſame gewächſe beſtehen darinne, daß ſie bey frauenzimmern in einem gewiſſen alter die natürlichen auswürfe wieder herſtellen, die bleiche farbe und gelbeſucht vertreiben, und das kopf-weh, ſo ſeinen urſprung aus der mutter hat, zu ſtillen. Gegen ſolche zufälle nun ſind folgende zu gebrauchen: Schaafsmilbe oder kloſter-pfeffer; oſter-lucey oder hohlwurtz; beyfuß; melde; balſam-kraut; levcoien; ſchwertel oder blaue lilien; katzen-kraut; adorn; mutter-kraut; meliſſe; bär-wurtzel oder wald-fenchel; raute; ſeeven-baum; ſafran; ringel-blumen oder wartzen-kraut; cyper-wurtz; baldrian. Ausländiſche ſind: Calmus; teufels-dreck; campfer; galban oder mutter-hartz; gummi ammoniac; myrrhen; angelicken-ſaft; würtz-calmus; ſagapenum. Nachfolgende pflantzen kommen bey augen-kranckheiten zu ſtatten; ſie trucknen und erfriſchen. Man brauchet ſie, wenn ſich um die augen kleine geſchwüre ſetzen, und die entzündung zu verhüten, werden ſie aufgeleget, oder damit beſtrichen: Heide-kraut; ſchwalben-kraut; augen-troſt; ritter-ſporn; wegerich oder wegwart; klee; eiſen-kraut. Ferner giebt es purgirende kräuter. Einige führen nur unten ab, und andere thun ihre würckung oben und unten zugleich. Dergleichen ſind: Lerchen-ſchwamm; faulbaum; haſel-wurtz; meerkohl; wilde gurcken; wald-reben; weiſſe und ſchwartze nieſe-wurtz; ſchwerd-blume; ſeidel-baſt; armen-kraut; florentiner feil-wurtz; keller-hals; wilder flachs; weiſſe winde; kreutzbeer oder wegedorn; ſau-brod oder ſchwein-wurtzel.

Gewächſe oder auswurf am menſchlichen leibe: Dieſe zu curiren, nehme man vor 2 pfennige alaun, laſſe es in ein wenig waſſer zergehen, damit netze zweymal des tages den auswurf, ſo wird ſelbiger ferner zu wachſen aufhören, hart werden, und innerhalb 8 tagen von ſelbſten ausfallen. Die wunde muß man mit einer ordinairen ſalbe ſchmieren, ohne zu fürchten, daß das gewächſe wiederkomme. Unter allen thieren iſt keines denen gewächſen ſo ſehr unterworfen, als ein pferd, und ſonderlich an ſchenckeln und füſſen; denn da finden ſich zum öftern gallen, überbeine, maucken, ſtrupfen, leiſt, ſpaat ꝛc. Wider dieſe mängel nun iſt folgende cur und präſervativ mit gutem ſucceß zu gebrauchen: Wenn ein pferd am bein und ſchenckel dergleichen hat, ſo reiſſet man ihm im abnehmenden mond mit einer luchs-klaue die haut auf; nimmt grünſpan, branntewein, mehl und honig; miſchet es unter einander, ſtreichet es als ein pflaſter auf ein tüchlein, deren man drey daraus machen muß, und bindet es über den riß; wenn eines trucken worden, ſo leget man das andere wieder darüber, bis es beſſer worden. Will man aber ein jedes pferd, das von 3 jahren und darunter iſt, denn älter darf es nicht ſeyn, verwahren, daß es ſein lebenlang kein gewächs an den füſſen, es ſey von gallen, ſpaat, maucken, u. d. g. bekomme: So nehme man ein viertel pfund geſtoſſene glas-gallen, 5 loth drachen-blut, 1 pfund baum-öhl, ein viertel pfund bibergeil, 1 quartier guten rheiniſchen- oder weinhefen-branntewein, mannes-harn und eßig, jedes 1 nöſel, ſiedet dieſe ſtücke mit einander, und ſchmieret dem pferde alle tage die vier ſchenckel damit, das thue man 9 tage nach einander, ſo warm als es an den händen zu leiden iſt, und laſſe das pferd in der zeit, wie auch in etlichen tagen hernach, in keine ſchwemme reiten.

Gewächs-haus oder orangerie: Ein garten-gebäude, in welchem man zu winters-zeit die zarten und fremden gewächſe ſtellen, und für der kälte bewahren kan, iſt eines der nöthigſten ſtücke eines gartens. Von der gröſſe deſſelben kan man keine gewiſſe regel ſetzen; denn da muß ein jeder ſich nach der gröſſe des gartens, des darin befindlichen vorraths ausländiſcher gewächſe, und hauptſächlich nach ſeinem beutel richten. Bey anlegung deſſelben iſt ſonderlich in acht zu nehmen, daß ſolches nicht mitten im garten, ſondern an einer ſeite deſſelben, und zwar alſo gebauet werde, daß es, wo die fenſter hinkommen,

Digitized by Google

men, völlige mittags-ſonne habe, auf der andern ſeite aber den fenſtern gegen über, nach beſchaffenheit der gröſſe, mit 2, 3 und 4 öfen, zum benöthigten einheitzen, verſehen werde. Die zu Caſſel im fürſtlichen garten befindliche orangerie kan wegen der ſchönen einrichtung und prächtigen architectur zu einem vollkommenen model dienen. Allein dergleichen gehören nur vor groſſe herren. Particulier-perſonen können auch nach proportion in kleinern eben ſo viel vergnügen haben. Es kömmt hauptſächlich darauf an, daß der garten von einem geſchickten und fleißigen gärtner adminiſtriret wird, der die arbeit nicht ſchlechterdings andern überläſſet, ſondern ſelber mit hand anleget; der die in dem gewächs-hauſe erforderliche wärme im winter wohl zu temperiren weiß, daß nichts zu ſchaden komme. Die öfen müſſen ohngefehr 24 bis 30 fuß von einander zu ſtehen kommen, und nicht alle auf einmal zugleich geheitzet werden, ſondern da hat man ſich nach der äuſſerlichen kälte zu richten. Bey entſtehenden heftigen fröſten müſſen die fenſter mit ſtroh-matten behangen, und alle fugen des hauſes mit moos und werg verſtopfet werden, damit die kälte nicht ſo bald durchdringen kan. Wenn aber zuweilen die ſonne ſcheinet, muß man einige fenſter öfnen, damit die gewächſe bisweilen friſche luft bekommen. Gleich nach Michaelis werden die früchte eingeſetzet, um Georgi aber, oder noch ſpäter, pfleget man ſie wiederum heraus und ins freye zu bringen. Bey groſſen gewächs-häuſern iſt ſonderlich darauf zu ſehen, das holtz zu ſparen, und doch die dabey geſuchten vortheile zu erhalten. Unter dem articul Gebäude wird gewieſen, wie gebäude anzulegen, wobey viel holtz erſparet wird.

Gewald-recht: Heiſſet, wenn ein gefällter bau-ſtamm noch im holtze oder walde beſchlagen, das iſt, aus den gröbſten vieckantig, oder ins gevierte gehauen wird.

Gewaltthätigkeit: Heiſſet dasjenige verbrechen, wenn einer dem anderm, ſowol heimlich, als öffentlich mit tödt- oder andern ſchädlichem gewehre überfället, und ihn dadurch wider die billigkeit in der ruhe und friede beleidiget.

Gewehnen, ſiehe Gewöhnen.

Gewehr: Heiſſen die von ſtahl und eiſen verfertigte waffen, an büchſen, flinten, ſtutzen, piſtolen ꝛc. auch degen, ſebel, ſpieſſe ꝛc. womit man ſich vor überfall wehren, oder bey der jagd brauchen kan. Die güte eines neuen gewehrs kan man einigermaſſen daran erkennen, daß man mit dem krätzer etwas trucken werg ein- und ausziehet; denn wenn das eiſen weich und gut, wird das werg blaulich ſehen. Das gewehr ſauber und vor roſt zu bewahren, nimmt man drey viertel pfund wachs und ein pfund altes baum-öhl, ſchmeltzet es unter einander, und putzet es damit; iſt es aber von roſt-flecken unſcheinbar worden, nimmt man hammerſchlag, grob rocken-mehl, und im waſſer aufgelöſten lehm, machet daraus nach gefallen ſtückgen, und läſſet ſolche im back-ofen dorren, wenn das brod heraus iſt. Hievon vermiſchet man etwas mit baum-öhl, und reiniget das gewehr damit. Man kan auch lein-öhl, weinſtein-öhl, bley-öhl, mandel-öhl, ſpick-öhl, roßmarin-öhl, terpentin-öhl, baumöhl, jedes ein loth, capaunen-ſchmaltz, dachſenſchmaltz, wild-katzen-ſchmaltz, klauen-fett, hirſchmarck, jedes ein loth, geſtoſſenen ſchmergel, bimſen-ſtein, jedes 2 loth nehmen, ſolches mit hammerſchlag in einem tiegel erwärmen, und unter einander mengen, und in einem zucker-glaſe oder anderm gefäſſe verwahren. Hiermit werden die flecken geſchmieret, und mit einem wollenen lappen gerieben. Wenn man ſtarckes leder auf ein bret nagelt, mit warmen leim überſtreichet, mit zu mehle geſtoſſenem glaſe überſtreuet und trucknen läſſet, kan damit alles gewehr und klingen rein gemachet werden.

Gewehr: Heiſſen auch in der jäger-ſprache die zähne der wilden ſchweine, welche man auch waffen und gewerf nennet, mit welchen es leute und hunde darnieder ſchläget.

Gewende: Wird von denen jägern dasjenige zeichen genennet, welches der hirſch in der fährte vor einem thiere thut, da nemlich der hirſch mit ſeinem gehörne in einem dickigt oder knack die dünnen äſte antrift, daß er dieſelben, wenn er ſich wenden und fortgehen will, zerbricht, und knicket, daß ſie herabhängen, woran man die höhe und breite des gehörns mercken kan. Oder, wenn der durch die ſträucher flüchtig eilende hirſch mit dem gehörne das laub umwendet, und es gleichſam verkehrt ſtreifet. Und hieran hat der jäger, wiewol es nur in einem laubichten dickigt geſchehen kan, deſto gewiſſer den hirſch damit anzuſprechen, weil ihm ſolches kein thier nachthun kan.

Gewende: Heiſſet auch, wenn ein acker ſo lang iſt, daß man die furchen mit dem pfluge nicht auf einmal machet, noch gantz hinaus ziehet, ſondern denſelben in zwey oder mehrere theile theilet, ſo wird ein ſolches ausgetheiltes ſtück bis dahin, wo man die pflug-kehre oder pflug-wendung gemachet, ein gewende genennet. Daher ſaget man auch, nach dem nemlich der acker gelegen, und abgetheilet iſt,

das ober-gewende, das unter-gewende, das mittel-gewende ꝛc.

Gewerf, ſiehe Gewehr.

Geweyhe: Iſt das gehörn des hirſches, welches er jährlich abwirft, und mit einem neuen und ſtärckern verwechſelt.* Nach der zahl der daran befindlichen enden oder ſproſſen will man die jahre eines hirſches ausrechnen können.

Gewichte: Iſt ein nothwendiges ſtück in einer haushaltung, ohne dieſes beyhülfe viele ſachen weder verkaufet noch eingekaufet werden könten. Seiner geſtalt nach iſt es entweder ein rundes oder viereckigtes, und nach beſchaffenheit der ſchwere ein kleines, mittelmäßiges oder groſſes ſtück bley, eiſen oder meßing, an vielen orten hat man auch, zumal was das groſſe gewichte betrift, ſteine dazu. Dieſes gewichte nun iſt nach einer gewiſſen ſchwere eingerichtet, und gleichſam geebenet, ſo, daß ich vermöge dieſer gewichte, nebſt beyhülfe der waage, allezeit erfahren kan, wie ein gewiſſer cörper oder auch flieſſende materie ſich nach ſeiner ſchwere und leichtigkeit verhalte, und wie viel ich dafür zu bezahlen habe oder bezahlet bekomme. Die erfindung deſſelben iſt alſo ohne zweifel des kaufs und verkaufs halber geſchehen. Da aber die im gemeinen leben vorkommende ſachen, welche nach der ſchwere gekaufet und verkaufet werden, edle und unedle dinge ſind, ſo hat man auch mit dem gewichte ſich darnach gerichtet, und den unedlern ſachen einen ſchlechtern werth beygeleget, folglich auch dem gewichte, damit dieſe gewogen werden ſollen, an ſeiner ſchwere einen gewiſſen theil zugeſetzet. Die verſchiedenen gewichte aber ſind: Diamant- gold- ſilber- apothecker- krahmer- und fleiſcher-gewichte. Und obgleich ein centner ein centner, ein pfund ein pfund bleibet; ſo träget es doch in anſehung ſeiner ſchwere ein vieles aus. So hat man auch nach nur gemeldten edlen und unedlern dingen leichtes und ſchweres gewichte, das ſchwere wird fleiſcher-gewichte, und das leichtere krahmer-gewichte genennet, denn ein centner fleiſcher-gewichte hält 110 pfund, krahmer-gewichte aber nur 100 pfund, nach gold und ſilber aber 200 marck. So iſt es auch beſchaffen mit dem apothecker- und krahmer-gewichte, ingleichen mit dem diamant- und gold-gewichte. Apothecker-gewichte hält 1 pfund 12 untzen oder 24 loth, 1 untze 8 drachmas oder quentlein, 1 drachma 3 ſcrupel, 1 untze 2 loth. Das gold-gewichte beſtehet in marcken, caraten und gränen. Ein marck hat 24 carat, und ein carat 12 grän, welche wieder in halbe, viertel, achtel, ſechzehen und zwey und dreyßig theilgen abgetheilet werden. Das ſilber-gewichte beſtehet in marcken, lothen und gränen, und hat das marck 16 loth, das loth aber 18 grän. Nach dem diamant-gewicht, womit von jubeliern auch andere edle ſteine gewogen werden, hat ein carat nicht mehr als vier grän, welche aber leichter als die bey dem gold-gewichte ſind. In denen ſee-ſtädten, Amſterdam, Hamburg, Lübeck ꝛc. werden ſchwere ſachen nach ſchiff- und liß-pfunden, bey uns aber nach centnern, und die leichtern nach halben und viertel pfunden, lothen und quentlein ausgewogen. Die ſchiff-pfunde haben aller orten 20 liß-pfunde, dieſe aber ſind unterſchieden, indem ein ſchiff-pfund zu Amſterdam 15 pfund, zu Dantzig 16 pfund, zu Königsberg, ingleichen in Lief- und Curland 20 pfund, zu Hamburg, Elbingen und Lübeck aber nur 14 pf. hält. Der centner iſt ſehr unterſchiedlich, und hat derſelbe in Holland und Nürnberg 100, zu Hannover und Leipzig 110, zu Hamburg 112, in Braunſchweig 114, zu Dantzig und in Elbingen 120, zu Königsberg 128, und in Breßlau 132 pfund. Der Leipziger centner hat fünf ſteine, der ſtein aber 22 pfund, dahingegen der Wiener ſtein, deſſen gleichfalls fünf auf einen centner allda gehen, nur 20 pfund hält. In Breßlau hat ein centner fünf und einen halben gantze, oder eilf halbe ſteine, ein ſtein aber iſt 24 pfund. Das pfund wird in 32 loth, das loth in 4 quentlein abgetheilet.

Gewickelter braten vom rind-fleiſch: Man nimmt fleiſch vom ziemer, ſchneidet es länglicht und dünne, klopfet es wohl, und leget es 2 tage in eßig; alsdenn ſaltzet und pfeffert man es, hacket ſpeck kleine, und ſtreuet ihn darauf; endlich wickelt man es über einander, leget es in eine brat-pfanne, und läſſet es im brat-ofen braten.

Gewinde: Werden die gänge oder aushöhlungen an einer ſchraube genennet. Nach beſchaffenheit des gewindes wird ſie ſchlechterdinges eine ſchraube genennet, wenn ſolches ſich an der erhabenen ſeite eines cylinders befindet. Hingegen, wenn das gewinde an der hohlen fläche eines ausgehöhlten cylinders iſt, wird ſie die ſchrauben-mutter genennet.

Gewinn: Heiſſet in der nahrung dasjenige, was einer nach abzug der unkoſten oder des aufwandes bey einer gewiſſen ſache entübriget hat. Denn ein jeder menſch ſoll bey ſeiner nahrung dahin bedacht ſeyn, daß er nicht allein ſeinen unterhalt damit gewinnen, ſondern auch überſchuß haben möge, dahero ſoll er, damit er nicht ſtatt des gewinnſtes ſchaden habe, ehe er eine ſache anfängt, wohl überlegen,

gen, daß er in ſeiner wirthſchaft ſo viel gewinne, damit nach aufgewendeter arbeit und koſten etwas übrig bleibe. Je mehr nun jemand verkehr mit waaren, bemühungen und gelde hat, deſto mehr kan und ſoll er verdienen, welches hauptſächlich bey kaufleuten eintrift. Die eintheilung aber der geſchäfte ſoll geſchehen, erſtlich, daß man einen überſchlag mache, wie viel man auf die nothdürftige erhaltung zu wenden habe; zum andern, daß man ſo rechnet, daß man allezeit überſchuß behalte. Und obgleich nicht bey allen ſachen auf einen groſſen überſchuß zu rechnen iſt, ſo muß doch das erſtere ſchlechterdings beobachtet werden.

Gewinnen: Heiſſet, was durch erbfall auf jemand gekommen.

Gewiſſen: Iſt das innerliche urtheil von der wahrhaftigkeit unſerer pflichten und derſelben application. Ein chriſtlicher hauswirth ſiehet ſich in allen ſeinen verrichtungen vor, daß er ſein gewiſſen nicht beſchwere. Der prüfſtein des gewiſſens iſt des heylandes ausſpruch: Was dir die leute thun ſollen, das thue du ihnen auch.

Gewitter, ſiehe Donner.

Gewöhnen: Wird eigentlich von ſäugenden kindern verſtanden, wenn die mütter oder ammen ſelbige nicht mehr ſtillen, ſondern ſie zu einem andern geträncke gewöhnen wollen. Solches nun geſchiehet mehrentheils nach einem jahre: Wenn ſich aber, wie öfters zu geſchehen pfleget, dringende umſtände ereignen, wol noch eher, zu zeiten auch erſt in 2 jahren. Die mehreſten halten davor, daß im frühjahre, oder herbſt, da tag und nacht einander gleich ſeyn, und der mond im zunehmen iſt, die bequemſte zeit hierzu ſey.

Gewölbe: Iſt eine mit ſteinen geſchloſſene decke in einem zimmer; wenn ſie gantz nach einem vollen circul-bogen fortgeführet wird, und ein ſtück von einem ausgehöhleten cylinder vorſtellet, wird ſie ein trommel-gewölbe; wenn ſie nach zwey bogen aufgeführet wird, die einander durchcreutzen, ein creutzgewölbe; wenn in der mitten ein feld ausgeleget wird, ein ſpiegel-gewölbe; wenn die durchſchnitte der bogen, wegen der länge des gemachs, einander nicht erreichen, ein mulden-gewölbe; wenn die bogen höher, als ein halber circul geführet werden, ein kloſter-gewölbe; wenn ſie flacher, als ein circul, ein gedrucktes gewölbe, genennet. Die mauren und pfeiler der gewölbe, welche die baumeiſter widerlagen nennen, müſſen, zumal wenn der bogen ſehr groß, oder gedruckt iſt, ſonderlich ſtarck ſeyn; denn da die unten ſchmal und oben breit gehauene ſteine, vermöge ihrer ſchwere, nach perpendicular-linien gegen den horizont zu niederdrucken, doch aber nicht durchfallen können, treiben ſie, wie keile, nach der ſeite, ſo iſt nöthig, daß die widerlagen ihnen gnüglichen widerſtand thun mögen.

Gewölb-ſteine: Solches ſind beſondere mauer-ſteine, in geſtalt eines keuls, und ſind an einer ſeite breiter und dicker, als an der andern. Solche werden zum gewölben gebrauchet, weil ſie feſter ſchlieſſen, auch damit geſchwinder und wolfeiler verfertiget werden können.

Gewölle: Werden von jägern diejenigen haare oder federn genennet, welche die krumm-ſchnäblichten raub-vögel, als adler, falcken, habichte, ſchuhu, eulen u. d. g. mit ihrem raube oder ätzung genieſſen, und in ihrem kropfe ſammlen, aber des andern tages frühe wieder werfen, das iſt, ausſpeyen. Auſſer dem ſie ſonſt nicht das geringſte zu ſchlagen oder zu fangen geſchickt ſind.

Gewohnheit: Bedeutet die handlungen, welche durch öftere wiederholung uns geläufig werden. Es hat ſolche in denen bewegungen cörperlicher dinge, und in denen kräften der ſeelen bey menſchen, vieh, feldern und gewächſen groſſe würckungen. Ein hauswirth hat ſich nach denen gewohnheiten wohl zu erkundigen, damit er nicht in ſchaden komme. Von gewohnheiten auf einmal abzugehen, iſt gar ſchwer, wie man an denen ſiehet, ſo ſich an den branntewein, ſchnupf-taback ꝛc. gewöhnet. Unnütze oder wol gar ſchädliche gewohnheiten ſuchet ein kluger hausvater nur nach und nach abzuſchaffen.

Geworfen: Saget man vom falcken; wenn man ihn loß läßt, ſo ſpricht man, man habe ihn geworfen.

Gewürtze: Iſt diejenige ſpecerey, welche theils um der geſundheit, theils um eines guten geſchmacks willen an die ſpeiſen gethan werden, ſie ſeyn wurtzeln, früchte, blumen, oder rinden. Das feineſte gewürtze wird aus Oſt-Indien gebracht. Es gehöret mit zum fundament der küche, das gewürtz, an den ſo mannigfaltigen arten der ſpeiſen, vernünftig zu gebrauchen wiſſen. Die vornehmſten ſind: Zimmet, pfeffer, ingwer, muſcaten-blumen und nüſſe, negelein, cardemomen, ſafran ꝛc. welche der koch oder köchin in gehöriger maaſſe, und nach erfordernden umſtänden an die ſpeiſen wirft, und damit kochen läſſet, oder bey dem anrichten darüber ſtreuet. In einer wohlbeſtallten haushaltung werden die gewürtze in denen meſſen oder ſonſten centner- und pfund-weiſe gekaufet, und in einer gewürtz-mühle, ſo wie die caffe-mühlen, gemahlen,

Digitized by Google

mahlen, und in würtz-büchſen verwahret, wovon unter Pfeffer-mühle ein mehrers nachzuſehen. Unſre deutſche würtze iſt ſaltz, zwiebeln, ſalbey, lavendel, kümmel ꝛc. Wenn wir dieſe mit verſtande brauchten, könten wir jene gar wohl entbehren, und groſſe ſummen geld erſparen.

Geyer: Ein groſſer raub-vogel, welcher einen dicken krummen ſchnabel, ein ſcharfes geſicht und ſehr ſtarcken geruch hat. Einige ſind aſchen-farben, andere caſtanien-braun, und noch andere gold-gelb, welche letztere ſeltſamer, als die andern ſeyn. Die meiſten fliegen mehr nach dem aaſe, als auf den raub, und werden deswegen roß-geyer oder aas-geyer genennet. Die fiſch-geyer, ſo gleich andern waſſer-vögeln mit pflaum-federn verſehen, wiſſen die fiſche mit beſonderer geſchicklichkeit aus dem waſſer heraus zu holen, und ziehen zur herbſt-zeit von hier weg. Der haſen-geyer, deſſen raub mehrentheils in haſen beſtehet, iſt gröſſer als der fiſch-geyer. Der hühner-geyer, welcher auch weyh, hühner-aar, milan und ſchwalben-ſchwantz genennet wird, raubet ſowol in höfen, als auf der weide, das junge geflügel, an hühnern, enten und gänſen. Er horſtet hier zu lande, brütet 3 bis 4 junge aus, und ziehet am allererſten mit weg, kömmt aber, ſo bald der froſt vergehet, wieder an. An äuſſerlicher geſtalt und gröſſe kömmt er dem habicht ziemlich gleich. Der mäuſe-geyer raubet gemeiniglich nur mäuſe und fröſche, thut aber an den jungen haaſen und vögeln nicht geringen ſchaden. Er horſtet bey uns, und begiebt ſich, wenn die teiche und ſümpfe zufrieren, in ebene felder, allwo er die mäuſe wegfänget, und bey gelegenheit auch aufs luder fällt. Der rittel-geyer, oder rötel-geyer, fänget nur mäuſe, und junge, noch nicht flücke vögel. Er horſtet mehrentheils auf kirch-thürmen oder altem gemäuer, ziehet von uns weg, und kömmt zu rechter zeit wieder. In der artzeney ſoll das hirn vor das haupt-weh, die lunge vor das blut-ſpeyen, die leber vor die fallende ſucht, die galle vor die augen, das fett vor die reiſſende gicht, die ſehnen aus den füſſen um die ferſen gewickelt vor das podagra, und das fell mit ſeinen pflaum-federn auf den magen geleget, zu deſſen ſtärckung gut ſeyn.

Geyfer-lätzgen: Iſt ein kleines viereckigtes aus weiſſer oder blauer leinwand geſchnittenes flecklein, ſo denen kleinen kindern um den leib obenher von vorne gebunden wird, damit der aus dem munde rinnende ſchaum oder geyfer darauf fallen möge, und die andern kleider nicht beflecken kan.

Geylen: Werden die hoden von denen thieren genennet.

Gibel: Eine kleine karauſſen-art, welche man wegen ihrer gelben farbe auch gilblichen nennet. Sie ſind nicht ſo breit, aber ihr rücken iſt fleiſchiger als der karauſſen, und ſtehen gern in moſichten und lehmichten waſſern, werden in teichen und graben gehalten. Er iſt an güte denen karauſſen gleich, und von einigen wird er ſolchen noch vorgezogen. Seine laich-zeit fällt in März und April, und ſeine vermehrung iſt nicht ſtarck, weil ihn von den hechten heftig nachgeſtellet wird.

Gicht: Iſt ein ſehr empfindliches reiſſen in den gliedern, welches von denen widerwärtigen, ſaltzigen, ſauren und kalchigen theilen, ſo ſich in dem geblüt und ader-waſſer ſtoſſen, und mit einander in wallung gerathen, entſtehet, und ſich gemeiniglich in die gelencke ſetzet. Es äuſſern ſich bey ſolcher kranckheit geſchwulſt, ſchärfe, entzündung und mehrere dergleichen ſchmertzliche zufälle. Sind die ſchmertzen in den händen, ſo nennen es die ärtzte ein chiragra; ſind ſie in der hüfte, ein hüft-weh; ſind ſie an den füſſen, ein podagra; und an den knien ein gonagra. Man theilet auch noch ferner die gicht in die warme und kalte ein, welche letztere knoten ſetzet, die mit der zeit aufbrechen, und ein zeug, wie einen kalch, auswerfen. Eine beſondere art der gicht iſt die, welche man die reiſſende oder fliegende nennet, welche mit ſchmertzlichem reiſſen von einem ort des leibes zum andern ziehet, und eine ſchwere verderbniß der leibes-ſäfte andeutet, mit vielen beſchwerlichen zufällen begleitet.

Gichter, ſiehe Jammer.

Gicht-kraut, ſiehe Storch-ſchnabel.

Gicht-rübe: Wächſet gerne an ſandigten und ſchattichten orten in geſträuchen. Die wurtzel purgiret die ſchleimichten und wäſſerichten feuchtigkeiten durch den ſtuhlgang und erbrechen. Sie wird gerühmet wider den ſchwindel, fallende ſucht, wahnwitz, waſſer-ſucht, fieber, miltz, geſchwulſt und verſtopffungen.

Gicke: Iſt ein von meßing oder weiſſem blech, bald eckigt, bald rund getriebenes behältniß, ſo an der obern decke mit einem beweglichen ſpriegel verſehen, inwendig aber hohl, damit man darein einen abſonderlichen darzu bereiteten einſatz mit glühenden kohlen ſetzen könne, um ſich deſſen winters-zeit auſſer aller gefahr in denen kirchen-ſtühlen zu bedienen, und die füſſe darüber zu wärmen; zu dem ende iſt ſelbige nicht nur am deckel, ſondern auch an denen ſeiten hin und wieder durchbrochen, und mit einem ordentlichen thürlein verſchloſſen, ſo daß ſolche von dem frauenzimmer nützlich gebrauchet wird.

Digitized by Google

Giebel-häuſer: Werden insgemein diejenigen genennet, ſo den giebel vorne heraus gegen die gaſſe gekehret haben, dadurch der regen auf beyden ſeiten in rinnen auf die gaſſe geleitet wird. Man ſetzet ſolche denen quer-häuſern, ſo die dächer in die breite gegen die gaſſe haben, und die traufe dahin ablaſſen, entgegen. Welcher unterſcheid eben nicht viel bedeutet, weil ein jedes eck-haus auf der einen ſeite ein giebel- und auf der andern ſeite ein querhaus iſt. In denen ſee-ſtädten aber wird ein unterſcheid darinnen gemachet, indem die giebel-häuſer vor groſſe, die andern vor kleine geachtet, und buden genennet werden.

Gieß-becken: Sind rund verfertigte flache ſchalen, welche entweder aus ſilber, zinn oder porcellain, und dergleichen materie gemachet werden, und wird ein darzu gehöriges gieß-känngen geſetzet, wenn man ſich daraus waſchen will.

Gieß-kanne: Iſt ein auf einem fuß erhabenes geſchirre, welches aus eben dergleichen materie als das becken gemachet wird, hat eine ſchnautze und einen henckel, und wenn man ſich deſſen zum waſchen bedienen will, wird es mit friſchen waſſer in das becken geſetzet.

Gieß-kanne: Heißt auch bey denen gärtnern eigentlich ein ſpreng-krug, deſſen ſie ſich im ſommer, das aufgegrabene land mit waſſer zu beſprengen, bedienen.

Gift: Iſt dasjenige, was dem menſchlichen leibe, wenn deſſelben theile innerlich oder äuſſerlich damit berühret werden, wo nicht ſo gleich tödtlich, dennoch ſehr ſchädlich iſt. Dergleichen nun findet ſich in allen drey reichen der natur, daher man um ſo viel mehr ſich zu hüten hat, daß man dadurch nicht verletzet werde; zumal da die bosheit der menſchen bereits mehr, denn 500 arten gift, zum ſchaden eines andern zuzurichten, ausgeſonnen hat, und ſelbigen ſo unvermerckt beyzubringen weiß, daß er auch ſich lange zeit im geblüte verſtecken, und nach dieſem oder jenem gliede, welchen man ſchaden zufügen will, hingetrieben werden kan. Der gift, welcher im truncke einem beygebracht wird, iſt weit gefährlicher, als der, welchen man durch die ſpeiſen bekömmt. Denn das trincken, und alſo auch der in demſelben gereichte gift, durchdringet bald alle glieder, nimmt das blut, die ſenn-adern und das gehirne ein, hingegen die ſpeiſe bleibet länger im magen, und kan auch leichter durch ein erbrechen, welches bey dem erhaltenen gifte ſehr nöthig iſt, wieder weggegeben werden. Die zeichen eines beygebrachten giftes ſind gemeiniglich ein geſchwinder eckel vor ſpeiſe und tranck, ein kalter angſtſchweiß auf einer erhitzten bruſt, ungewöhnliches reiſſen im leibe, ſtarckes zittern, kopf-weh, ſchwindel, bleiche nägel, nach dem tode wird der leichnam bald gelbe, und darauf ſchwartz, und dergleichen zeichen mehr. Die mittel, welche man, entweder ſich wider gift zu bewahren, oder den bereits empfangenen wieder loß zu werden, gebrauchet, werden gegen-gift genennet, und ſind unter ſelbigen der theriac und orvietan von ſonderbarer kraft.

Gift-eßig: Iſt ein eßig, welcher durch einweichung allerhand dem gift widerſtehender dinge, als angelicken, zittwer, bibenell, turbith, rauten-knöpfe, citronen-ſchalen, wachholder- oder lorbeer-beeren und dergleichen zubereitet, und in peſt-zeiten gebrauchet wird.

Gift-heil: Iſt ein gewächs, deſſen ſtengel ſteif, haarig und eckigt, die blätter aber zart und zerſpalten ſind. Die bleich-gelbe wohlriechende blume deſſelben iſt wie eine ſturm-haube anzuſehen. Die wurtzel hat 2 bis 4 zwiebeln, in deren braunen ſchale ein weiſſes, bitteres fleiſch verſchloſſen lieget. Dieſes giebet ein herrliches gegen-gift in allerley giftigen kranckheiten ab, muß doch aber mit vorſichtigkeit gebrauchet werden. In Savoyen, Schweitz und Franckreich findet man es wild; in unſern ländern aber muß es in den gärten an einem warmen orte erzielet werden.

Giftiger biß: Es ereignet ſich bisweilen, daß kühe, ochſen, pferde u. d. g. von vergifteten thieren gebiſſen oder geſtochen werden, geſchwellen, und ihnen an dem verletzten orte groſſe beulen und knollen auflauſen. Iſt nun ſolches an einem pferde, ſo nimmt man guten wein und theriac, temperiret ſolches wohl unter einander, und gieſſet es ihm ein. Hat es eine wieſel gebiſſen, ſo nehmet einen wieſel-balg, und reibet den ſchaden damit, ſo iſt es gut. Vor ſchlangen- oder ottern-biß aber nehmet hunde-fett, ſchmieret das pferd damit, darnach reibet fette erde und eßig in einem ſcherben zuſammen, und leget es auf die geſchwulſt, oder bindet rohes in eßig geſottenes garn darüber, und zwar warm. Wenn ein ſtück rind-vieh von einer otter oder ſchlange verletzet worden, ſo darf man nur den ſchaden mit ſcorpion-öhle oder guter wein-eßig zerriebener ſeife reiben, und es hernach mit der brühe vom abgeſottenen kletten-kraut, oder auch mit altem ſaltzwaſſer ſauber waſchen. Wider anderer giftigen thiere biſſe aber ſoll man dreyfaltigkeits-blumen, oder ſogenannte ſtief-mütterlein nehmen, ſolche mit kraut und blumen in waſſer ſieden, und ſolchem viehe

Digitized by Google

viehe ſein warm auflegen. Dergleichen cur man auch mit ſchell-kraute, wie auch mit der ſchwalben-wurtzel, oder groß ſchwalben-kraut thun kan.

Gift-wurtzel, ſiehe Schwalben-wurtzel.

Gilb-blume, ſiehe Färber-blume.

Gilblichen, ſiehe Gibel.

Gilb-wurtzel, ſiehe Curcumey.

Gilde: Wird in denen nieder-ſächſiſchen ſtädten eine brüderſchaft oder zunft genennet, dergleichen es in Bremen und anderer orten mehr giebt, wiewol der name geſellſchaft faſt gebräuchlicher iſt. Alſo hat man in Hamburg die ober- und nieder- ingleichen die ſchiffer-geſellſchaft. Sonderlich haben die handwercker ihre gilden, und iſt ein ſehr alter gebrauch.

Gilde-knecht: Heiſſet in den ſee-ſtädten derjenige, ſo die ſchiffer abfertigen muß. Wenn ſie keinen ſchein von ihm aufweiſen können, läſſet ſie der zöllner nicht fahren.

Gilgen, ſiehe Lilien.

Gimpel: Iſt ein vogel, etwas gröſſer als ein ſperling, auf dem rücken grau, und auf der bruſt roth, hat oben auf dem kopfe bis an die augen eine ſchwartze platte. Im ſommer niſtet er nur im hohen gebürge; im winter aber treibet ihn der ſchnee und kälte, daß er ſich aller orten ſehen läſſet. Seine ſpeiſe ſind allerhand beere und würmer.

Ginſt, geniſt oder pfriemen-kraut: Iſt eine ſtaude, davon man zweyerley arten hat, nemlich die weiß- und ſtachelichte und die ſpaniſche geniſte. Sie wächſet ſo hoch und gerade, daß man ſie unter die bäume rechnen könte; ſie treibet verſchiedene zweige, ſo ſpitzig am ende zu gehen und ſtechen; an dieſen ſiehet man kleine blätter, wie die raute geſtaltet, und eine faſt unzählige menge weiſſer blumen, die aber inwendig am grunde röthlich ſind. Sie wächſet in Italien, Franckreich, Deutſchland und Spanien wild. Blumen und ſaame werden in der medicin gebrauchet; beydes öfnet, trucknet, iſt gut wider die miltz-kranckheit, und treibet den urin und ſtein. Die ſpaniſche geniſte ſchieſſet ebenfalls eine groſſe menge zweige, aber ohne blätter. Der ſaame gleichet einer linſe, und die blüthe der gelben viole, welche, jedoch ohne gefahr, ſtarck zum vomiren treibet, wie der nieſe-wurtz. Das davon deſtillirte waſſer iſt in ſtein-ſchmertzen dienlich; und der ſaame, wenn er klar geſtoſſen, und ein halb drachma davon eingenommen wird, iſt ein gutes laxans, aber dem magen ſchädlich, daher muß es mit roſen-honig corrigiret werden. Denen gärten iſt die geniſte, ſonderlich die ſpaniſche, eine groſſe zierde; und aus der engeländiſchen ziehet man in kurtzer zeit die ſchönſten hecken. Es giebt noch eine andere art von geniſten, ſie treibet lange blätter, wie flachs. Die blüthe iſt gelbe, und wie der halbe mond geſtaltet, gleich den ſchoten-erbſen; hat aber keine ſolche ſtechende dörner, wie die gemeine geniſte, ſiehet ihr jedoch gantz ähnlich. Sie träget den ſaamen in ſchoten, wie die wicken. Wenn man davon ein halb drachma einnimmt, laxiret und treibet es unten und oben, weil aber deſſen gebrauch ſowol dem hertzen, als magen nicht gar zu zuträglich iſt, ſo muß es mit fenchel- oder anis-ſaamen verſetzet werden.

Gips: Iſt eine art von weiſſen kalch, welcher aus ſteinen durchs feuer bereitet wird. Man brauchet ſolchen nicht nur zum abformen, ſondern man machet auch groſſe ſtatuen daraus. In koſtbaren gebäuden übertünchet man die gewölber und platte decken damit, und bildet daraus allerhand ſchöne erhabene figuren. Auswendig iſt er an gebäuden nicht ſo gut, als inwendig zu gebrauchen, weil er zwar wol das feuer, aber nicht den regen vertragen kan.

Gips-decke: Heiſſet man, ſo zuvörderſt gedoppelt, oder deren balcken-werck mit gemeinen rauhen und ſo genannten beſchlag-bretern übernagelt, dann mit rohr überzogen, und mit einem guten bewurf, worunter gips gemenget, überkleidet wird.

Glätten: Durch dieſe arbeit wird wäſche, leder und pappier, vermittelſt eines runden glaſes oder gerbeſtuhles planieret, und ſo glatt, als ein ſpiegel gerieben.

Glas: Iſt ein vermittelſt des feuers geſchmoltzener durchſichtiger cörper. Es giebt unterſchiedene arten des glaſes, nachdem die ſaltze, welche in der zubereitung dazu kommen, beſchaffen ſind. Das ſaltz aus der fahren-krauts-aſche mit weiſſen kieſelſteinen oder wohlgeſpühlten ſand vermiſchet, giebt das gemeine glas. Allein wenn beſagter ſand mit einem alcaliſchen ſaltz, z. E. mit dem ſaltze aus der aſche des meer-graſes, vermiſchet wird, bekömmt man ein feineres. Das glas-ſaltz, oder vielmehr der glas-ſchaum iſt eine materie, welche ſich vom glaſe ſcheidet, wenn es im glas-ofen und im fluß iſt. Edelgeſteine nachzukünſteln, machet man von eyer-klar, gewiſſen kräutern, oder auf noch andere weiſe ein beſonderes glas, die beſte weiſe aber ſolches zu zubereiten, iſt folgende: Man nimmt von verſchiedenen eyern das weiſſe, und füllet es in eine blaſe, welche in einem topf ſiedend waſſer gethan, und lang darinne gekochet wird; ziehet ſie ſodenn heraus, und läſſet es einige tage trucknen, aber an keinen ſtaubigten orte. Dieſe materie wird endlich

Digitized by Google

lich ſo hart, wie das glas. Iſt man geſonnen, ihr eine farbe zu geben, ſo läſſet man ſie in angefärbten waſſer kochen. Wenn es einem topas ähnlich ſeyn ſoll, ſo muß es im waſſer, worinne ſafran aufgelöſet worden, kochen. Soll es rubinen-farbe bekommen, ſo kochet man es in waſſer, darinne vorher braſilien-ſpäne geſotten worden, und ſo ferner. Wieget aber beſagte materie nicht ſo ſchwer, als ein edelgeſtein billig wiegen ſoll; ſo muß man eine etwas ſchwerere farbe, als zinnober, dazu nehmen. Auf ſothane weiſe kan man auch dem gewichte der edelgeſteine gleich kommen, wiewol es nicht vollkommen ſo hart wird, daß es den feil-ſtrich vertragen kan. Cabinette von göldenen und ſilbernen medaillen und müntzen anzulegen, erfordert groſſes geld, zeit und koſten; wenn aber gleichwol jemand ſeine luſtbegierde zu einer ſolchen ſammlung zu ſtillen ein verlangen trüge, könte er mit geringen aufwand ſich in kurtzer zeit ein ſehr zahlreiches und ſchönes müntzcabinett von glas zulegen. Jedoch müßte man ſich zuvor allerhand abdrücke, ſowol von alten müntzen und medaillons, als auch von den neuern zulegen. Das glas aber recht zu tractiren, und die formen zu bereiten, geſchiehet auf nachfolgende weiſe: Man nimmt des feinſten glaſes, läſſet es gantz klar ſtoſſen und ſieben, daran thut man z. E. 12 loth dieſes pulvers, nebſt 2 loth bley-pulver, und 1 loth orpiment-pulver in einen ſchmeltz-tiegel; ſetzet es anfänglich über ein gelindes feuer, welches aber nach und nach muß verſtärcket werden. Wenn es gefloſſen, rühret man ſolches mit einem eiſernen ſtänglein beſtändig um, es ſchmeltzet aber in einer halben ſtunde, da man es denn in die formen gieſſen kan, es müſſen aber dieſelben ziemlich warm ſeyn. Die formen aber dazu werden alſo gemachet: Man ſammlet die ſtücke von zerbrochenen gemeinen porcellain, oder nimmt auch nur einen neu gebrannten topf von feiner erde, ſtöſſet ſolchen zu feinem pulver, thut es ins waſſer, und rühret es wohl um. Das trübe waſſer wird per inclinationem oben behende abgegoſſen, und was auf dem grunde liegen bleibet, davon werden die formen gemachet. Wenn es trucken, und fein geſtoſſen, miſchet man das pulver mit ey-weiß, fiſch-leim oder pergament-leim, machet davon einen teig, und drücket, ehe es trucken wird, die müntzen, oder was man haben will, darein, und wenn es vollkommen ausgetrucknet, kan man das geſchmoltzene glas in dieſe forme gieſſen. Man giebt dem glaſe eine couleur, welche man will. Verlanget man die farbe eines ſmaragds, ſo wird deſtillirter grünſpan genommen. Zur rubin-farbe drachen-blut, oder blut-ſtein, und ſo ferner.

Glas-bürſte: Iſt ein etwas langer zuſammengedreheter drath, welcher an beyden enden mit ſtarcken borſten in die rundung eingeſchlagen iſt, mit welchen die gläſer und flaſchen inwendig ſauber und rein gemachet werden. In enghälſigte gläſer, wo damit nichts auszurichten, thut man klein gemachte eyer-ſchalen mit waſſer, und ſchüttelt die gläſer damit, bis ſolche rein ſind.

Glas-kitte: Man nehme ey-weiß, klopfe es wohl, daß es wie waſſer werde, denn rühre ungelöſchten kalch hinein, daß es wie ein mus wird, hiermit kan man die gläſer ſehr feſte kitten. Oder: Man nehme guten firniß, reibe mennige darunter, als wenn man damit mahlen wolle, doch etwas dicker. Mit dergleichen kan man auch gläſer zuſammen kitten, doch müſſen ſie ein paar tage, wenn ſie gekittet ſind, ſtehen bleiben, daß ſie zeit zu trucknen haben. Oder: Man ſtoſſe weiſſes glas zu mehl, ſchmeltze es mit weiſſen maſtix, weiſſen hartz und deſtillirten terbentin unter einander, und beſtreiche damit das glas; ſodenn wird ſolches genau zuſammengefüget, und wenn es trucken, der leim behutſam abgeſchabet.

Glas-kraut oder mauer-raute: Iſt eine pflantze, welche dem mercurial-kraut ſehr ähnlich iſt, auſſer daß die blätter nicht rauch, wie jene ſind; ihre zweige ſind röthlich, und der ſaame hat einen herben und ſcharfen geſchmack. Es wächſet an alten gemäuer, und blühet im Julio. Wenn es halb gequetſchet auf eine friſche wunde geleget wird, heilet es ſelbige, ohne daß man weiter dabey etwas zu gebrauchen nöthig hat. Sie dienet vor entzündung. Drey untzen ſeines ſafts im wein getruncken hilft vor die ſtockung des urins, ſtillet die zahn-ſchmertzen, wenn man mit ſelbigen den mund ſpület. Das daraus deſtillirte waſſer erhält ein ſauber geſicht, ſo man ſich täglich damit wäſchet.

Glas-ſchmeltz oder ſaltz-kraut: Iſt eine pflantze mit dicken, runden und ſtarcken eingekerbten blättern; der ſtengel iſt röthlich, und oben ſtärcker als unten; hat lange wurtzeln, daran gewiſſe büſchel, wie caſtanien geſtaltet, hangen; das inwendige iſt weiß, und ſchmecket wie waſſer- oder ſtachel-nüſſe. Die pflantze wächſet im meer, ſeen und flüſſen. Die frucht davon roh oder grün gegeſſen, dienet vor den ſtein. In theuren zeiten iſt ſie dem armuth an ſtatt des brodes. Wenn das kraut zu einem pflaſter gemachet wird, dämpfet es die geſchwulſten, und ſtillet die ſchmertzen. Wenn man es mit honig vermiſchten wein kochen läſſet, ſo heilet es die mund-

Digitized by Google

geſchwüre, am zahn-fleiſch und in der kehle. Den ſaft gebrauchet man in der medicin zu den augen-beſchwerungen.

Glas-ſtein: Dieſer ſtein ſiehet dem marmor gleich, jedoch ein wenig durchſichtig, ſo harte, wie ein kieſel-ſtein, und giebt feuer-funcken, ſiehet weiß und etwas meer-grün aus, hat adern, wie der venetianiſche talch. Wird ein ſolcher ſtein in eine glut geleget, verlieret er ſeinen ſchein, wird lichter und auch weiſſer, alsdenn durch das feuer endlich verſtärcket, wird er gar zu glas. Er wächſet an vielen orten in Italien, wird auch auf unterſchiedenen glas-hütten gebrauchet.

Glaſur: Iſt der gläntzende und mit figuren von allerhand farben bemahlte überguß derer irdenen gefäſſe. Man bereitet dergleichen glaſur aus bley-aſche, ſand und ſaltz, es wird auch bisweilen ſpies-glas darunter genommen. Man giebt ihr darneben verſchiedene farben, und nimmt zu grün kupfer-aſche, zu gelb mennige, zu violen-blau blaue ſchmalte und braunſtein, u. d. g. Alles dieſes wird zu glas geſchmoltzen, in kuchen gegoſſen, und zum glaſuren gebrauchet.

Glatt-eis: Heiſſet man, wenn es winters-zeit regnet, und gleich darein gefrieret, daß das pflaſter, oder worauf ſonſt der regen gefallen, ſpiegel-glatt zu werden pfleget. Dieſes glatt-eis iſt eine rechte peſt vor die baum- und obſt-gärten, und richtet manchen ſchönen baum zu grunde, ſonderlich, wenn ſie in niedrigen feuchten orten ſtehen, und währenden ſolchen glatt-eiſes keine winde wehen, welche die bäume bewegen, und das glatt-eis abwerfen, als welches das einige hülfs-mittel wider dieſes unheil iſt.

Gleden: Die ſchnitter, wenn ſie 5 bis 6 hände voll geſchnittenen geträydes neben einander auf das bret hinlegen, nennen ſolches an etlichen orten eine glede, anderwerts aber auch ein gänsgen. Etliche ſolche gleden oder gänsgen bey dem auffammlen in ein ſeil gebunden, machen eine garbe.

Glete, glette: Iſt ein zu ſchlacken calcinirtes bley; iſt entweder das natürliche, welches man in der erden, aber gar ſelten findet; oder das künſtliche, welches durchs feuer gemachet wird, wenn man gold und ſilber durchs bley reiniget. Wenn ſolche glette durch ein ſtarckes feuer gold-gelb und röthlich worden, ſo heiſſet ſie gold-glette; iſt ſie aber bleichgelb oder weiß, ſo nennet man ſie ſilber-glette, welche letztere aber nicht ſo gut iſt, als die erſtere. In der artzeney brauchet man ſie zum abheilen und kühlen, ingleichen zu verhindern, daß die kinder-blattern keine gruben hinterlaſſen. Die töpfer brauchen ſie zu ihrer glaſur. Die damit verſüſſete weine verurſachen gefährliche kranckheiten.

Glied: Iſt zuweilen ein gantz runder ring, gemeiniglich aber länglicht, deren viele eine kette vorſtellen, wenn ſie in einander geſchloſſen. Man nennet auch alſo das ſtücke, welches zwiſchen zweyen gelencken, abſätzen oder knoten an einem korn-halm, rohre oder ſtengel iſt.

Glied-kraut, feld-andorn: Hat breite, lange, ſpitzige blätter, lange ſtengel, und blaue blümlein, wächſet auf ſonnen-reichen hügeln, dürren äckern und wäldern. Iſt gar ein heilſam kraut für wunden, ſchlangen-biſſe, geſchwür und brüche. Die friſchen blätter aufgeleget wehren aller entzündung, und heilen geſchwinde; in waſſer gekochet, und die füſſe damit gebadet, vertreibet die roſe an den beinen.

Glied-ringlein: Iſt ein von gold geätzter mit oder ohne diamanten kleiner ſubtiler ring, den das frauenzimmer meiſtens an das erſte glied des kleinen fingers zu ſtecken pfleget.

Glied-waſſer: Heiſſet das wäſſerigte geblüt, ſo aus denen ſchäden, wunden und eyter-geſchwüren derer pferde zu rinnen pfleget. Es iſt ein ſchlimmer zufall, denn das glied ſchwindet gerne darnach, oder wird gar lahm, ſonderlich, wenn ſich in denen gelencken und gliedern ein gelblichtes glied-waſſer befindet. Dieſem übel bey zeiten abzuhelfen, und das glied-waſſer zu ſtillen, nehmet alaune, ſilber-glette und gall-äpfel, gleiches gewichts, pülvert alles zuſammen gantz klein, thut es in die wunden, laſſet es ſo lange darinnen, als es darinnen bleibet, fällt etwas von ſich ſelbſt heraus, ſo füllet es wieder mit friſchen, alſo, daß ihr die wunden gar nicht öfnet und aufthut, vielweniger darein greifet, bis ſich das glied-waſſer verſtillet. Oder: Nehmet heidniſch wund-kraut, ſiedet es in wein in einem neuen verdeckten topf, daß es den dritten theil einkochet, und waſchet die wunden allezeit warm damit; oder pulveriſirten weiſſen hunds-koth, oder zu pulver geſtoſſene krebs-augen, in den ſchaden gethan oder geſtreuet, auch lein-öhl warm übergeleget, verſtillet das glied-waſſer, und heilet auch bald.

Glocke: Ein aus vermiſchten metal, ſo man glocken-ſpeiſſe nennet, gegoſſenes, unten weit offenes, oben aber ſpitzig und rund zugehendes gefäſſe, ſo in kirch-thürmen und andern hohen gebäuden dermaſſen befeſtiget wird, daß man ſie, vermittelſt eines gezogenen ſchwengels, oder getretenen rades bewegen kan, damit der darinnen hangende eiſerne kleppel anſchlagen, und die glocke einen klang, welcher nach

ihrer

ihrer gröſſe feiner, ſtärcker oder gröber iſt, von ſich geben möge.

Glocke: Iſt ein meßingenes inſtrument, beſtehend aus einem hohlen, an einem ende offenen, am andern aber ſpitzig zugehenden, und daſelbſt geſchloſſenen rohre, darein ſich ein auf gleiche art geſchmiedetes rundes eiſen ſchicket. An dem offenen ende kan es, vermittelſt eines vorſteckers, durch einen beweglichen theil geſchloſſen werden. Daran iſt hinten eine gute holtz-ſchraube eingegoſſen, daß man dieſe glocke in ein unbeweglich holtz wohl einſchrauben kan. Wenn nun beſagte glocke dergeſtalt feſte gemacht, wird das darein ſich ſchickende eiſen glühend in das meſſingene rohr gethan, an dem angeſchraubten hintern theile durch den vorſtecker befeſtiget, und alsdenn können manchetten oder andere tuten über ſolche glocke gezogen, und damit ausgeſtoſſen werden, ſo, daß ſolches inſtrument an dergleichen wäſche eben dasjenige verrichtet, was ſonſt die bekannte platte bey anderer klaren wäſche zuwege bringet, daß ſie nemlich dadurch ſtarre, glatt und anſehnlich gemachet werde.

Glocke, glas: Iſt ein gläſernes, unten weit und offenes, oben aber ſpitzig zugehendes gefäſſe, in geſtalt einer glocke, womit man in denen gärten die jungen ſchoten, melonen und andere zarte frühe gewächſe wider die rauhe luft zu bedecken, auch zugleich ihr wachsthum und trieb dadurch zu befördern pfleget.

Glocken: Werden die blumen einiger gewächſe genennet, weil ſie die figur einer glocke haben. Dergleichen ſind die ſo genannten glocken-blumen.

Gluck-henne: Wird eine alte henne genennet, die, wenn ſie gebrütet, und die jungen küchlein führet, eine ſolche gluchzende ſtimme annimmt, und ſie dadurch locket. Und von dergleichen gluchzen wird ſie eine gluck-henne genennet.

Glück: Iſt der gantze zuſammenhang derer bey denen menſchlichen unternehmungen beylaufenden umſtände und neben-urſachen, die ſich begeben und nicht begeben können. Solche müſſen nun klug beurtheilet werden; denn ſolche zeigen oftmals in einer weiten entfernung die glücklichen oder unglücklichen folgen.

Glücks-händlein: Iſt eine wurtzel, ſo am fichtelberge gegraben wird, und die geſtalt einer kleinen halb-geſchloſſenen menſchen-hand hat. Die einfältigen treiben damit allerhand aberglauben. Ein chriſtlicher hausvater träget auch ſorge, daß ſeine leute ſich damit nicht verſündigen.

Glücks-ſpiele: Hiervon giebt der ſo gelehrt- als berühmte herr Daniel Bernoulli in einem ſendſchreiben folgendermaſſen nachricht: Seitdem man angefangen hat, das maas der looſe in glücks-ſpielen auszurechnen; ſo hat man durchgehends angenommen, „daß man den werth der hofnung herausbringe, wenn „man alle eintzelne gewinſte mit der anzahl der fälle, in „denen ſie erhalten werden können, vervielfältige, und „die ſumme der producte durch die ſumme aller fälle „theile. Man müſſe aber, heiſſet es, diejenigen fälle „in betrachtung ziehen, die gleich möglich ſeyn.„ Nach vorausſetzung dieſer regel kömmt alles übrige in dieſer lehre darauf an: Daß man alle fälle erzehle, dieſelben in gleich mögliche zergliedere, und ſie in ihre gattungen gehöriger maſſen eintheile. 2) Wenn man die beweiſe dieſer regel unterſuchet, dergleichen man viele findet; ſo kommen ſie insgeſamt auf dieſen angenommenen ſatz an: „Es ſey kein „grund vorhanden, warum man einem mitlooſenden „mehr beylegen ſolte, als dem andern; daher müſſe „man eines jeden hofnung gleich groß annehmen.„ Der zuſtand der perſonen wird alſo hierbey in keine erwegung gezogen; ſondern nur blos dasjenige betrachtet, was die bedingungen des ſpiels an die hand geben. Ein ſolcher ausſpruch gehöret vor die richter, die die höchſte gewalt beſitzen; hier aber hat man keinen rechts-ſpruch, ſondern einen rath zu ertheilen, das iſt, man muß regeln geben, durch die ein jeder ſein loos, nach der verſchiedenen beſchaffenheit ſeiner umſtände, zu ſchätzen hat. 3) Damit man nun ſehe, daß dieſe erinnerung nicht umſonſt gemachet werde; ſo ſetzet man den fall: Daß ein armer ein loos bekommen habe, mit dem derſelbe nach gleicher wahrſcheinlichkeit entweder nichts oder 20000 ducaten erhalten könne; ſolte dieſer wol ſein loos auf 10000 ducaten hoch ſchätzen, und ſolte er übel thun, wenn er es für 9000 ducaten verkaufte? Ich halte es nicht dafür; ohngeachtet ich glaube, daß ein ſehr reicher ſeinem vortheil zu nahe thäte, wenn er es nicht für dieſen preis an ſich kaufen wolte. Wenn ich hierinne nicht irre, ſo iſt es klar, daß man nicht allen menſchen nach einerley verhältniß den werth ihres looſes zumeſſen, und folglich bey der obigen regel §. 1. nicht beruhen kan. Man wird aber bey aufmerckſamer erwegung gar leicht einſehen: Es laſſe ſich der werth, deſſen in obiger regel gedacht worden, alſo beſtimmen, daß ihn hernach ein jeder ohne bedencken annehmen könne. Nemlich, man muß den werth nicht nach dem preiſe der ſache, ſondern nach dem vortheile ſchätzen, den ein jeder daraus haben kan. Der preis wird aus der ſache ſelbſt beſtimmet, und iſt für einen jeden einerley; der vortheil aber kömmt auf die umſtände

Digitized by Google

umſtände der perſon an. So iſt ohne zweifel einem armen mehr daran gelegen, wenn er 1000 ducaten gewinnen kan, als einem reichen, ungeachtet der preis derſelben für beyde groß iſt. 4) Durch dieſe anmerckung haben wir es ſchon dahin gebracht, daß ein jeder durch veränderung eines eintzigen worts ſich ſelber rathen kan. Weil aber dieſe lehre neu iſt, ſo wird dieſelbe einige erläuterung vonnöthen haben. Ich bin daher willens, zur probe dasjenige anzuführen, was ich in dieſer ſache durch nachſinnen herausgebracht habe. Indeſſen wollen wir uns folgender regel, als eines grundſatzes, bedienen: „Wenn man alle „gehofte vortheile, mit der anzahl der fälle, in denen „man ſie erhalten kan, vervielfältiget, und die ſumme der producte durch die anzahl aller fälle theilet, „ſo bekommt man den mittlern vortheil, und der gewinſt, der dieſem vortheile gleich iſt, wird der „geſuchte werth des looſes ſeyn.„ 5) Hieraus erhellet aber, daß ſich kein maas des looſes herausbringen läſſet, wenn man nicht zugleich den vortheil weiß, den jeder aus einem jeden gewinſte haben kan, und auch umgekehret, wie groß ein gewinſt erfordert werde, damit ein gewiſſer vortheil herauskomme; wiewol ſich hiervon ſchwerlich etwas gewiſſes beſtimmen läſſet, weil die ſache durch mancherley umſtände verändert werden kan. Daher, ungeachtet meiſtentheils einem armen mit einerley gewinſte mehr geholfen iſt, als einem reichen, könte es doch ſeyn, daß z. E. einem gefangenen, der 2000 ducaten reich wäre, und gerade noch einmal ſo viel nöthig hätte, ſeine freyheit zu erkaufen, an einem gewinſt von 2000 ducaten mehr gelegen wäre, als einem andern von wenigerm vermögen. Dergleichen beyſpiele aber, deren man ſich unendlich viele gedencken kan, ſind dennoch ſehr ſelten. Wir wollen daher diejenigen betrachten, die am meiſten vorkommen, und damit wir die ſache deſto beſſer begreifen; ſo wollen wir ſetzen, daß das vermögen eines menſchen nach unendlich kleinen vermehrungen beſtändig zunehme. Solchergeſtalt iſt es ſehr wahrſcheinlich, „daß ein jeder kleiner gewinſt allezeit einen vortheil bringe, der zu der ſumme des gantzen „vermögens eine gegenſeitige verhältniß hat.„ Um dieſen ſatz zu erläutern, muß ich erklären, was ich durch die ſumme des gantzen vermögens verſtehe: Nemlich alles dasjenige, was nahrung, kleidung, bequemlichkeit, ja auch wolluſt, und die erfüllung aller wünſche, verſchaffen und zuwege bringen kan, ſo daß man von niemanden ſagen kan, er habe nichts, auſſer von demjenigen, der hungers ſtirbet. Der größte theil des vermögens bey den meiſten menſchen beſtehet in ihrem fleiſſe, und dieſer ſchlieſſet ſelbſt das betteln in ſich. Wer alle jahre 10 ducaten durch betteln zuſammen bringet, der wird nicht leicht 50 ducaten annehmen, unter der bedingung, daß er nicht mehr betteln, oder auf andere weiſe etwas zu erlangen trachten ſolte, ſo, daß ihm damit alle anderweite wohlfahrt abgeſchnitten wäre, ja ich zweifele ſo gar, daß diejenigen, die nichts haben, und noch dazu andern ſchuldig ſind, ſich davon los machen laſſen, und noch ein weit gröſſeres geſchenck, unter einer ſolchen bedingung annehmen würden: Im fall alſo, daß der bettler den vergleich nicht eingehen wolte, wenn er nicht wenigſtens 100 ducaten bekäme; und derjenige, der ſchulden hat, nicht eher, als bis man ihm 1000 ducaten gäbe; wollen wir den erſten 100 ducaten, und den letztern 1000 ducaten reich anſetzen, ungeachtet, nach der gemeinen art zu reden, jener nichts, dieſer aber weniger als nichts hat. 6) Nach dieſen vorausgeſetzten erklärungen komme ich wieder auf dasjenige, was ich im vorigen abſatze erwehnet habe; nemlich, wenn kein ungewöhnlicher umſtand darzwiſchen kömmt: „So könne man den vortheil eines ſehr kleinen gewinſtes, nach der gegenſeitigen verhältniß deſſelben, „zu dem gantzen vermögen ſchätzen.„ Denn wenn ich recht erwege, wie es mit dem menſchen beſchaffen zu ſeyn pfleget, ſo ſehe ich, daß dieſer ſatz ſich auf die meiſten unter ihnen ſchicket. Es ſind wenige, die nicht ihre jährlichen einkünfte völlig verzehren. Wenn nun des einen vermögen 100000 ducaten, des andern aber ſo viele halbe ducaten groß iſt, und jener 5000 ducaten, dieſer aber ſo viel halbe ducaten einkünfte hat; ſo iſt klar, daß in jeder abſicht, dem erſten ein ducate eben das iſt, was dem andern ein halber ducate iſt; und folglich gilt dem einen der gewinſt von einem ducaten nicht mehr, als dem andern der gewinſt von einem halben ducaten hilft. Wenn nun ein jeder von ihnen einen ducaten gewinnet; ſo hat der letztere einen doppelten vortheil davon; denn er gewinnet zweene halbe ducaten. Dieſes beyſpiel kan an ſtatt aller dienen, und alſo halte ich es für überflüßig, mehrere anzuführen. Dieſer ſatz iſt der wahrheit um ſo viel mehr gemäß, weil der größte theil der menſchen faſt kein anderes vermögen, als ſeinen fleiß beſitzet, und von dieſem beſtändig lebet. Jedoch ſind einige, denen ein ducate mehr an das hertze gewachſen iſt, als viele ducaten einem andern, der nicht ſo reich, aber edelmüthiger iſt. Weil wir aber in den folgenden allezeit einen und denſelben menſchen betrachten werden, ſo gehet uns dieſes nichts an. Wer ſich nicht

ſo

Digitized by Google

ſo viel aus dem gewinſte machet, der iſt auch bey dem ſchaden geduldiger. Da aber auch manchmal beſondere urſachen ſeyn können, die die ſache anders machen: So will ich anfangs eine gantz allgemeine abhandlung voran ſchicken, ehe ich auf unſern fall insbeſondere komme, damit allen und jeden genüge geſchehe. Der vorhergehende abſatz giebt uns folgende regel an die hand: „Einen jeden gewinſt, nachdem er mit der ſumme des vermögens vermehret worden iſt, erhebe man zu der dignität, die der ihm zugehörigen anzahl fälle gleich iſt; ferner vervielfältige man alle dieſe dignitäten mit einander, und ziehe aus dem producte derſelben die wurtzel desjenigen grades, der ſo groß iſt, als die anzahl aller fälle; endlich ziehe man von dieſer wurtzel die ſumme des gantzen vermögens ab: Was übrig bleibet, das wird das geſuchte looß ſeyn.“ Dieſes iſt der haupt-ſatz, das looß in verſchiedenen fällen auszurechnen; und ich könte jetzo, eben wie man bisher nach den gemeinen grund-ſätzen gethan hat, ein gantzes lehr-gebäude auf dieſem grunde aufführen, das ſowol ſeines nutzens, als der neuigkeit wegen, ſich beliebt machen würde; wenn meine andere angefangene arbeiten es verſtatten wolten. Ich will hier nur einige der vornehmſten ſachen berühren, wie ſie mir am erſten einfallen werden. 7) Erſtlich ſiehet man hieraus, wenn die bedingungen des ſpiels auch noch ſo billig eingerichtet werden, daß dennoch denen ſpielenden ein nachtheil dadurch zuwächſet. Eine unvergleichliche warnung der natur, das ſpiel zu meiden! Ungeachtet dieſes nun den meß-künſtlern für ſich ſelbſt klar iſt: So will ich es doch durch ein beyſpiel erläutern, damit es von jederman verſtanden werde. Man nehme zweene ſpielende an, deren jeder 100 ducaten im vermögen habe; beyde ſetzen die helfte derſelben auf ein ſpiel, das auf beyden ſeiten gleiche wahrſcheinlichkeit hat. Nach dieſem ſatze wird ein jeder von ihnen 50 ducaten haben, und dabey eine hofnung 100 ducaten zu gewinnen; die ſumme aber von beyden gilt, nach der regel des vorhergehenden abſatzes, nicht mehr als $(50^1 . 150^1)^{\frac{1}{2}}$ oder $\sqrt{(50 . 150)}$ das iſt, weniger als 87 ducaten: So, daß ein jeder von ihnen ſelbſt bey einem ſpiele, daß die allerbilligſten bedingungen hat, mehr als 13 ducaten vernachtheiliget wird. Damit man aber auch die Wahrheit eines ſatzes hieraus erkennen möge, den ein jeder nach einem gewiſſen natürlichen lichte einſiehet; nemlich, daß die unbeſonnenheit des ſpielenden um ſo viel gröſſer ſey, je einen gröſſern theil ſeines vermögens derſelbe dem glück anvertrauet: So wollen wir oben dieſen fall noch einmal ſetzen, bloß mit dem unterſcheide, daß der eine ſpieler vor einſetzung der 50 ducaten, 200 ducaten gehabt habe. Auf dieſe weiſe wird derſelbe jetzt einen ſchaden leiden, der durch $200 - \sqrt{150 . 250}$ vorgeſtellet wird, das iſt, wenig über 6 ducaten. 8) Da nun derjenige unbedachtſam handelt, der auf gleiche bedingung nur den mindeſten theil ſeiner güter dem glücks-ſpiele anvertrauet; ſo wird es nicht undienlich ſeyn, hier zu unterſuchen, was für einen vortheil man bey dem einſatze vor ſeinem mit-ſpieler voraus haben müſſe, wenn man ohne nachtheil das ſpiel mit ihm eingehen wolte. Wir wollen daher wiederum ein gantz einfaches ſpiel annehmen, nemlich von zween fällen, die gleich wahrſcheinlich ſind; der eine glücklich, der andere unglücklich. Hieraus folget auch, daß derjenige thöricht handelt, der ſein gantzes vermögen auffsetzet, wenn er auch noch ſo einen groſſen gewinſt dagegen hoffen könte. Dieſes wird niemanden ſchwer zu begreifen ſeyn, der unſere vorausgeſetzten erklärungen wohl gefaſſet hat. Daher iſt es auch ein ſatz der im gemeinen leben durchgehends angenommen wird: Daß einer wol mit grunde eine zweifelhafte ſache wagen könne, was ein anderer nicht thun könne. 9) Hierbey müſſen wir ſonderlich dasjenige in betrachtung ziehen, was wegen verſicherung der waaren bey den kaufleuten üblich iſt. Ich will dieſes durch folgendes beyſpiel erläutern: Cajus, der zu Petersburg wohnet, kaufet zu Amſterdam waaren ein, die derſelbe, wenn er ſie zu Petersburg hat, wieder vor 10000 rubeln verkaufen kan. Er läſſet dieſelben zur ſee kommen; ſtehet aber in zweifel, ob er ſie verſichern laſſen ſolle, oder nicht. Indeſſen iſt ihme nicht unbekannt, daß zu derſelben zeit unter hundert ſchiffen, die von Amſterdam nach Petersburg gehen, nur 5 zu verunglücken pflegen; er kan aber doch keinen verſicherer finden, unter 800 rubel belohnung, und dieſer preis ſcheinet ihm unmäßig hoch zu ſeyn. Es fraget ſich daher, wie groß Caji vermögen ſeyn müſſe, wenn er die verſicherung mit grunde unterlaſſen wolle. Man ſetze ſein vermögen $= x$: So wird eben daſſelbe, nebſt der hofnung der waaren, wenn ſie glücklich anlangen, ſeyn $= \sqrt[100]{(x + 10000)^{95}\, 25} = \sqrt[20]{(x + 10000)^{10}\, x}$. im fall, daß er ſie nicht verſichern läſſet. Wenn er aber dieſelben verſichern läſſet, ſo hat er die gewiſſe ſumme $x + 9000$. Bringet man nun dieſe gröſſen in eine gleichung; ſo iſt $(x + 10000)^{19} x = (x + 9200)^{20}$, oder aufs nächſte $x + 5043$. Hat nun Cajus, auſſer der hofnung von ſeinen waaren, noch mehr als

Digitized by Google

5243 rubeln im vermögen: So thut er wohl, wenn er die verſicherung unterläſſet, wo nicht, ſo muß er ſie verſichern laſſen. Wenn man aber fraget: Wie viel derjenige, der ſich für 800 rubeln zur verſicherung erbietet, aufs mindeſte beſitzen müſſe, damit er dieſelbe mit grunde auf ſich nehmen könne: So ſetze man ſein vermögen = y. Auf dieſe weiſe wird ſeyn $\sqrt[20]{(y + 8000)^{19}(y\,9000)} = y$, oder aufs nächſte y = 14243, welche zahl man auch aus dem vorhergehenden ohne neue rechnung hätte finden können. Wer weniger im vermögen hat, der thut unbeſonnen, wenn er ſich zum verſicherer anbiethet; wer aber mehr beſitzet, der thut es nicht ohne grund. Hieraus erhellet, wie bequem dergleichen verſicherungen eingeführet ſind, indem dieſelben beyden theilen groſſen vortheil bringen können. Kan Cajus für 600 rubeln einen verſicherer antreffen, ſo kan er es nach der klugheit nicht ausſchlagen, wenn er weniger als 20478 rubeln beſitzet. Hingegen handelt er allzu furchtſam, wenn er mehr als 20478 rubeln reich iſt, und ſeine waaren ſo hoch verſichern läſſet. Eben ſo würde derjenige unbedachtſam handeln, der weniger als 29878 rubeln beſäſſe, und die verſicherung für 600 annehmen wolte: Er würde aber ſeinen ſachen wohl rathen, im falle, daß er mehr beſäſſe, wenn er es thäte. Indeſſen würde niemand, er möchte ſo reich ſeyn, als er wolte, ſich wohl vorſtehen, wenn er die verſicherung für 500 rubeln annähme. 10) Aus unſern bisherigen lehrſätzen folget noch eine andere regel, die dem menſchen nicht weniger nützlich iſt; nemlich, daß es rathſamer ſey, diejenigen güter, die der gefahr ausgeſetzet ſind, in mehrere theile zu vertheilen, als ſie alle zuſammen die Gefahr laufen zu laſſen. Ich will dieſe regel abermals erläutern. Sempronius hat überhaupt 4000 ducaten im vermögen, und beſitzet noch über dieſes in fremden ländern für 8000 ducaten waaren, die er nicht anders, als zur ſee herbey bringen kan. Nun aber iſt aus der täglichen erfahrung bekannt, daß von zehen ſchiffen eines zu grunde gehet. Nach dieſen umſtänden ſage ich: Die hofnung Sempronii, wenn er alle 8000 ducaten einem eintzigen ſchiffe anvertrauet, ſey 6751 ducaten groß, welches nemlich die zahl $\sqrt[10]{12000^{9}\,4000^{1}} - 4000$ ausmachet. Wenn er aber die waaren in zwey ſchiffe zu gleichen theilen laden läſſet, ſo gilt ſeine hofnung $\sqrt[100]{12000^{81}\,8000^{18}\,4000} - 4000$, das iſt 70. 33 ducaten. Und ſo wird Sempronius hofnung immer ſteigen, je kleiner der theil iſt, den er einem ſchiffe anvertrauet; niemals aber wird ſeine hofnung gröſſer werden können, als 7200 ducaten. Dieſe erinnerung wird auch denen zu ſtatten kommen, die ihr vermögen wechſel-briefen anvertrauen, oder daſſelbe andern glücks-fällen ausſetzen ꝛc.

Glüh-Farbe: Die gold-ſchmiede geben damit dem golde wieder eine ſchöne farbe, und nehmen darzu grünſpan, vitriol, ſalmiac, und borax, ſieden ſolches mit ſtarcken wein-eßig, und reiben es ſehr klein.

Glüh-wachs: Brauchen die gold-ſchmiede, ehe ſie dem golde ſeine farbe geben. Es beſtehet aus wachs, rötel-ſtein, grünſpan, weiſen vitriol, und borax.

Gnaden-gelder: Werden diejenigen gelder genennet, welche von dem landes-herrn denen reducirten, oder invaliden-officieren, und ſoldaten zu ihrem unterhalt jährlich, oder monatlich gereichet werden. Ingleichen die beſoldungen und einkünfte, ſo an etlichen orten die wittwen der bedienten des landes-herrn, oder derer profeſſorum, geiſtlichen, ſchul-bedienten, nach ihren tode zu genieſſen haben.

Gnaden-jagd: Iſt, wenn aus beſondern guten willen einem in des andern wild-bahne zu jagen verſtattet wird.

Gnaden-jahr: Iſt das einkommen eines jahres, welches man denen wittwen der kirchen, und ſchul-bedienten, nach dem abſterben des mannes, gemeiniglich genieſſen läſſet.

Gnaden-ketten: Heiſſen diejenigen goldenen ketten, und medaillen, mit dem bildniß gecrönter häupter, welche denen geſandten fremder potentaten bey ihren abſchieds-audienzien gegeben, oder auch wegen überbrachter guter zeitung, und anderer hohen verdienſte, an die deshalber abgeſchickte officiers, oder wohlverdiente leute verehret werden.

Gobelins: Iſt ein berühmtes fabriquen-haus zu Paris, zu ende der vorſtadt zu St. Marceau, darinnen ſich viele tapeten-macher, ſcharlach-färber, und andere künſtler befinden, welche vortrefliche ſchöne arbeit machen, die zu auszierung der königlichen palläſte gebrauchet wird.

Gold: Iſt das alleredelſte, reineſte und ſchwereſte unter allen metallen, welches dem feuer am meiſten widerſtehet, und deswegen die chimiſche ſonne genennet wird, denn ob es gleich noch ſo rein an ſich ſelber iſt, ſo muß es doch entweder auf der capelle, oder durch die ſcheidung vom ſilber ſepariret und gereiniget werden. Allein die reinigung des goldes durch das antimonium iſt die beſte. Aus dem feineſten wird in den fabriquen der gold-drat gemacht; und iſt zu bewundern, daß aus einem drittel eines grans, ein faden 134 ſchuh lang von den drat-ziehern

Digitized by Google

hern kan gezogen werden; auch wiſſen die gold-ſchläger dieſes metall alſo zu tractiren, daß ſie aus einem loth in die 400 quadrat-ſchuh gold-blätter ſchlagen können, derer ſich die mahler und andere künſtler, etwas zu vergülden, bedienen, und woraus auch das muſchel-gold gemacht wird, damit man aus der feder, wie mit dinte ſchreiben kan. Die kraft, welche man dieſem ſchönen metalle in der medicin als eine hertz-ſtärckung zueignet, iſt nicht ſowol von den kranckheiten, ſondern uneigentlich und im verblümten ſinn zu verſtehen, denn wer deſſelben viel hat, der iſt immer gutes muths, und alſo ſtärcket es des menſchen hertz. Deſſen gebrauch beſtehet vornemlich in denen daraus geprägten müntzen, welche, weil ſie in einen kleinen raum einen groſſen werth enthalten, im gemeinen leben ſehr bequem ſeyn. Ferner in denen aus ſelbigen verfertigten zierathen an allerhand geſchmeide, an koſtbaren gefäſſen ꝛc. Ein gold hat mehr zuſatz als das andere, und iſt daher an der farbe etwas bleicher. Dieſem nun eine recht ſchöne röthliche farbe zu geben, verfähret man alſo: Es wird roth calcinirter vitriol genommen 3 loth, ſalmiac 2 loth, deſtillirter grünſpan 1 loth, alles klar gerieben, und geſiebet. Man hält es zum gebrauch beſtändig trucken, z. E. wenn man einen ring eine hohe couleur geben will, ſo netzt man ihn zuvor an, wirft ihn in dieſes pulver, und läßt ihn glüend oft in brunnen-waſſer löſchen, ſo bekömmt er eine ſchöne rothe farbe. Oder ſal armoniac 3 theil, grünſpan 1 und einen halben theil, vitriol 1 theil, und ſal tartari auch 1 theil alles zu feinem pulver gerieben, in einem ſchmeltz-tiegel gethan, und das gold darinne ſieden laſſen, bis es trucken wird, und hernach etliche mal in urin gelöſchet, giebt eine farbe. Wenn geſchmeide unrein worden, zerläßt man ſalmiac in urin von einem geſunden menſchen, und ſiedet darinnen das geſchmeide.

Gold-ammer, ſiehe Emmerling.

Gold-amſel: Iſt ein bekannter vogel, welcher auch wegen ſeines geſchreyes bierhold genennet wird.

Gold-blätter: Das gereinigte gold ſtrecket ſich unter dem hammer weit beſſer, als einig andres metall. Die gold-ſchläger ſchlagen es zu überaus dünnen blättern, die ſie zwiſchen kleine büchlein zu legen pflegen. Dieſe blättlein werden zum vergolden allerley hausraths, und geſchirr gebrauchet, wodurch aber eine groſſe menge deſſelben verwüſtet, und verderbet wird, daher ein gewiſſer kirchen-lehrer daſſelbe unter die mißbräuche derer creaturen nicht unbillig zählet. Auch haben ſie in denen apothecken ihren nutzen, und werden viel eher zur artzeney genommen, als einige andre art des goldes, wie es auch zugerichtet iſt: Denn es läſſet ſich nicht nur ſehr füglich mit denen andern ſtücken vermiſchen, ſondern macht auch denen artzeneyen ein beſſeres und ſchöneres anſehen, indem es, als wie ein füncklein darinne erſcheinet.

Gold-blume: Hat einen 2 bis 3 fuß hohen ſtengel, kleine zerkerbte blätter. Die gemeine gold-blume hat eine goldgelbe farbe wie die ringel-blume. Die cretiſche gold-blume iſt theils gantz gelb, theils gelb und weiß. Sie blühet den gantzen ſommer, und bringet beſtändig neue blumen, ſonderlich die gefüllten. Nach der blume folget der ſaame, welcher eckigt und voller ſtreifen. Dieſer wird im April geſäet, und wenn er heran wächſet, verpflantzet. Er muß fleißig begoſſen und vom unkraut gereiniget werden. In der artzeney-kunſt iſt es ein gutes wundkraut.

Gold-diſtel: Iſt ein kraut, das einen ſtengel über anderthalb ſchuh hoch treibet, dieſer iſt rauch, und theilet ſich in einen haufen zweige. Die blätter, die zu anfang aus der wurtzel hervor ſprieſſen, ſind lang, und ausgeſchweifet, liegen auf dem boden herum, ſind grüne, und voll weiſſe flecken, ſtachlicht, und geben eine milch. Die aber den ſtengel, und die zweige beſetzen, ſind um ein gut theil kürtzer, ſtachlichter, und ſtarre, rauch, und gar tief eingeſchnitten. Die blüthe iſt ein büſchel goldgelber halber blümlein, die durch ein blättlein von einander abgeſondert werden, und ſitzen in einem kelche, der aus einem haufen ſchuppigter blätter beſtehet. Wenn die blüthe vergangen iſt, ſo folget ein kopf, der beſtehet aus einem haufen breit, und platter ſaamen, die als die ſpreu ausſehen, und von dem kelche umſchloſſen werden. Die wurtzel iſt lang, des daumens dicke, fahl, mit weiſſen ſafte, die mit milch erfüllet, ſchmecket ſüſſe, und lieblich. Die ſchweine gehen ſtarck darnach. Dieſes kraut wächſet in warmen ländern, inſonderheit ums meer. In Languedoc, und Italien iſt es gantz gemein. Es führet viel öhl, aber nicht gar viel saltz. Die wurtzel eröfnet, und machet luſt zum beyſchlafe, vertreibet den geſtanck des leibes, vornemlich derer achſeln, und giebet dem urin einen üblen geruch.

Gold-farbe: Geben die gold-ſchmiede dem golde, wenn ſie z. E. eine goldene kette mit weinſtein-saltz ſieden, und hernach in ein mit ſalmiac, ſalpeter, und vitriol bereitetes waſſer thun, ſo bekommt das gold eine ſchöne farbe davon, welche ſie auch colorit nennen.

Gold-fiſch: Iſt ein ſchuppichter fiſch, der etwas gröſſer,

Digitized by Google

ſer, als ein hering iſt, und in der Oſt-ſee, auch im friſchen haf bey Stettin gefangen, und geräuchert wird, der wie gold gläntzet. Er iſt unverdaulich.

Gold-gewicht, ſiehe Gewicht.

Gold-grund: Wenn man etwas mit gold-blättern vergolden will, ſo wird erſt eine gelbe farbe mit mahler-ferniß gemacht, mit derſelben die ſache, ſo man vergolden will, beſtrichen, und wenn ſie ziemlich zäh, und trucken worden iſt, alsdenn die gold blätter aufgetragen. Solche farbe wird der gold-grund genennet.

Gold-gülden: Gilt in rechnungen ſo viel als 1 thaler, und ein ort. Die müntze iſt an ſich ſelber in weit höhern werth, iſt in gröſſe, wie ein ducaten, aber nicht ſo fein am golde, ſondern mit zuſatz vom ſilber oder kupfer. Die rheiniſchen gold-gülden ſind die beſten, wie auch die alten ſächſiſchen, hernach die bayeriſchen. Die aber die ſtadt Metz ehemals hat ſchlagen laſſen, ſind am gehalt die geringſten. Jetzo gilt einer von der erſten ſorte gegen geringere landes-müntze 32 bis 48 gute groſchen. In Holland hat ein gold-gülden 28 ſtüver, und ein ort, von einem gold-gülden 7 ſtüver.

Gold-hähnlein: Iſt ein kleiner vogel, welcher nebſt dem zaum-könige mit vor den kleinſten gehalten wird, iſt am leibe olivenfarbig, faſt wie eine nachtigall, am bauche aber weißlicht. Auf dem kopfe hat er ein crönlein, oder bläßgen, wie ein gerſten-korn, von pommerantzen-farbe, und auf den flügeln goldgelbe, und melirte federn. Seine nahrung ſuchet er auf den weiden an kleinen gewürmen, und beweget ſich ſtets, wie die ſchwartz-meiſe. Er brütet im gebüſche, und bringet in 12 bis 14 tagen 4 bis 5 junge aus. Im herbſte ziehet er mit andern vögeln, jedoch am ſpäteſten fort.

Gold in muſcheln, ſiehe Muſchel-gold.

Gold-käfer, ſiehe Käfer.

Gold-karpf: Iſt ein ſee-fiſch, der einen ſpitzigen kopf, ſpitzige floß-federn auf dem rücken, und einen getheilten ſchwantz hat. Er ſchwimmet überaus ſchnell, und wird am leichteſten mit einer angel, daran ein weiß läpplein hänget, gefangen. Sein fleiſch iſt an geſchmack den lachs-fohren gleich, nur etwas trucken. Er erwächſet zu der gröſſe von 5 fuß lang.

Gold machen, oder Goldmacher-kunſt, (alchimia): Dieſe kunſt wollen einige ſchlechterdings leugnen, andere aber in zweifel ziehen, vielleicht weil ſie hinter das geheimniß gold zu machen mit aller ihrer mühe nicht kommen können, welches alleine wahre adepti beſitzen. Da nun aber gleichwol der ſachen beſchaffenheit ſich nicht alſo verhält, daß die exiſtenz dieſer kunſt könne verneinet werden; ſo muß man lieber davor halten, daß nur gar wenigen ſolch myſterium beywohne, und daß viele gefunden werden, welche ohne allen grund ſich deſſen rühmen, und daher frevelhafter weiſe ſowol ſich ſelbſt als auch andere betrügen, und daß es leute gegeben, auch vielleicht noch giebet, ob ſie ſchon verborgen ſind, welche die kunſt gold zu machen, verſtanden. Denn es kan wol nicht anders ſeyn, als daß Moſes, weil er das goldene kalb zu aſche zu verbrennen, und alſo das gold in ſeine kleinſten theile zu reſolviren gewußt, müſſe eine völlige wiſſenſchaft beſeſſen haben, ſolches zu bereiten. Wie er denn nach dem 4 cap. der Apoſtel-geſchichte in aller weisheit der Egyptier, bey welchen die kunſt, gold zu machen, die vornehmſte war, gelehret geweſen. Daß David und Salomon auch andere mehr, dieſes geheimniß ebenfalls verſtanden, darf wol nicht in zweifel gezogen werden.

Goldne ader, ſiehe Güldne ader.

Gold-ſtück: Iſt ein goldner ſchau-pfennig, welcher keinen gewiſſen gangbaren müntz-werth hat.

Gold-ſtück: Ein vom geſponnenen golde, mit eingewirckten ſilbernen, oder ſeidenen rancken, und blumen, gemachtes zeug.

Gold-tinctur: Wird auch trinck-gold genennet, weil es ein, in ein geträncke, verwandeltes gold iſt. Es werden vielerley ſolcher tincturen aus golde gemacht, die aber alle nur bloſſe auflöſungen, oder farben der menſtruorum ſeyn.

Gold-waage, ſiehe Waage.

Gold-wieſen-blume, ſiehe Schmaltz-blume.

Gold-wurm: Iſt nicht das johannis-würmlein, wie einige meinen, ſondern ein viel gröſſeres gewürm, ſo wie ein gold gläntzet, und zur ſommer-zeit auf denen feldern häufig zu ſehen iſt.

Gold-wurtzel, ſiehe Affodill-wurtzel.

Golfo: Iſt ein groſſer, und ſchmaler arm von einem meere, welcher ſich zwiſchen zweyerley erdreich ins land hinein erſtrecket, und meiſtentheils von dem angrentzenden lande ſeinen bey-namen erhält. Wenn er groß iſt, ſtellet er gleichſam eine abſonderliche ſee vor, und wird auch alſo genennet. Er iſt bey dem anfange ſo breit, als bey dem ende, oder doch in der breite nicht viel unterſchieden, und hierinne beſtehet der unterſchied zwiſchen einem Golfo, und einer Baye, indem die letztere vorne ſehr breit iſt, aber nicht tief ins land hinein gehet.

Gondel: Iſt ein venetianiſches boot, oder eine art von einer chalouppe, deren man ſich in denen canälen zu Venedig gebrauchet. Sie iſt flach und lang,

hat

Digitized by Google

hat keine ſeegel, auch keine ruder-banck; indem der gondoliere, oder ſchif-mann hinten auf der ſpitze mit einem ruder aufrechts ſtehet. Die gondolen ſind alle auf gleiche art gebauet, auch mit ſchwartzen tuche bekleidet. Es hat auch der vornehmſte nobile keine andere, als der geringſte, ausgenommen die familie des Doge, die an keine policey-ordnung gebunden.

Gonolobus: Iſt ein zartes ſpaniſches gewächſe, mit feinen purpurfarbigen und wohlriechenden blumen.

Goque: Iſt ein gerichte der frantzöſiſchen köche und wird folgendergeſtalt bereitet: Man raſpelt eine kalbes-leber, damit die adern davon kommen, thut klein geſchnittene zwiebeln, gewürtze und ſchmeer, das gelbe von etlichen eyern und in ſahne geweichte ſemmel dazu, und knetet es mit kälber- und ſchweins-blute unter einander. Hierauf beleget man eine caſſerole mit ſpeck-ſtreifen, leget darauf ein ſchwein- oder kälber-netz, wickelt das gehackte hinein, beleget es oben mit ſpeck-ſtreifen, und läſſet es ohngefehr 2 ſtunden kochen. Wenn es gar, wird es mit ſchincken-eſſentz angerichtet.

Gorl: Man bedienet ſich deſſen zu auszierung allerhand nähder-wercke, und iſt eine art eines ſtarck rund gedreheten fadens. Daher werden auch ſpitzen, da die blumen an ſtatt eines ſpitzen-bändgens mit dergleichen gorl beleget, und inwendig mit unterſchiedenen ſpitzen-ſtichen ausgefüllet ſind, gorl-ſpitzen genennet.

Goſe: Iſt ein kleiner fluß in Nieder-Sachſen am Hartz, welcher nicht weit von Goßlar bey Clauß-Thal entſpringet, und vom welchen das weiß-bier goſe den namen hat. Es wird auf den Ober- und Unter-Hartz, in den Anhältiſchen ꝛc. häufig gebrauet.

Goſſe: Nennet man dasjenige gerinne, wo das vom regen, oder ſonſt zuſammen laufendes waſſer, auf der gaſſe, oder andern gepflaſterten wege, vermittelſt eines falles, ſeinen abfall hat.

GOtt: Iſt das allerhöchſte und allervollkommenſte weſen, ohne anfang ſowol als ohne ende, von welchem alle erſchaffene dinge ihren urſprung haben, und welchem alle creaturen, weil ihr ſeyn einzig und alleine ſich von ihm herſchreibet, zu gebote ſtehen müſſen. Seine weisheit iſt unausſprechlich, ſeine gerechtigkeit unwandelbar, ſeine liebe und güte unermeßlich, und alle andere göttliche eigenſchaften ſind die allervollſtändigſten, verfolglich ſo muß auch ihm alle ehre, liebe, furcht und gehorſam erwieſen, und auf ihn mit allem unſern thun und vornehmen geſehen werden. Nun iſt zwar ein jeder menſch, in was ſtande und beruf er ſich immer befindet, verbunden, dieſes allerheiligſte weſen ſeiner vollkommenſten eigenſchaften halber alle augenblick demüthigſt zu verehren und anzubeten, und darneben um glücklichen fortgang ſeiner verrichtungen zu bitten; gleichwol aber ſoll dieſes ſonderlich von einem jeden haus-vater und von jeder rechtſchaffenen haus-mutter ohn unterlaß geſchehen, nicht nur damit alles thun und vornehmen im hausweſen gedeylich fortgehen und geſegnet ſeyn, ſondern daß vornemlich die kinder-zucht wohl gerathen möge, damit leute erwachſen, welche die ehre GOttes auszubreiten und dem gemeinen weſen wohl vorzuſtehen geſchickt ſind, und darzu iſt ſonderlich der göttliche beyſtand mit einem in der furcht GOttes unabläſſigem gebete in vollſtändigem gegen GOtt, der das innerſte des menſchen kennet, und gegen den nächſten allezeit aufrichtigen und rechtſchaffenen gemüthe, vonnöthen. Wie nun GOtt der anfang und urſprung aller dinge iſt, alſo haben auch die haushaltungen von ihm ihr weſen und ſeyn, beſtehen auch, und werden eintzig und alleine durch deſſen allmächtige ſegnungs-kraft erhalten. Daher ſoll ein haus-vater 1) die gottſeligkeit, als eine mutter und begrif aller pflichten und alles ſegens immerdar vor augen haben, weil gottes-vergeſſene haushaltungen nichts als fluch und unſegen ausgeſetzet ſind. 2) Soll und muß er fleißig zu GOtt um ſegen und gedeylichen fortgang der geſchäfte beten, darneben aber auch des ſeinigen gehörig warten, den ſabbath feyern, und ſelbigen nicht durch allerhand arbeit, ſo in der wochen geſchehen ſoll, noch weniger gar durch ſündliche wercke, entheiligen. 3) In einem beſtändigem vertrauen auf göttliche güte und vorſehung beharren, und ſichs nicht verdrüſſen laſſen, ob es ihm ſchon ſauer wird in ſeiner nahrung, ſondern er ſoll dencken, daß es GOtt alſo geordnet und geſchaffen habe.

Gottes-acker, ſiehe Kirch-hof.

Gottesfurcht und Gottſeligkeit: Sind jedem zwar ins hertze gegeben: Allein es werden deſſen ungeachtet viel frevle menſchen, auch unter denen, ſo ſich chriſten nennen, und davor gehalten ſeyn wollen, gefunden, welche dieſe regungen bey ſich völlig unterdrücken, und ſtatt der gottesfurcht bosheit, ſtatt der gottſeligkeit aber ein gottloſes weſen gegen ihren nechſten üben, und durch betrug und heuchel-ſchein, weil man ihr hertz und gemüthe nicht ſehen kan, denſelben hintergehen und auf allerhand art durch den ſchein eines gottſeligen weſens, deſſen kraft ſie aber verläugnen, berücken und ihm ſchaden. Wie nun aber eine wahre gottesfurcht und eine ungeheuchelte gottſe-

gottſeligkeit, welche die verheiſſung dieſes und des zukünftigen lebens von GOtt hat, einem rechtſchaffenen haus-vater eigen ſeyn ſoll, d. i. er ſoll nach erkänntniß GOttes gottſelig leben, weil niemand ohne vorher GOtt recht erkannt zu haben, dieſe tugend üben kan, alſo ſoll in der kinder-zucht die erſte und vornehmſte bemühung dahin gerichtet ſeyn, daß eltern ihren kindern eine wahre gottſeligkeit ins hertze prägen, welches ſowol durch allerhand gottſelige ermahnungen, als auch durch eigene gute exempel, welche einen kräftigen eindruck in die zarten gemüther haben, geſchiehet. Darbey mercke man das reimgen:

Gottesfurcht iſt mehr als wiſſen,
Jeder ſey darauf befliſſen.

Gottes-kaſten: So werden verſchiedene verſchloſſene kaſten in denen kirchen genennet, worein allmoſen geſtecket, und geſammlet werden, und wenn ſolche erbrochen, und beſtohlen werden, wird es vor einen kirchen-raub angeſehen.

Gottes-kuh: Wird an einigen orten eine auf einem gewiſſen guthe haftende und zum kirchen-inventario gehörige kuh genennet, weilen der beſitzer ſelbige nicht ablöſen kan, ſondern mit einem geſetzten zins alle jahr der kirche als eiſern vergültet werden muß. Oder es ſeyn einige ſtück vieh, ſo bey der pfarre wie eiſern vieh verbleiben müſſen, und von den geiſtlichen bey eintritt in die pfarre übernommen werden.

Gottes gnade, Gicht-kraut, Storch-ſchnabel: Solches wächſet gemeiniglich an alten mauern, zäunen, und auf feuchten ſtein-hauſen, und iſt ein gutes wund-kraut. Die wurtzel iſt roth, lang und zaſicht, hat haarichte, röthliche, und knotigte ſtengel, die blätter ſind röthlich gekerbt, und die blume purpurfarbig, daraus ein ſchötlein, wie ein kranich- oder ſtorch-ſchnabel kömmt, und der ſaame daran hänget. Dieſes kraut iſt zuſammenziehend, und herb, reiniget die wunden, und faule geſchwüre, zertheilet das geronnene geblüt, heilet allerhand giftige biſſe von thieren. Der ſaft hiervon heilet freſſende geſchwüre und fiſteln. Wenn ſolches mit eßig, und wenigem ſaltze geſtoſſen, auf die fuß-ſohlen geleget wird, lindert ſolches die hitze in fiebern. Es wird auch blut-kraut genennet, weil es, wenn ſolches gepülvert in die naſe gezogen wird, das bluten der naſe ſtillet. Wenn auch ſolches kraut gedörret, und pulveriſiret, und dem rind-vieh mit ſaltz zu lecken gegeben wird, treibet es den verſtandenen harn fort.

Gottheil: Iſt ein wildes heil-kraut, welches in feldern und wäldern im kühlen grunde wächſet, und im brach-monat blühet. Es treibet viereckigte braune und rauhe ſtengel, an deren gleichen 2 rauhe blätter gegen einander ſtehen. Oben an derſelben erſcheinen ähren, weiſſe, blau, und purpurfarbene blümlein, dazwiſchen kleine blättergen ſtehen. Es iſt ein auserleſenes wund-kraut, heilet alle äuſſerliche und innerliche verletzung, zertheilet das geronnene geblüt, und wird unter die gurgel-waſſer genommen. Wenn in zahn-ſchmertzen das zahn-fleiſch mit der dürren wurtzel bis aufs blut gerieben, und dieſe ſodann in eine weide verſpündet wird, ſoll der ſchmertz aufhören, und nicht wieder kommen. In denen apothecken findet man von dieſem kraute ein waſſer, auch eine latwerge aus den blumen bereitet.

Gottloſigkeit: Iſt gerade der gottesfurcht zuwider, wenn nemlich eines menſchen bosheit ſo hoch geſtiegen, daß er GOttes nicht mehr achtet, ſondern alle ruchloſigkeiten, wenn er ſolche nur ſo ſubtil einrichten kan, daß er nicht in der irdiſchen obrigkeit cenſur verfället, ohne alle furcht vor GOtt treibet und ausübet, dergleichen nun findet ſich bey ungerechten richtern und amtleuten, welche das recht in unrecht, oder dieſes in jenes verkehren, oder alle billigkeit gar aus den augen ſetzen, welche doch oft weit mehr als das recht zu bedeuten hat. Vor ruch- und gottloſigkeit aber ſoll nicht nur ein haus-vater ſich ſelbſt hüten, ſondern auch ſeine kinder und geſinde davor als vor einem höllenſtürtzenden übel verwahren und in acht nehmen. Denn iſt einmal des teufels pfad, nemlich die gottloſigkeit in die gemüther annoch zarter kinder ſowol als auch bereits erwachſener, eingedrücket, ſo iſt ihnen alsdenn oft nicht wieder davon zu helfen. Und ſollen ſonderlich eltern ſich hüten, damit ſie nicht durch eigene exempel ihre kinder zu laſtern und bosheiten, als wären ſie tugenden, reitzen und anweiſen. Z. E. ſie ſollen ſich nichts nehmen, noch von jemand unrecht thun laſſen, ſondern ſich tapfer wehren, ſchelten, und um ſich ſchlagen, und zeigen, daß ſie keine feigen mammen wären, denn ſie hätten es in der jugend auch alſo gemachet, u. a. m. Aber auf ſolche weiſe werden kindern die bosheiten und gottloſigkeiten gleichſam eingepräget, wovon eltern bey GOtt ſchwere rechenſchaft dereinſten geben müſſen.

Gourme: Iſt ein theil unreiner feuchtigkeiten, ſo ſich in den leibern der jungen füllen ereignet, und deſſen erledigung durch die naſe geſchiehet.

Graben: Iſt eigentlich eine garten-arbeit, da die erde vermittelſt der dazu gebräuchlichen inſtrumente umgegraben, und zum wachsthum der bäume und anderer gewächſe locker und tauglich gemachet wird.

Digitized by Google

Man brauchet aber auch das wort in der architectur, und bey allen andern gelegenheiten, wo erde ausgegraben und umgewühlet werden ſoll. Zuweilen wird es auch in einem verblümten verſtand genommen, wie denn bey den edelgeſtein-ſchneidern und kupferſtechern dieſe redens-art gebräuchlich iſt, und daher das zu ihrer handthierung nöthige inſtrument der grabe-ſtichel genennet wird.

Grabe-ſcheit: Es iſt dieſes ein ſehr bekanntes handwercks- oder garten-geräthe, welches auch eine ſchuppe, ſpate ꝛc. genennet wird. Das inſtrument iſt entweder gantz von holtz, und unten mit einem geſchärften runden eiſen beſchlagen, oder aber iſt es aus einem ſtarcken eiſernen bleche gemachet, ohngefehr eines ſchuhes breit und hoch. Jenes iſt oben mit einer krücke, dieſes aber unten mit einer eiſernen dille verſehen, einen höltzernen ſtiel darein zu ſtecken, damit es zur arbeit bequem kan gebrauchet werden. Die abſicht des grabens oder umwühlens des erdreichs gehet dahin, theils das unkraut dadurch zu tilgen, theils auch ſelbiges zu annehmung eines andern ſaamens geſchickt zu machen.

Gra de tour: Iſt eine art eines einfärbigen ſeidenen zeuges, von gedreheten runden faden, der nicht ſo breit und fein, als der ferentin iſt, wird zu mancherley auskleidung gebrauchet.

Gräben: Sind etwas breite und nach erforderenden umſtänden gemachte vertiefungen in den ſonſt ebenen erdboden, welche bey denen an land-ſtraſſen und andern wegen gelegenen feldern und wieſen eine nothwendige ſache ſind, und werden an dieſen orten deswegen angeleget, damit nicht auf die beſäeten felder, oder daran liegende wieſen aus- und ſolche zu ſchanden gefahren werden. Man muß auch einiger orten auf ſehr flach und eben liegenden äckern und ſumpfichten wieſen gräben machen, damit das übrige gewäſſer und feuchtigkeit entweder darinnen ſtocken, oder auch verlaufen könne. Dergleichen gräben ſollen alle jahr im Februario, oder Mertz, ſobald man wegen des froſtes dazu kan, gehoben, das iſt, geräumet und ausgeworfen, oder ſonſt nur allezeit reine gehalten werden; wobey zu mercken, daß an grentz-gräben der aufwurf auf diejenige ſeite kommen müſſe, dem der graben und das daran ſtoſſende ſtück land gehöret. Iſt aber der graben gemeinſchaftlich, ſo wird er auch von beyden theilen gehoben, und der aufwurf auf beyden ſeiten gleich gemachet.

Gräften: Nennen einige diejenigen gruben, welche bey dem ſencken in denen wein-gebürgen gemachet werden.

Grän, ſiehe Green.

Gräſerey: Beſtehet in ſolchen plätzen, welche zwar mit graß bewachſen, aber nicht füglich mit der ſenſe abzuhauen ſind, ſondern mit der ſichel abgeſchnitten werden müſſen; als da ſind gärten, ränder an büſchen, brachen und wieſen, dämme, feld-raine und holtzungen, worzu noch die gräſerey, oder vielmehr das jäten und ausraufen des unkrautes auf denen geträyd- hirſen- möhren- kraut- rüben- und lein-feldern gehöret. Nach welchen umſtänden denn ein anders die feld-gräſerey, welche im winter-geträyde nicht länger als bis alt Philippi Jacobi ſtatt hat; ein anders die holtz-gräſerey; und wieder ein anders die gräſerey auf wieſen-rändern, dämmen und dergleichen iſt. Ein mehreres ſiehe Gras.

Gräßlein: Ein angenehmes vöglein, welches ſich zwar in unſern landen öfters lange jahre nicht ſehen läſſet, hingegen wenn es kömmt, welches meiſtens im neuen jahre geſchiehet, kommt es in ſolcher menge, daß man viel hundert auf einen ruck bekommen kan. Sie ſind wie ein zeißlein, haben auch einen ſolchen ſchnabel, jedoch iſt der ſchwantz etwas länger, auch die farbe viel ſchöner, denn ſie ſind an dem kopfe viel anmuthiger, roth, wie ein ſtieglitz, und mit ſolcher farbe iſt auch derer männlein bruſt beſprenget.

Gram oder Kummer: Dieſes iſt ein nagender wurm der ſeelen, welcher der geſundheit groſſen ſchaden zufüget, indem durch deſſen langes anhalten die kräfte des leibes in verfall gerathen, weil der magen geſchwächet und deſſen zur dauung nöthigen guten eigenſchaft beraubet wird. Die beſten hülfs-mittel ſind neben dem mäßigen gebrauch eines recht guten weins, welchem ſelbſt die heilige ſchrift das lob beyleget, daß er des menſchen hertz erfreue, und den menſchen frölich mache an ſeel und leib, tröſtliche einſprüche und moraliſche lehren, als welche die bekümmerten und niedergeſchlagenen gemüther erquicken und wieder aufrichten können.

Gran: Heiſſet 1) ein gold-gewichte, welches 3 gren hält, 6 gran machen ein loth, und 96 eine marck; 2) ein medicinisch gewichte, ein pfeffer- oder gerſtenkorn ſchwer, 20 gran machen einen ſcrupel, 60 eine drachmam, 480 eine untze.

Granat-äpfel: Alſo heiſſen die früchte des granatenbaumes. Sie bekommen nach der blüthe eine dicke gezackte ſchaale, auswendig roth und inwendig gelb. Der kern beſtehet aus einer unzählbaren menge rother körner wie rubinen, werden aber alle durch eine ſehr zarte haut unterſchieden, und geben einen ſehr angenehmen wein-geſchmack. Alle granat-äpfel, ohne einigen unterſcheid, ſind dem magen ſehr

geſund. Denn ſie halten an, und erfriſchen, ſonderlich die, ſo einen ſäuerlichen geſchmack haben. Es iſt aber zu wiſſen, daß der granat-äpfel dreyerley ſorten ſind, die ſich bloß durch den geſchmack diſtinguiren, nemlich ſaure, ſüſſe, und wein-ſäuerliche. Dieſe letztere art widerſtehet der fäulung. Die ſüſſen verurſachen entzündungen, wegen ihrer hitze, und iſt deren gebrauch in fiebern verboten. Die ſäuerlichen aber gebrauchet man bey gallen-fiebern, gonorrher, und bey mund-fäulungen. Die weinſäuerlichen dienen wider ohnmachten und ſchwindel, und die ſüſſen bey langwierigen huſten. Es werden ſowol die körner als die ſchaale in der medicin gebrauchet.

Granaten-baum: Es giebet zwey beſondere arten der granat-bäume einer mit gefüllter blüthe, ſo die wilde heiſſet, aber keine frucht träget, der andere mit einfachen blüthen, welche früchte bringet, und die zahme geheiſſen wird. Er wächſet nicht gar zu hoch, und iſt in gärten eine ſchöne zierde, ſonderlich wenn ſie unter der ſcheere gehalten werden, auch runde und dichte gipfel haben. Die blätter gleichen dem myrthen-laub, ſchmal, glänzend, ſaatgrün, und mit rothen äderlein durchzogen, hangen an rothen ſtielen, und fallen gegen den winter ab. Die wilde und zahme art wollen gleiche wartung und gutes fettes erdreich haben, welches aus holtz-miſt-wieſen- und ſandigter garten-erde beſtehet. Schweine-miſt mit tauben-miſt, ſo alt und verfaulet, ſoll man um die wurtzel legen, weil der eine kühlet, und der andere hitzet. Man muß ihn in groſſe gefäſſe oder kübel ſetzen, denn mit der zeit wird es ein groſſer baum. Alle 3 oder 4 jahr muß die wurtzel beſchnitten werden. Die vermehrung der granaten-bäume geſchiehet am ſicherſten durch die brut, derohalben diejenigen ſchößlinge, welche ſchon ihre beſondern wurtzeln haben, abgeſtochen, und zuſammen auf einem kaſten geſetzet werden, bis ſie erſtarcken, ſodenn zertheilet man ſie in eintzelne geſchirr. Im ſommer kan ihnen mit dem begieſſen nicht zu viel geſchehen; im winter aber darf man ihnen weder mit waſſer noch ſchnee zu nahe kommen, denn ſie können keine kälte leiden, und daher ſetzet man ſie in den garten- oder gewächs-häuſern dem ofen am näheſten. Wenn eichene aſche unter das erdreich gemiſchet wird, ſoll ſolches ſehr viel zur beſchleinigung und vermehrung der blüthe dieſes gewächſes beytragen, wiewol andere mehr auf küh-miſt halten. Wenn die granat-äpfel recht reif ſind, ſoll man ſie an der ſonne wohl trucknen laſſen, in einem wohl verlutirten geſchirr bewahren, daß keine luft dazu kan, ſo halten ſie ſich ſehr lange. Mit den früchten dieſes baumes gehet es hier zu lande etwas langſam zu, daher man ſich mit der blüthe begnügen muß. Die genauen kenner der gewächſe theilen die granat-bäume in viererley ſorten, nemlich in die mit doppelten blüthen, in die buntfärbige, in die americaniſche, und endlich in die zahme fruchttragende. Das erdreich in den kübeln muß oft mit einer kleinen kelle gelüftet oder gantz leicht aufgehacket werden.

Granaten-birnen: Sind wegen ihrer rothen farbe, wenn ſie geſchälet ſind, gar angenehm aus der hand zu eſſen, inwendig haben ſie kleine körner, wie die feigen. Wenn die frucht noch nicht zeitig, ſtopfet ſie, und hilfet wider den bauch-fluß; wenn ſie überreif, verurſachet ſie einen durchlauf, wenn ſie aber recht zeitig, bekommet ſie geſunden und krancken wohl, doch gebraten beſſer, als roh.

Granadille, ſiehe Paßions-blume.

Granat, Granat-ſtein: Iſt ein koſtbarer ſtein, roth, und gläntzend, wie feuer, dem rubin ähnlich, jedoch weit danckler. Deren arten ſind mancherley, welche ihren glantz, und ſchönheit von einander ſondern. Die theureſten und beſten ſind die orientaliſchen, welche die ſtein-ſchneider zu ſchneiden pflegen, damit ſie können gefaſſet werden. Die occidentaliſchen werden zur artzeney gebrauchet, denn ſie ſind eben ſo gut, als die andern, und koſten nicht ſo viel. Sie kommen aus Spanien, Böhmen und Schleſien. Sie ſollen die kraft, das hertz zu ſtärcken, haben, dem hertzpochen zu ſteuern, die melancholie zu vertreiben, und dem gifte zu widerſtehen. Die gröſte kraft aber beſtehet darinne, daß ſie die allzuſcharfen ſalia vermögen zu mildern, dergleichen auch alle alcaliſche materien thun könen. Dahero dienen ſie, blutſtürtzung und den durchfall zu verſetzen, ſie werden gantz ſauber auf einem ſteine gerieben, und von gr. x bis auf ſcrup. I eingegeben.

Grapp, Krapp: Wird von der wurtzel der färber-röthe bereitet, nachdem davon die äuſſere rinde und der inwendige holtzigte kern davon geſondert worden. Denn hierinnen beſtehet der unterſchied des grapps und der färber-röthe: Wenn die gantze wurtzel geſtoſſen wird, heißt es färber-röthe. Jedoch iſt die in Sachſen und Schleſien gezeugte nicht ſo gut, als die aus Flandern und Seeland kömmt. Man gebrauchet den grapp in der artzeney, am meiſten aber zum färben. Er giebt eigentlich vor ſich allein in waſſer geſotten, eine dunckelgelbe farbe. Taucht man aber das gefärbte in lauche, oder thut

braſilien-holtz oder fernambuc darzu, ſo wird es ſchön roth.

Gras: Dieſe benennung leget man gemeiniglich denen pflantzen bey, deren ſtengel alle jahr eingehen, wenn ſie ihre früchte getragen haben, und daher heiſſen ſie jährliche. Andere werden lebendige genennet, weil ihre wurtzel ſich einige jahre nach einander conſerviret; wiederum ſind einige, ſo man zweyjährige nennet, weil ſie erſt im andern oder dritten jahre blühen und ſaamen tragen, und hernach vergehen. Solchemnach ſind z. E. dinckel, weitzen ꝛc. jahr-pflantzen. Tauſendſchön, nelcken ꝛc. lebende, und die garten-angelicka zweyjährige pflantzen. Ferner werden unter dieſem namen auch die garten- oder küchen-kräuter; und die zur artzeney gehörige, und letztlich die wilden kräuter verſtanden; von dieſen nun, welches dem viehe zur nahrung dienet, iſt allhier die rede, und heiſſet gemeiniglich die gräſerey, welche aus ſolchen plätzen beſtehet, die zwar mit gras bewachſen, aber mit der ſenſe nicht füglich abzuhauen ſind, ſondern mit ſicheln müſſen abgeſchnitten werden, als z. E. in gärten, feld-rainen, holtzungen ꝛc. Wenn das gras gehauen, und in die ſcheune gebracht worden, heiſſet es ſodenn heu, und in der nach-ernde grummet. Hierbey aber iſt wohl zu mercken, daß ſich bey dem graſe ein groſſer unterſchied findet, und nicht alles zur fütterung des viehes dienlich und geſund iſt. Denn heu ſowol als grummet, welches auf ſauren ſumpfichten boden wächſet, verurſachet, daß die kühe augenſcheinlich weniger melcken, welches auch von dem im holtz wachſenden graſe zu verſtehen iſt. Denn holtz-gras und heu iſt nur das halbe heu, und den kühen mehr ſchädlich als nützlich, welche regel durchaus nicht muß vergeſſen werden. Noch weit ſchädlicher aber iſt dergleichen ſauer heu denen lämmern und ſchaafen. Hingegen iſt das ſauere gras und heu denen pferden geſünder als das ſüſſe. Wenn man das brachen-gras mit dem rind-viehe oder pferden in zeiten, ehe es noch groß wird, abhütet, ſo friſſt ſolches das vieh nicht nur lieber, es wird auch nicht ſehr ausgeſogen, ſondern es kommt auch dadurch das queck-gras nicht ſo ſehr zu kräften. Wo das heu nicht zureichen will, muß denen pferden und rind-viehe erbis- und wick-ſtroh gegeben werden, maſſen die pferde mit gerſt-ſtroh an ſtatt des heues nicht leicht vorlieb nehmen wollen. Doch ſaget man, daß das wick-ſtroh denen pferden allerhand kranckheiten verurſache. In einer guten und vollkommenen wirthſchaft pfleget man niemals einiges heu zu verkauſen, weil, wenn man ja an heu auf wieſen und brachen viel erbauet, deſto mehr vieh dazu angeſchaffet wird, oder man kan auch etwas von wieſe-wachs in feld verwandeln. Dieſes iſt auch meiſtentheils die urſache, warum in denen pacht-contracten dem pachter verboten wird, ſtroh, heu und grummet zu verkaufen, oder ſonſt zu veräuſern. Denn, wenn man dieſes thut, ſo gehet es dem viehe, folglich auch der düngung und denen feldern ab. Wenn ja unter zweyen übeln eines zu erwählen ſeyn ſolte, ſo iſt es beſſer, daß ein wirth heu und ſtroh ein- als ſolches verkaufet, daferne nicht das geſinde damit unordentlich ſchaltet und waltet. Denn zu viel feld und zu wenig wieſe-wachs bringet allezeit mehr nutzen, als umgekehret. Wenn ich nun auch auf einer wieſen, die z. E. 1 ſcheffel, nach der ausſaat gerechnet, groß iſt, 1 vierſpänniges mittelmäßiges fuder heu erbaue, welches 6 bis 7 rthlr. gilt, und hierzu 3 rthlr. grummet rechne, wiewol auf mancher wieſe gar kein grummet wächſet, ſo beträget die jährliche wieſen-nutzung 9 bis 10 rthlr. Wenn man hingegen 1 ſcheffel korn darauf ſäet, ſo erbauet man 2 oder 3 ſchock, jedes ſchock giebt drittehalb ſcheffel, thut wenigſtens 5 ſcheffel, jeden zu 2 rthl. gerechnet, macht 10 rthlr. Hierzu von jedem neu-ſchocke garben 24 ſchütten ſtroh, jede zu 1 gr. thut 1 rthlr. folglich von 2 ſchocken 2 rthlr. Hierzu 10 gebund wirr-ſtroh à 9 pf. macht in anſehung zweyer ſchocke garben, die getroſchen worden, 15 gr. maſſen in guten boden faſt nur einerley, nicht aber dreyerley geträyde gemachet wird, weil das meiſte gut iſt. Alſo, wenn gleich noch die wenigen beſtell-koſten abgehen, iſt dennoch dabey profit. Derſelbe beſtehet darinne, daß die geträyde-nutzung unentbehrlicher iſt, als das gras. Geträyde kan auch zu gelde gemachet werden, heu aber nicht: Jenes ſchüttet man zu mehrern profit auf, mit dieſem hat es dergleichen bewandniß nicht. Naſſe plätze ſchicken ſich beſſer zu wieſen, und truckene zu feldern; anders iſt die ſache auch gar nicht practicabel. Wenn man die nutzung einer wieſe taxiren ſoll; ſo iſt dahin zu ſehen, wie viel fuder heu darauf erbauet werden, wenn man ein mittel-jahr rechnet. Nach jetzigen preis kan man auf ein vierſpänniges fuder heu 9 bis 10 rthlr. wenn es centnerweiſe verkaufet wird, rechnen, da man denn höchſtens 18 centner, jeden zu 12 oder mehr groſchen bekömmt. Der laſt halber können auf 4 pferde gar wohl 30 centner geladen werden, wenn das heu nicht ſo viel platz einnähme. Halb ſo hoch wird das grummet gerechnet. Wenn z. E. die heu-nutzung einer wieſe 36 rthlr. betrüge, ſo müſte das grummet auf 18 rthlr. folglich die gan-

ze nutzung derſelben wieſe auf 54 rthlr. angeſchlagen werden. Bey dieſer art den anſchlag zu machen bleibet man, ohngeachtet manches jahr ſo viel grummet als heu gemachet wird, maſſen ſich dieſes ſehr ſelten zuträget, allezeit aber das grummet weniger als das heu werth iſt. Hieraus nun kan ein jeder ſehen, ob es beſſer ſey, ſein geld an wieſewachs oder erkaufung der felder anzulegen.

Graß-blumen, ſiehe Negel-blumen.

Graſe-magd: Heiſſet in einer land-wirthſchaft diejenige magd, ſo in das gras gehet, ſolches mit der ſichel hauet, und in einem gras-tuche, oder einem korbe nach hauſe träget.

Graſemücke: Iſt ein vogel in der gröſſe eines rothkählgens, hat aber einen kürtzern ſchwantz, und ſiehet vom farbe ſprencklich grau, am bauche aber gelblicht. Den namen hat ſie von dem graſe, weil ſie ſich darinne aufhält. Ihre nahrung ſuchet ſie in den wieſen, und dabey befindlichen gebüſchen, unter welche ſie ihre brut leget, und gemeiniglich 4 bis 5 junge ausbringet. Sie kan keine kälte leyden, und ziehet dahero beyzeiten hinweg, kommet auch bey uns ziemlich ſpäte wieder an. Es iſt an derſelben weder der geſang, noch die geſtalt, noch das fleiſch, deſſen ſie gar wenig hat, zu loben. Hierinne hat ſie was beſonders, daß ihre eyer recht himmelblau ſeyn, da hingegen die von andern vögeln insgemein ſprencklicht ſind.

Graſen: Heißt das gras von rainen, rändern, dämmen in gärten und andern angewieſenen orten, oder gräſe-plätzen, worauf man mit der ſenſe nicht hauen kan, mit der gras-ſichel abbringen. Eine art zu graſen iſt auch das ſchröpfen des weitzens, und andern geträndes, das über ſich wachſen will.

Gras-hecht: Iſt die kleinſte art von hechten, welchen namen ihnen die köche beylegen.

Gras-hühner: Werden diejenigen hühner genennet, ſo von denen jungen ſchlag-holtz-gehägen, oder gehauigen, wenn ſie ſo ſtarck wieder aufgewachſen, daß mit der ſichel dem jungen wieder-wuchſe kein ſchade mehr zugefüget werden kan, vor die darinnen verſtattete gräſerey entweder in natura von denen bauern an die eigenthums-herren geliefert, oder ein benanntes am gelde dagegen abgetragen wird.

Gras-kammer: Iſt in einem land-gebäude ein nöthiges ſtück, welches gleich an dem rind-vieh-ſtalle angebauet, auch mit mauer-ſteinen gepflaſtert ſeyn muß, damit das benöthigte futter, und zu gewiſſen zeiten eingetragene gras, möhren, kraut, rüben, darinne verwahret werden kan. Vor die letztern muß ein beſonderer verſchlag gemachet werden. Und damit alles in der nähe beyſammen iſt, ſo werden die hack- oder ſtampf-tröge, auch träber-faſſe hineingeſetzet.

Gras-korb: In ſelbigem wird das geſammlete gras von denen mägden eingetragen.

Gras-ſenſe, ſiehe Senſe.

Gras-tuch: Iſt von grober dichter leinewand ein groſſes viereckigtes tuch, an deſſen vier ecken von hanf, oder werck gemachte zöpfe ſind, darinnen die mägde an etlichen orten das gras auf den rücken einzutragen pflegen.

Gras-zeichen: Solche ſind entweder auf blech geſchlagene, oder auf papier, holtz, pappe mit ſiegel-lack gedruckte zeichen, welche denen, die von der herrſchaft die gräſerey abgemiethet, ertheilet werden, um ſolche, wenn ſie graſen gehen, bey ſich zu haben, damit ſie, wenn ſie etwan von dem förſter, fluhrer, oder land-knechte dieſerwegen angetaſtet werden ſolten, ſich darmit legitimiren können.

Grau: Iſt eine farbe, welche aus ſchwartz und weiß vermiſchet, entſtehet. Iſt es mehr ſchwartz, als weiß, ſo wirds dunckelgrau, wenn aber mehr weiß, als ſchwartz, lichtgrau genennet.

Graues haar: Dieſe bringet das alter hervor, zuweilen kommt es aber auch von gram, ſorge, oder einer kranckheit.

Graupen: Sind zweyerley: Gerſten- und weitzengraupen, wenn nemlich von denen gerſten- oder weitzen-körnern durch dem mühlſtein, oder aber durch beſondere graupen-ſtampfen, die groben hülſen und ſpitzen abgeſtoſſen ſind. Die letzte art ſiehet beſſer aus, da die auf dem mühlſtein gemachte mehr dem ſchrot gleich kommt. Wer ſeine graupen ſelbſt in der ſtampfe machen will, muß die körner erſtlich etwas weniges netzen, und hierauf alſo naß in dem ſtampf ſo lange ſtampfen laſſen, bis man ſiehet, daß die hülſen abgehen; darnach ſchwinget man die hülſen in einer wanne ab, thut die reinen körner wieder in den ſtampf, menget etwas weitzen-kleyen darunter, ſtampfet es wieder eine gute ſtunde, und läſſet es durch ein ſieb laufen. Wenn die graupen gantz rund gemacht ſind, werden ſie perlen-graupen genennet, wegen deren zubereitung die Nürnberger vor andern den preis behalten. Die graupen geben eine wohlgeſchmackte ſpeiſe, und eine gute nahrung, wo ſie aber ſo viel genoſſen werden, fallen ſie nicht nur dem magen mit drücken beſchwerlich, ſondern verurſachen auch blähungen, dahingegen der ſchleim davon denen krancken von denen artzneyverſtändigen ſehr recommendiret wird. Sie ſollen aber, ehe man ſelbige mit waſſer zum feuer ſetzet, zuvör-

Digitized by Google

zuvörderſt recht reine gelaſſen werden, da ſie denn einkochen müſſen, hierauf gieſſet man entweder milch daran, und läſſet ſie vollends weich kochen; da ſie endlich geſaltzen, mit einen ſtück butter gut gemachet, und alſo angerichtet werden können; oder einige nehmen ſtatt der milch gute fleiſch-brühe, würtzen ſie mit ſaltz, ingwer und pfeffer, welches ebenfals eine geſunde und wohlſchmeckende ſpeiſe.

Grau-werck: Iſt eine beſondere art grauen rauchwercks, ſo häufig aus Moſcau und Liefland gebracht wird, und bedienet man ſich deſſen im winter.

Green: Iſt der zwölfte theil eines caraths, nach dem gold-gewichte, nach dem ſilber-gewichte der achtzehende theil von einem lothe, und nach dem müntzgewichte der 24te theil eines pfennigs; bey allen dieſen gewichten aber hält die marck 288 theile.

Grenade: Es iſt dieſes eine der köſtlichſten und delicateſten ſpeiſen, ſo auf groſſer herren tafel gehöret, welches man auf gut deutſch eine geſpickte paſtete nennen könte. Die zubereitung geſchiehet auf folgende weiſe: Man nimmt 5 pfund derb kalbfleiſch von den keulen, ſchneidet ſolches ſcheibenweis gantz dünne, und klopfet es. Hernach wird ſpeck gantz zart und klein geſchnitten, als wolte man rebhühner ſpicken, und ſpicket damit die ſcheiben des kalbfleiſches fein ſauber, ſo viel man deren brauchet. Nach dieſem ſchneidet man ſpeck fleckweiſe, je gröſſer je beſſer; weiter wird eine farce oder gehäck gemachet, welches die Frantzoſen godiveau nennen, und wiederum derb kalbfleiſch genommen, ſelbiges nebſt einem pfund nieren-ſtollen gantz klein und menget dieſes unter einander. Sodenn wird ſemmel in milch geweichet, wieder ausgedrücket, und auch unter das gehackte gethan. Wenn es geſaltzen und mit muſcaten-blüthe gewürtzet worden, thut man es in einen mörſel, ſtöſſet ſolches ungefehr mit 2 gantzen eyern, und 4 dottern klar ab, machet ein ragout von kalbsmilch oder brößgen, oder von ochſen-gaumen, oder einem andern, wovon man will; alsdenn nimmt man eine runde nicht gar zu groſſe caſſerole, beleget unten den grund, wenn er zuvor mit butter beſtrichen worden, gantz mit zubereiteten ſpeck, thut auch nachmals das geſpickte fleiſch, welches die frantzöſiſchen köche fricandaux nennen, dazu hinein, jedoch alſo, daß das geſpickte auswerts komme, das ſpitzige ende aber von dem fricandaux in der mitte auf dem grund herum ſtehe, und ein fricandaux das andere berühre. Damit aber dieſelben währenden kochen nicht von einander gehen, ſo machet man, daß ſie vermittelſt des geklopften weiſſen vom ey zuſammen halten: Man tuncket nemlich in ſelbiges die hand, und benetzet damit den rand der fricandaux, welcher weit dünner ſeyn muß als das übrige. Darauf machet man ſowol in der mittlern höle der caſſerole, als auch auswärts herum ein wenig von der fülle, die zu den mirotons gebrauchet wird, oder von einem andern godiveau, und läſſet die höle in der mitten, um in ſelbige 6 junge tauben zu legen. Man beſtreichet hierauf ein papier mit butter, formiret ein fleck von der farce ſo groß darauf, als man das ragout damit bedecken kan; wenn es nun aufgeſtrichen, ſo nimmt man das papier mit dem gehäcke, und decket es darüber; es wird aber nicht von ſich ſelbſt abfallen, ſondern es wird eine eiſerne ſchaufel glüend gemachet, und über das papier gehalten, da man denn das papier weg thut, und die farce zuſammen, und wie eine paſtete zumachet. Hernach leget man oben wieder von dem geſpickten fleiſch, bis es gantz zu wird; dieſes decket man wieder mit geſpickten ſpeck-plätzen zu, ſetzet es in einen back-ofen, und läſſet es alſo backen. Wenn es genug, ſo richtet man es auf der ſchüſſel alſo an, daß das untere theil heraus kömmt; der ſpeck wird alle heraus gethan, ſo ſtehet es wie eine geſpickte paſtete aus; da ſowol das aus- als inwendige kan genoſſen werden. Wenn man das poupeton nicht mit den tauben in ihrem blut anrichten will, ſo können an deren ſtatt ſchnepfen, nebſt allerley ragout von ſchwärtzlich gekochten fleiſch, genommen werden, und kan man alſo hierinne nach belieben eine veränderung machen. Das godiveau aber wird alſo bereitet: Man machet eine fülle ſo viel nöthig; nimmet kalbfleiſch, rinder-fett, ſpeck mit ein wenig zwiebeln, peterſilien und etwas ſchincken, und champignons, würtzet ſolches mit ſaltz, pfeffer, würtz-nelcken, muſcaten-nuß, feinen kräutern, und ein dutzend coriander-körner, hacket alles zuſammen, und thut dazu ſo viel in rahm eingeweichte ſemmel-krumen ſo groß als 2 eyer, nebſt dem gelben von 4 oder 5 rohen eyern; ſtöſſet alles im mörſel, nimmt denn einen poupetons-topf, oder tiefe caſſerole, beleget ſie inwendig mit ſpeck-ſtreifen, und darauf die fülle. Hernach klopfet man ein ey auf einem teller, beſtreichet dann mit den händen, die zuvor in das ey eingetauchet worden, die fülle, um das gevögel, als wachteln, tauben ꝛc. deſto leichter darauf in ordnung zu legen, und thut darauf das gevögel; bedecket ſie mit eben der fülle, weil ſonſt die ſauſſe des ragouts heraus gehen möchte, beſtreichet denn die fülle wieder mit dem geklopften ey, und giebet unten und oben feuer, daß es gar werde. Wenn dieſes geſchehen, muß man es in die

ſchüſ-

Digitized by Google

ſchüſſel, darein man anrichten will, umſtürtzen, oben aber ein loch in der gröſſe eines thalers hinein machen, um darein ein kleines coulis, oder durchgeſeigten ſaft zu thun, welches man vor gut befindet.

Grenadin: Von jungen hühnern, tauben, rebhühnern ꝛc. wird alſo bereitet: Man machet ein gutes godiveau. Es muß aber ſolches mit dem gelben von eyern und mit ſemmel-krume, welche in ein gutes jus, oder ein wenig rahm geweichet worden, vermiſchet werden. Wenn das godiveau fertig iſt, ſo nimmt man nach der gröſſe der ſchüſſel eine torten-pfanne, und leget fein dünne ſpeck-ſtreifen darauf, und machet das godiveau über die ſpeck-ſtreifen her, welche in geklopftes ey getuncket worden. Darauf wird von dem godiveau eine höle nach der gröſſe des tellers oder ſchüſſel gemachet, alſo daß der rand 3 finger hoch um ſelbige her, und ein wenig ſteif ſey, damit er halten könne. Sodenn nimmt man die rohen hühner, oder anderes feder-vieh, ſchneidet ſie mitten von einander, und klopfet ſie wohl; thut ſie in eine caſſerole mit ſpeck, peterſilien, ein wenig von einer kleinen zwiebel, und ein wenig mehl, gieſſet ein wenig jus dazu, und würtzet es wohl, leget auch trüffel-ſcheiben, champignons, und kälber-milch dazu. Wenn es faſt gar, und nicht viel brühe mehr daran iſt, ſo wird das gevögel ordentlich in die grenadine geleget, oben mit ſemmel-krume beſtreuet, damit ſie ſich im ofen färben. Wenn es herausgenommen, läſſet man es wohl ablaufen, nimmt das dünne ſpeck um den grenadin ab, und bringet es geſchickt auf eine ſchüſſel oder teller. Man kan auch ein coulis von champignons darzuthun, und es warm zu einem gericht anrichten, und beym auftragen mit citronen belegen, ſo iſt es fertig.

Grengel: Wird ein gemeiner kuchen genennet, worzu der teig ziemlich ſtarck eingemachet, und wenn er ordentlich ergangen, wie eine wurſt, jedoch ziemlich dicke, formiret wird. Dieſe leget man endlich in einen creyß herum, ſchläget die beyden ſpitzigen enden ein paar mal über einander, daß ſie beyſammen bleiben, und bäcket ſolchen kuchen ordentlich ab.

Grengel-kette: Die bauern nennen ſolche auch gringel- oder grindel-kette, iſt eine kurtze eiſerne, aber doch dicke, in der mitte mit einem groſſen halben ring verſehene kette, welche man an den grengel- oder pflug-balcken leget, und forne durch das pflug-geſtelle, oder pflug-ſtöckgen ſtöſſet. Wo leichte acker ſind, brauchet man nur ſtarcke geflochtene weidene, oder eichene wieden, die man grengel-wieden heiſſet. Will man nun mit dem pfluge ſeichte arbeiten, ſo ziehet man das pflug-geſtell hinter ſich, und ſtöſſet die grengel-kette, oder grengel-wiede, eines, oder 2 loches weit, oder ſo viel vonnöthen, am grengel hinter ſich zurücke, und ſtecket ſodann den ſtöſſel, oder vorſtecker am grengel, oder pflug-balcken vor. Will man aber mit dem pfluge tiefer in die erde, ſo läſt man die grengel-kette, oder grengel-wiede, ein, oder zwey loch weiter mit dem geſtelle vor ſich hinaus laufen.

Grentze und Grentz-gerechtigkeit der land-güther: Daß ein jedweder eigenthums-herr ſeines land- und ritter-guthes wegen der gewißheit der grentzen deſſelben verſichert ſey, werden nicht nur jetzo gewiſſe zeichen von ſtein oder holtz aufgerichtet, dadurch die güther von einander zu unterſcheiden ſind, und alle zu beſorgende ſtreitigkeiten vermieden werden können, ſondern es iſt auch ſchon vor 2000 jahren dergleichen bey denen Römern im gebrauch geweſen, daher ſie nicht allein einen gewiſſen grentz-gott mit namen Terminus gehabt, von dem ſie geglaubet, daß er eintzig und allein zu bewahrung der grentzen von dem groſſen Jupiter geſetzet ſey, ſondern ſie haben ihme auch gar ihre grentzen gewidmet und ein jährliches grentz-feſt mit groſſen ceremonien, welches ſie Terminalia nenneten, gefeyret. Es ſind aber die grentzen in anſehung der örter und ſachen entweder öffentliche oder privat-grentzen, in anſehung der zeichen aber natürliche oder gemachte. Gemachte grentzen ſind in denen waldungen die eich-bäume, in denen feldern aber ſteine, und dieſe arten werden land- grentz- geleit- freyheits- forſt- jagd- flur- weid- weg- waſſer- güter- oder ſchied-ſteine genennet. Natürliche ſind, welche die natur ſelbſt geſetzet, als flüſſe, berge, hügel und felſen. Oeffentliche grentzen werden von der obrigkeit ohne hülfe der unterthanen, privat-grentzen aber werden mit vorbewuſt und hülfe der obrigkeit des ortes im beyſeyn derer intereſſenten und nachbarn durch einen geſchwornen land-feldmeſſer oder durch einen an einigen orten deswegen beſtellten landſchieder errichtet und geſetzet. Es werden aber heut zu tage die grentz-ſteine und ſäulen äuſſerlich mit gewiſſen zeichen der ſache, oder mit gewiſſen buchſtaben, oder wappen, oder andern figuren bezeichnet, innerlich aber und im grunde etliche kleine ſteinlein, gleichſam als zeugen, und anſtatt dieſer zerbrochene ziegel-ſteine, ſcherben, gläſer, kohlen, zerknickte eyer-ſchaalen, aſche, kalck, gyps und dergleichen beygeleget, und gerichtliche protocolle darüber gehalten. Das oberſte theil der grentz-ſteine wird der kopf, das dickere der fuß, das untere, worauf er ruhet, das gefäß und die grube,

Digitized by Google

worinnen er lieget, das lager und das übrige die ſeiten genennet. Zu erhaltung derer grentzen verzeichneten die Römer die mit ihren beſtimmten maaſſe bemerckten güther in eherne tafeln, und lieſſen dieſe tafeln öffentlich verwahren; heut zu tage aber läſſet man die güther mit ihren grentzen in grundriſſe bringen und in die flur- oder lager-bücher eintragen; und damit man dieſe grentzen ſtets aufrecht erhalte, werden ſie jährlich, auch wol nur in 3 oder 4 jahren, mit gerichts-perſonen, nachbarn und zeugen bezogen, inſtrumente darüber aufgerichtet und die protocolle davon verwahret; dahero auch ſogar an einigen orten, um auf die grentzen wohl achtung zu geben, geſchworne leute, welche fluhr-ſchützen genennet werden, beſtellet ſind. Es iſt auch ſogar in denen rechten gegründet, daß denen beſitzern der land-güther, durch hülfe der obrigkeit, die einrichtung der gräntze ihrer güter nicht allein zu erhalten unterſchiedliche mittel verſtattet werden; ſondern es iſt ihnen auch erlaubet, ſelbſten den beſitz derſelben zu beſchützen, und diejenigen, die ſie in ihrer wohl hergebrachten poſſeßion kräncken und die grentzen ſtöhren wollen, mit hülfe ihrer unterthanen und nachbarn mit gewalt davon abzutreiben. Wenn grentz-ſtreitigkeiten vorfallen, ſo müſſen dieſelben durch gerichtliche oder auſſer gerichte aufgerichtete vergleiche, compermiſſe oder willkührlichen ſpruch, ingleichen durch proceſſe oder gerichtliche handlungen beygeleget werden, der beweiß aber wird durch alte abriſſe der güther und grentzen, zeugen, urkunden, gemeinen ruf, augenſchein u. d. gl. geführet. Die grentzen werden aber dennoch dann und wann verändert, zumal die natürlichen der flüſſe, wenn nemlich die flüſſe, die die grentzen halten, austrucknen, ausreiſſen, und ihren lauf verändern, denn auch durch verjährung dererjenigen, welche die grentz-ſteine oder ſäulen boshafter weiſe niederreiſſen, wegſchaffen und verändern, welches aber, da es ruchbar worden, ſehr hart nach beſchaffenheit der perſonen und ſachen beſtrafet wird. Es iſt dahero deshalben höchſt nöthig, daß die grentzen der güther feſt geſetzet, erneuert, öfters bezogen und die entſtandenen ſtreitigkeiten bald gehoben, beygeleget und in die grentz- oder flur-bücher eingetragen werden.

Grentz-ſchütze: Iſt ein jäger, welchem ein an der grentze gelegenes revier, wo das wildpret anzutreten pfleget, oder, wo es feindſelige nachbarn giebet, anvertrauet, und anbefohlen iſt, das überwechſelnde wildpret daſelbſt fleißig wegzuſchieſſen, und an gehörigen ort zu liefern. Solches wildpret, welches daſelbſt gepürſchet wird, heiſſet man das grentz- oder naſch-wildpret.

Grentz- oder Mahl-ſteine: Werden ſowol zu öffentlichen als privat-ſcheidungen der grentzen gebrauchet. Durch jene werden königreiche, fürſtenthümer und darunter begriffene geleit- forſt- jagd- und andere gerechtigkeiten unterſchieden: daher ſie auch bann-ſteine heiſſen; durch dieſe aber werden der particulier güther von einander abgeſondert. Bey groſſen land-ſcheidungen nimmt man ſteine von 4. 5. 6 und noch mehr ſchuh hoch, und wo lange ſeiten ſind, werden ſie 2. 3 bis zu 400 ſchritt von einander geſetzet, welche man laufer nennet, weil ſie gleich durchlaufen, und darauf beyder nachbarn wappen oder name gehauen iſt. Da müſſen nun jagd- und forſt-bediente ſich der grentzen, mahl-ſteine und mahlbäume, wohl kundig machen, und wohl achtung geben, daß ſie von den benachbarten nicht geſchmälert werden. Es iſt wohl gethan, wenn bey entſcheidung der grentzen ein ordentliches inſtrument, da die ſteine nach ihrer anzahl alle beſchrieben ſind, aufgerichtet, und lebendige zeugen dazu genommen werden; die ſolches mit unterſchreiben. Dieſes iſt hiebey zu bemercken, wenn ein waſſer-bach, oder gemeiner weg am untern marck zwiſchen zweyen güthern hergehet, ſo grentzen die nachbarn nicht zuſammen. Bey errichtung eines inſtruments, wie jetzo gedacht worden, erfordert es auch die klugheit eines landes- oder eigenthums-herrn, daß bey ſothaner öffentlichen landes-ſcheidung, ein jeder theil einen accuraten riß, oder geometriſche zeichnung, wie weit eines jeden grentzen ſich erſtrecken, verfertigen laſſe.

Grevinnen, Krähen-fuß: Iſt ein kraut mit ſchmalen, länglichten, gehörnten und gelben blättern, die ſich wie ein ſtern auf der erde in die runde ausbreiten. Der ſtengel hat oben eine ähre, blume und ſaamen, wie der wegerich, hat auch einerley kraft mit demſelben, und wird gar nützlich mit unter die kleinen ſallat kräuter gebrauchet. Es wird im frühling bey zunehmenden mond geſäet, und, wenn man es allezeit jung haben will, die ausſaat zu mehrmalen wiederholet.

Griechiſch-heu, ſiehe Bocksborn.

Griechiſch-moos: Man hat von dieſem blumen-gewächſe viererley arten: Das weinfarbene, das weiſſe, das ſpäte- und früh-gelbe. Die ſtengel der beyden letzteren arten ſind von ihrer mitten an bis oben hinaus mit unzehlichen kleinen und runden blumen, wie eine traube, behänget, werden um den rand weiß, und riechen überaus lieblich. Die beyden

Digitized by Google

den andern arten haben gleichfals viele kleine blumen, welche wie kleine perlen ausſehen, und daher ro von einigen perlen-ſträuſſer genennet werden. Dieſe riechen gar nicht, und wollen in ſolchem erdreiche, wie die kräuter, an einem ſonnnen-reichen orte ſtehen.

Griechiſch-mond-kraut: Dieſes blumen-gewächſe hat zweyerley arten. Erſterer hat vierblätterige purpurfarbene blumen, aus welchen dreyhäutige, runde, und breite häuslein folgen, und darinnen ſtecket der ſaame. Es ſchimmert, wenn die äuſſerſten zwey häutlein abfallen, inwendig wie ſilber, oder durchſichtiges frauen-glas. Die andere art hat runde blätter, blumen, welche lichte, blau ſind, und länglichte ſchötlein haben, ſonſten ſind ſie den andern gleich, nur daß der ſaame wie kleine bohnen ausſiehet. Die eine wurtzel iſt knotig, die andere zäſerig, und langhärig. Wenn ſie geſäet worden, bekommen ſie erſt das andere jahr blüthen, und zwar zu ende des frühlings, beſaamen ſich ſelbſt, haben gerne einen guten grund, und weil ihnen die kälte nichts ſchadet, ſo bleiben ſie den winter über im felde.

Griechiſch mond-pech, ſiehe Coloſonium.

Gries, Gries-mehl: Iſt der kern, oder das beſte von dem weitzen. Wenn der erſte gang von der mühle abläufet, pfleget man ſelbigen durch ein enges ſieb zu ſieben, und das, von denen kleyen geſiebte, aufzubehalten, welches hernach gries heiſſet. Dieſes eintzige iſt davon zu mercken, daß derjenige, ſo nicht allzu mehlicht, und noch etwas körnicht, vor den beſten gehalten wird, dennoch aber ſich nicht über ein jahr hält, ſondern hernach gantz wurmicht wird. Er hat ſonderlich in denen küchen groſſen nutzen, indem er ſowol zu müſern, als andern ſpeiſen gebrauchet wird.

Gries: Heiſſet auch eine kranckheit, welche die falcken ausſtehen müſſen. Sie entſtehet von einer hitzigen feuchtigkeit, durch welche der miſt in den gedärmen dergeſtalt harte und erhitzet wird, daß ſich weiſſe ſteinlein, ſo groß als eine erbſe, und wie kreide und kalck anzuſehen, in demſelben zeigen, dadurch der falcke dermaſſen verſtopfet wird, daß ihm der darm wol gar zu oder herausgehet, und wenn ihm keine hülfe geſchiehet, daran ſterben muß. Dieſe kranckheit müſſen ſie gemeiniglich in denen 3 winter-monaten ausſtehen, ſonderlich die vermaußten, wenn ſie nemlich nach der mauſſe nicht recht purgiret werden. Hiervor ſind die pillen von manna einer erbſen groß, dem falcken, ehe er gefüttert wird, eine ſtunde zuvor eingegeben, das heilſamſte mittel. Man muß auch das weiſſe von einem ey, mit klar geſtoſſenen zucker-canthis wohl abgeſchlagen, und klein geſchnittenes fleiſch darein weichen, und dem vogel zu freſſen geben. Man kan auch ſtatt des eyes milch oder baum-öhl nehmen.

Gries: Iſt derjenige ſand, welcher aus einem fixen ſaltz, wozu auch einige zähe theile des geblüts, oder anderer ſäfte, in verſchiedenen gängen und gefäſſen des menſchlichen leibes, ſich ſammlen, zu einem ſtein, oder ſcherben erhärtet, vornemlich aber in den nieren und blaſe erzeuget, durch die waſſer-gänge oft mit beſchwerlichkeit ausgeführet wird, und ein vorbothe, oder ein abſchabſel des ſteines iſt, dieweil nach der meiſten meinung ſolcher gries, und folglich der ſtein aus einer ſaltzigen, ſauren und zähen unreinigkeit, womit das geblüt beladen, wächſet, und iſt er gewöhnlich mit allerhand beſchwerlichen zufällen begleitet, die aus der entſtellung der ſäfte herrühren. Sich vor dem gries einigermaſſen zu bewahren, iſt gut, daß man öfters laxirende und harntreibende dinge gebrauche.

Gries-holtz: Ein bleichgelbes, faſt arm dickes, ſchweres holtz, welches von ſcharfen bittern geſchmack iſt, und aus America, ſonderlich aus Neu-Spanien gebracht wird. Der baum, wovon es gehauen wird, hat einen glatten ſtamm, und blätter, wie die ziſererbſen, träget gelbe länglichte blumen. Dieſes holtz färbet blau, wenn man es ins waſſer ſtecket, und halten es daher einige vor blauen ſandel. Dasjenige gries-holtz, welches aus Braſilien gebracht wird, ſoll zwar an farbe, und figur von dieſem unterſchieden ſeyn, doch der kraft nach mit ihm übereinkommen. Es treibet den harn ſehr ſtarck. Man brauchet es von der farbe in der ſehe-kunſt zu den experimenten.

Gries-huhn: Iſt eine art waſſer-ſchneppen, doch ſind es die kleinſten, ſie ſehen ſchwartz geſprenckelt, und haben weiſſe brüſte. Sonſten aber ſind ſie denen ſchneppen an füſſen und ſchnabel gleich. Hier zu lande brüten ſie auf groſſen, in denen flüſſen liegenden, und umfloſſenen inſeln, und grieſen auf bloſſem ſande, haben 2 bis 3 junge, nähren ſich vom waſſer, gewürme, und ziehen gleich zu anfang des herbſtes nach Jacobi, kommen auch zuerſt wieder, wie ſie denn auf dem rückzuge durch ihren hellen ruf, welchen ſie, wenn ſie geſprenget, auch herbſt- und frühlings-zeit ſowol des tages als nachts bey ihrem zuge von ſich hören laſſen, ihre ankunft gleich zu vernehmen geben.

Gries-ſäulen: Werden die groſſen eichenen, gemeiniglich mit laub-werck, oder wappen zierlich ausgear-

beitet

Digitized by Google

beitelen ſäulen genennet, welche auf dem fach-baum ſtehen, und den ſpann-rähmen tragen, auch die ſchutz-breter, und gries-docken, oder kleine gries-ſäulen zwiſchen ſich haben.

Gries-ſtein: Iſt ein blau-grünlicher, und gleichſam wie unſchlitt, oder fett anzugreifender ſtein, kömmt aus Indien, und wird alſo genennet, weil er für den ſtein-ſchmertz dienen ſoll; man muß aber wohl zuſehen, daß er nicht verfälſchet ſey, indem einige betrüger den grünen marmor davor verkaufen.

Griev: Eine fingirte müntze in Rußland, welche 10 copecken gilt, und deren 10 einen rubel, oder species thaler machen.

Grif: Heiſſet, ſo viel man mit allen fingern in einer hand faſſen kan.

Grif: Heiſſet auch dasjenige ſtück fett, talch, oder unſchlitt, ſo inwendig zwiſchen beyden hinter-keulen an rindern, ſchweinen und andern ſchlachtbaren vieh zu ſitzen pfleget.

Grif: Iſt auch ein liſtiger einfall, welcher aber nur von böſen abſichten, und würckung einer argliſt entſtehet, wenn man zu ſeinen zweck gelangen will. Dergleichen diebes- und andre dergleichen griffe mehr ſonderlich in einer wirthſchaft im ſchwange gehen, davor ſich aber ein haus-wirth wohl vorzuſehen hat.

Grif-henckel: Iſt dasjenige theil eines durch die kunſt verfertigten dinges, welches allein darzu dienet, daß man es dabey greifen, faſſen, heben, und bewegen möge.

Grillade: Heiſſet ein roſt-braten, der von übergebliebenen gebratenen zurechte gemachet wird. Man läſſet nemlich die flügel, keulen, ſteiß ꝛc. vom geflügel, oder ſchneidet den braten in lange ſtücken, beſprenget ihn mit wein, und läſſet es eine zeitlang ſtehen. Hierauf vermiſchet man geriebene ſemmel, mit muscaten-blumen, ſaltz und pfeffer, ziehet die ſtücken durch zerlaſſene butter, und beſtreuet ſie damit, und läſſet ſolche auf dem roſte gelinde braten. Man kan ſolche trocken auftragen, oder eine brühe von ſardellen oder citronen darzu machen. Ein klares coulis oder ſchincken-eſſentz ſchicket ſich auch darzu. Man machet auch grillade von ſchweins oder kälber-füſſen, ſo in halb eßig und halb wein mit zwiebeln, lorbeer-blättern ꝛc. gekochet ſind.

Grillen: Dieſes ungeziefer ſiehet zwar in vielen ſtücken einer heuſchrecke ſehr ähnlich, jedennoch aber findet ſich in der that zwiſchen beyden kein geringer unterſchied. Die grillen haben einen dünnen, caſtanien-braunen leib, und vier kurtze und weißlichte flügel. Es ſind der grillen zweyerley arten, nemlich haus- und feld-grillen. Die erſte art iſt gleich anfangs beſchrieben worden. Die feld-grillen ſind gemeiniglich gantz ſchwartz, und ohne flügel, und haben auch einen etwas kürtzern ſchwantz, rauche und ſägformige füſſe. Sie bauen ihr neſt mit vieler geſchicklichkeit ohngefehr einer viertel elle tief in die erden; und thun in den gärten an den wurtzeln der pflantzen groſſen ſchaden. Im ſommer halten ſie ſich in den ſaaten auf, und ſchreyen beſtändig; im winter aber liegen ſie in der erde gantz ſtille und verborgen. Woher aber dieſes geſchwirre und laut entſtehet, iſt noch ungewiß; etliche ſagen es komme vom zuſammenſchlagen ihrer flügel oder ihrer zähne her. In der medicin ſollen dieſe thierlein guten nutzen ſchaffen. Nemlich, wenn man ſie zuſamt der erden zerſtöſſet, und überleget, ſollen ſie in ohren-geſchwüren gut ſeyn; und wenn man ſie an den hals und mandeln reibet, oder darauf bindet, oder nur den hals und mandeln mit der hand, mit welcher man zuvor eine grille erdrücket hat, anrühret, ſo vergehet davon in kurtzem alle heiſer- und rauhigkeit des halſes. Wenn man gar den ſaft heraus preſſet, ſelbigen aufhebet, und im nothfall, ein wenig warm in die augen tröpfelt, ſo ſchärfet es verwunderlich das geſicht und benimmt alle blödigkeit. Wider den rothlauf iſt gleichfalls nichts beſſer, als wenn man eine grille mit den händen zerquetſcht, und da, wo der menſch den rothlauf hat, überſchläget. Einige wollen behaupten, daß ſie mit den ſpaniſchen fliegen in der medicin gleiche kraft und tugend hätten, und lehre die erfahrung, daß ſie zu aſchen verbrennet, oder ſonſten zu pulver geſtoſſen und eingenommen worden, ſolches den urin gewaltig befördere, wie auch im waſſer zerlaſſen, den ſtein treibet, und wieder die rothe ruhr dienet.

Grimmen der pferde, ſiehe Darm-gicht.

Grimmen im leibe, ſiehe Darm-gicht.

Grind an pferden und vieh, ſiehe Räutigkeit.

Grinde: Sind die unſauberen ſchuppen, oder ſtinckenden geſchwüre auf den köpfen der kinder, welche ſehr jucken und ſtincken, die haut mit kleinen löchern durchbohren, aus welchen eine dünne kleberichte materie flieſſet. Er entſtehet aus einem ſaltzigen, wäſſerigen und ſcharfen weſen. Hat der grind groſſe löcher, und will ſich nicht abheilen laſſen, ſo iſts ein erb-grind, welcher gleichſam das mittel iſt zwiſchen der gemeinen krätze und frantzoſen. Die beſte cur des grindes iſt, fleißig purgiren, und das geblüt reinigen. Den kopf beſtreichet man mit eyer- und wachs-öhl unter einander gemiſchet. Iſt aber der zufall ſehr ſchlimm, wird haare und grind durch

pech-haube weggenommen. Solches geſchiehet folgendergeſtalt: Vorerſt ſchneidet man die haare ſo kurtz als möglich ab, ſodann ſtreichet man ſchif- oder ander pech auf ſtarcke leinewand, und leget ſolches pflaſter 24 ſtunden auf den kopf. Hierauf reiſet man ſolches mit den anklebenden haaren und der gantzen grind cruſte weg, trucknet das blut ab, beſtreichet den kopf mit ziegel-öhl worunter etwas eyer-öhl gemiſchet, und leget ein pflaſter von wallrath und froſchleich darüber, womit man anhält, bis es geheilet.

Grind-kraut, ſiehe Scabioſen-kraut.

Grind-wurtz: Iſt ein wildes heil-kraut, wird auch ſpitziger mingold, auch mengel-wurtz genennet. Dieſes kraut und wurtzel, welches einen herben geſchmack hat, reinigen, trucknen, treiben allerley grind und raude, wenn ſolche in ſchweine-fett und friſcher butter gekochet, durch ein tuch gedrücket, ſchwefel-blumen darunter gerühret, und alſo die von dem grinde angegriffenen glieder abends und morgens fleiſſig damit geſalbet werden; ſonderlich, wenn ſie zuvor mit warmen weine, darinnen das weiſſe vom ey, ſchwefel, und ein wenig alaune geſotten, wohl abgewaſchen ſind. Es nimmt auch allen brand, röthe, entzündung, zitter-mähler, raude, blattern, und freſſende geſchwüre weg, wenn ſolches auf einem warmen heerde welck gemachet, und hernach ein wenig in einem warmen mörſel geſtoſſen, alle 10 bis 12 ſtunden auswendig friſch übergeſchlagen wird. Dieſe grind-wurtzel hat braune, hohle, runde und knopfichte ſtengel, ſo bisweilen in neben-zweiglein, 2 fuß hoch wachſen. Auf dem ſtengel finden ſich im Junio viel kleine bleichgelbe blümgen, wenn ſie reif werden, findet ſich ein ſchöner dreyeckigter ſaamen, der in dünnen häutlein verborgen lieget, und an ſehr kleinen ſtielen hänget. Sie iſt gerade, lang, und inwendig gelb.

Grind-wurtz (rothe), ſiehe Drachen-kraut.

Grinitſch: Iſt ein wildes unkraut, ſo ſich ſtarck beſaamet und ausbreitet. Es dienet zu nichts, als daß im winter die haaſen und ſchaafe daran nagen. Da es aber das land auszehret, und denen nahe ſtehenden bäumen die kraft und nahrung entziehet, ſo iſt am beſten, daß es ausgerottet werde.

Grinitz, ein vogel, ſiehe Grünitz.

Grinzling: Wird auch an unterſchiedenen orten die gold-ammer, oder emmerling genennet.

Griſette: Eine paſtete, welche vom gebratenen und klein geſchnittenen kalbfleiſch, nieren-ſtollen, gewürtze, und dergleichen zubereitet, gebacken, und verkehrt aufgeſetzet wird. Deswegen wird ſie eine verkehrte paſtete genennet, und wird alſo gemachet: Bratet erſtlich nach gemeiner art eine kalbes-keule ab, und laſſet ſie kalt werden, löſet hernach mit einem meſſer das braune gantz dünne herunter, das fleiſch aber ſchneidet mit einem meſſer gantz klein, und nehmet 3 viertel pfund nieren-ſtollen, brechet ſolche aus, damit alle haut davon komme, ſchneidet es auch klein, und thut alles in einen mörſel. Werfet hernach in milch eingeweichte, und wieder getrucknete ſemmel, nebſt ingwer und muſcaten-blumen dazu, wie auch 6 eyer-dotter, 2 gantze eyer, 3 bis 4 löffel voll dicken rahm, saltz und citronen-ſchaalen, welches alles wohl unter einander muß geſtoſſen werden. Wenn nun ein teig daraus worden, ſo nehmet eine caſſerole, die eine ſaubere forme hat, beſtreichet ſie mit butter, treibet zugleich aus einem andern mürben teig ein blat, eines meſſer-rückens dicke darauf, thut es in die caſſerole, und beleget es inwendig gantz und gar, beſtreichet es auch über und über mit einem zerklopften eye. Alsdenn langet das abgeſtoſſene aus dem mörſel hervor, und ſchlaget davon eines kleinen fingers dicke auf den teig, bis ſelbiger gäntzlich damit überzogen iſt. Hierauf habet ein gutes ragout fertig, füllet damit das angeſchlagene in eine caſſerole faſt voll. Nehmet alsdenn einen bogen papier, beſchmieret ihn mit butter, und zwar einen ſo groſſen fleck als die caſſerole, darinnen die griſette ſtehet, breit iſt, traget auf denſelben von der geſtoſſenen faree eines kleinen fingers dick, gleichſam in der abſicht, als woltet ihr einen deckel auf eine paſtete machen, nehmet hernach den bogen papier, und leget ihn verkehrt über die caſſerole, daß die faree das gantze ragout bedecket, und es auf allen ſeiten zugeklebet werden kan. Der bogen papier wird ſich durch eine darüber gehaltene glüende ſchaufel gleich ablöſen, und wird ſich auſſer dieſem ſchwerlich abziehen laſſen. Alsdenn nehmet wieder ein blat von dem mürben teige, und ziehet es über das vorige blat, welches ihr aber erſt mit eyern beſtreichen müſſet, vermachet es hernach, ſo gut ihr könnet, ſetzet die caſſerole in einen back-ofen, und laſſet es fein goldgelb backen. Das anrichten muß verkehrt geſchehen, das garniren aber beſtehet in eines jeden haus-wirths belieben.

Grintzel-möhren, ſiehe Zucker-wurtzel.

Groat: Iſt eine engliſche müntze, welche ſo viel, als 2 gute groſchen, oder der 21te theil eines thalers ausmachet.

Grobe waaren: Nennet man diejenigen, welche häufig zu haben, von ſchlechter wurde, ſchwer vom gewichte,

Digitized by Google

wichte, ſchmutzig vom umgange, und gemein vom gebrauch ſind, deren kenntniß ſich bald erlernen, und der handel damit, ſonderlich in etlichen, ſich mit geringen capital unternehmen läſſet. Weil auch manchmal mehr bey ſolchen groben waaren als bey den feinſten ſeidenen waaren zu verdienen iſt. Es ſind aber dieſelben allerhand holtz-werck, als breter, balcken, ſchifs- bau- und zimmer-holtz, theer, thran, pech, bott-aſche, eiſen, ſtahl, hopfen, mühlen-ſteine, korn, flachs, hanf, lein-ſaat, roh leder und dergleichen. Welche waaren alle theils von groſſen gewichte, theils viel ſchifs- und pack-raums bedürftig, theils auch ſehr ſchmutzig ſind. Sonderlich gehören unter dieſe letzteren die ſogenannten fetten waaren, als butter, ſpeck, thran, geſaltzen tonnenfleiſch, weiſſe und grüne ſeife, talck, baum-nuß- und lein-öhl, hering, pech, ſchmeer, terpentin u. d. g.

Grönlands-fahrer: Heiſſet die compagnie derer kaufleute, welche jährlich eine anzahl ſchiffe nach Grönland auf den wallfiſch-fang ausrüſten. Es werden auch diejenigen mit darunter begriffen, ſo ihre ſchiffe nach der ſtraſſe Davids, in eben derſelben abſicht ſchicken. Dergleichen compagnien finden ſich in denen vereinigten Niederlanden, Dännemarck, Hamburg, Bremen ꝛc. Die Engeländer, welche dergleichen fiſch-fang lange zeit haben liegen laſſen, ſind 1725 durch einen Deutſchen aufgemuntert worden, wieder eine grönländiſche compagnie aufgerichtet, wiewol nicht ohne groſſen widerſpruch, mit bewilligung des parlaments, da ſie zum erſten male einen ſo glücklichen fang gethan, daß ſie künftighin noch mehr dergleichen ſchiffe zu equippiren beſchloſſen haben.

Gröſchel: Eine böhmiſche und ſchleſiſche müntze, deren 5 einen groſchen, 4 aber einen kayſer-groſchen machen. In Sachſen werden ſie fleder-mäuſe genennet.

Grommet, ſiehe Grummet.

Groot: Ein groot flämiſch iſt ein halber ſtüver, oder 6 pfennige, und 100 machen einen ſpecies thaler. Es giebt deren auch, ſo einen viertel-ſtüver gelten, und mithin 200 einen ſpecies thaler machen. Ein groot in Engeland hat 4 pfennige ſterlings, oder 16 fardingen, und machet ohngefehr nach unſerm gelde 2 gute groſchen. Ein groot in Bremen, Weſtphalen u. d. o. machet nach unſerm gelde 4 pfennige, und 72 machen einen reichs-thaler. Ein brabantiſcher groot träget nach unſerm gelde 3 pfennige.

Groppe: Iſt das äuſſerſte von dem rücken, und das creutz über den lenden des pferdes.

Groſchen: Dieſe müntze iſt nicht aller orten gleichgültig. Ein meißniſcher guter groſchen gilt 4 dreyer, oder 12 pfennige, und 16 ſolcher groſchen machen einen kayſer-gulden, oder wie man es nennet, einen gulden, 24 aber einen reichs-thaler. Ein ſolcher groſchen galt in alten zeiten noch mehr. Ein böhmiſch-ſilberner, oder kayſer-groſchen, mit welchen auch die ſaltzburgiſchen und bayeriſchen einerley ſeyn, hält 3 kreutzer, und gelten 30 ſolche groſchen einen reichsthaler. Ein ſchleſiſcher weiſſer groſchen gilt 2 kreutzer, und gehen 45 auf einen reichs-thaler. Ein marien-groſchen gilt 8 gute pfennige, und gelten 36 einen reichs-thaler. Ein groſch in Pohlen hält 3 pohlniſche ſchillinge, oder einen kreutzer kayſer-währung, und gelten 33 dergleichen einen pohlniſchen gulden, 60 auf einen kayſer- oder reichs-gulden, und 90 auf einen reichs-thaler.

Groſchen-weiber: Werden die alten traurig geſchleyerten weiber genennet, ſo bey denen leichen-proceſſionen den beſchluß der weiber machen, jede bekommt davor einen groſchen.

Groß: Heiſſet bey den kaufleuten in groß handeln überhaupt, in gantzen ſtücken, ballen und groſſen partheyen, nicht aber nach dem pfund, oder elle verkaufen. Dergleichen ſind ein groß knöpfe, ſtrümpfe, u. d. g. ein dutzend.

Große-magd, ſiehe Magd.

Groß-encke, ſiehe Encke.

Groß-Falcke: Nennet man den ſacer-falcken.

Groß-knecht, ſiehe Encke.

Groß-maſt: Iſt der mittelſte, gröſte und ſchwereſte maſt-baum eines ſchiffes, welcher recht in der mitten deſſelben ſtehet, und die haupt-reen nebſt denen daran befindlichen ſegeln eines ſchiffes tragen muß.

Groſſel-beere, ſiehe Stachel-beere.

Groſſier: Wird bey kaufleuten derjenige genennet, welcher waaren bey gantzen ſtücken, und centnern ein- und wieder verkaufet, denen kramern aber das aufſchneiden bey ellen, und das auswägen der pfunde überläſſet.

Groteſque: Wird diejenige arbeit der bildhauer und mahler genennet, darinnen ſie allerhand ungeſchickte und lächerliche bildungen von thieren, vögeln, halben menſchen, waffen, laubwerck u. d. g. künſtlich durch einander geflochten, vorſtellen. Dieſer name rühret daher, weil dergleichen arbeit zuerſt in denen italiäniſchen grotten wahrgenommen worden.

Grotjien: Iſt eine kleine holländiſche müntze, welche 4 myten, oder leichte pfennige hält, 3 leichte pfennige aber thun 2 gute pfennige.

Grotte: Iſt eine kunſt-höhle, oder dunckel gewölbe, um ſich durch die darinne befindliche kühle luft zu erfriſchen.

Digitized by Google

ſchen. Die wände derſelben werden mit mooß, muſcheln, ſteinen, corallen u. d. g. welches man grottenwerck nennet, in kütt ausgeſetzet, auch mit ſpiegeln, ſtatuen, anmuthig ſpringenden und fallenden waſſern ausgezieret. Dergleichen grotten werden in unterſchiedener groſſer herren luſt-gärten gefunden, auch zu eremitagen gebrauchet.

Grouppe, ſiehe Groppe.

Gruben, ſiehe Sencken im weinberge.

Grüblinge, ſiehe Trüffeln.

Grübe, Sengeln, Tauſend-fiſch: Iſt die kleinſte art von fiſchen, und kaum eines zolles lang. Einige halten ſie vor die brut gemeiner fiſche, es iſt aber eine eigene art. In der ſpree und havel werden ſie gefunden, wo ſie im Januario und October mit einen beſondern darzu geſtrickten engen netze in unzehliger menge gefangen werden, und werden aus butter geſotten, worzu ein wenig eßig gethan wird. Sie haben einen guten geſchmack, ſollen aber nicht gar geſund ſeyn. Einige nennen ſolche auch heurlinge.

Grün: Iſt diejenige farbe, welche die natur denen kräutern, und gewächſen gegeben hat. Die mahler machen aus gelb und blau, nachdem ſie des einen mehr, als des andern nehmen, verſchiedene arten von grün, als da ſind denckel- gänſe- graß- hell- meer- ſittig- ſtahl- citronen- und zitter-grün u. d. g. m. Die färber müſſen gleichfals aus blau und gelb grüne farbe machen, je blauer nun etwas gefärbet worden iſt, je heller grün wird es hernach, wenn es in die gelbe farbe geſtecket wird.

Grün: Wird von denen früchten geſaget, wenn ſie noch nicht zur reife gelanget.

Grüne-krähe, ſiehe Mandel-krähe.

Grün-fincke, ſiehe Grüntzling.

Gründling, Bach-kreſſe, Kreſſe: Eine gar angenehme art fiſche, ſo aber niemals über eine viertel ellen lang zu finden. Sie haben einen dunckeln mit ſchwartzen dippeln beſtreuten rücken mit kleinen ſchuppen; am bauche ſind ſie weiß, an den ſeiten bläulich mit röthlichen floß federn; am maule hat er einen bart. Es iſt ein raub-fiſch, und ſchnappet die brut der elritzen weg. Sie ſind das gantze jahr durch gut, auſſer im mertz, da ihre laich-zeit angehet, da ſie wie alle andere fiſche viel magerer und unſchmackhafter ſind. Er laicht den gantzen ſommer über und mehret ſich gewaltig. Sie befinden ſich ſowol in groſſen flüſſen als kleinen bächen, lieben aber klare waſſer. Sie werden ſowol mit angeln und hamen als in reuſen gefangen. Sie leben von würmern, egeln, mooß und andern waſſer-gras. Es iſt ein geſunder fiſch, den auch ein krancker und ſechswöchnerin eſſen kan. Deren zurichtung iſt mancherley: Man ſiedet ſie blau, indem man ſie ſauber wäſchet, in einem geſchirr mit eßig beſprenget, und in den fiſch-keſſel wirfet, wenn das waſſer darinnen anfangen will zu ſieden. Hierauf läſſet man ſie einen ſchnellen und ſtarcken ſod thun, und hebet ſie vom feuer, wenn ſie eingeſotten, beſprenget man ſie mit kalten waſſer und leget einen bogen papier darüber, ſo bleiben ſie hübſch blau. Man richtet ſie alsdenn entweder trucken an und ſtreuet peterſillie darüber, oder machet eine brühe von eßig, brauner butter und muſcaten-blumen daran: Oder leget ſie in zerlaſſene butter mit peterſilie; auch wol mit einer ſauren fricaſſee-ſoſſe. Unter dem wort Forelle findet man viele arten von brühen, die ſich auch an die gründlinge ſchicken. Will man ſie backen, werden ſie in ein geſchirr gethan, geſaltzen, und eine weile darinnen liegen gelaſſen; nach ſolchen ziehet man ſie durch die hand, daß der ſchleim davon gehe, beſtreuet ſie mit gries oder weitzen-mehl und bäcket ſie aus heiſſer ſchmeltz-butter. Man muß die gründlinge nicht mit denen grundeln confundiren, welchen namen am Rheinſtrohm und andern orten die ſchmerlen führen. Denn dieſes iſt eine gantz andere art, und iſt unter dem wort Schmerlen zu ſuchen.

Gründlings reuſen: Dergleichen fiſch-reuſen werden aus dünnen weiden-zehnen gemachet, und iſt der eingang von innen enge, auswendig aber weit. Am ende gehet ein ſtück wein-rebe heraus, daß man ſie damit wieder aus dem waſſer ziehen kan. Es giebt zweyerley arten ſolcher reuſen. Eine iſt lang und enge, ſonderlich bey dem eingange, in der mitte noch enger, alsdenn kömmt eine hohlung, zuletzt laufen ſie wieder ſpitzig zu. Die andere art iſt inwendig gantz rund und weit, damit man welchen lehm und den behörigen köder hinein legen kan, welchem die gründlinge haufenweiß nachſtreichen.

Grünitz, Grienitz, Krinitz, Creutz vogel, Grünling und Krumm-ſchnabel: Dieſer vogel hat ſeinen namen von der grünen farbe, welche er zu gewiſſer zeit ſeines alters annimmt, denn er ſeine farbe unterſchiedliche mal verändert, und bald röthlich bald gelbgrün iſt. Krumm-ſchnabel wird er ſeines ſehr krummen ſchnabels halber genennet. Er gehöret zwar unter die zug-vögel, weil er aber nicht alle jahre ziehet, ſo bekömmt man kaum in 4 jahren welche zu ſehen, geſchweige zu fangen, daher er ſo gemein nicht iſt, wie andere zug-vögel. Der unterſchied der farben ſoll daher kommen, daß die männlein, wenn ſie ſich das erſte mal mauſen, welches

ches im April und May geſchiehet, anfangs gantz roth werden, und ihre farbe in der zweyten mauſe erſt mit grüngelb ſich verwechſelt, ſo daß die grüngelben die alten männlein, die rothen aber die jährigen männlein, hingegen die ſcheckigten, welche auch das erſte jahr nicht roth werden, die weiblein ſind. Was ihre gröſſe betrift, ſo giebet es zweyerley arten, davon die gröſten am leibe ſtärcker als eine wein- oder winter-droſſel; die kleinen aber, wenn ſie gerupfet, nicht viel gröſſer, als ein haus-ſperling ſind. Der dunckelbraune ſchnabel leget ſich vorn an der ſpitze über einander, und zwar alſo, daß bey etlichen der obere theil des ſchnabels auf die rechte, und der untere auf die lincke ſeite, bey andern aber der obere ſchnabel auf die lincke und der untere auf die rechte ſeite ſtehet, welches zu glauben anlaß gegeben, als ob die erſte art die männlein, die andern aber die ſien oder weiblein wären. Es iſt aber ein irrthum, denn es iſt bekannt, wenn ſie zu anfang des Decembers paarweis fliegen und gefangen werden, daß ein rechtes männlein, wie man ſie nennet, mit einem lincken weiblein, und ein linckes männlein ſich mit einem rechten weiblein gattet. Wider aller andern vögel natur und gewohnheit brütet er mitten im winter etwa um weyhnachten, und wird daher im Martio, da andere vögel ſtreichen gantz jung gefangen, und ob er wol zum theil im herbſte verſtreichet, bleibet er doch den winter da. Sein geſang iſt nicht gar zu angenehm, und iſt ſein aufenthalt gemeiniglich in wäldern auf hohen tannen, fichten oder kiefern. Da er auch ſein neſt von lauter hartz, kaum über mannes höhe von der erden im ſtamme machet, und das erſte mal 5 bis 6, das andere mal aber 3 bis 4 eyer leget. Seine nahrung beſtehet in allerley geſäme, ſonderlich obgedachter bäume, auſſer daß er dem hanf zu gefallen im herbſt ſich häufig auf das feld begiebet. Er wird bald zahm, iſt aber ſchwer zu erziehen. Sie ſtreichen im frühling von uns weg, da andere vögel wieder zu uns kommen, und im herbſt ſtellen ſie ſich wieder ein, wenn andere vögel von uns ziehen, und holtz-ſaamen vorhanden iſt. Zu ſolcher ihrer ſtreich-zeit können ſie mit lock-vögeln, entweder auf der kletten-ſtange, darauf leim-ſpindeln geſtecket ſind, oder mit einer ſchlag-wand nahe bey den hartz-wäldern häufig gefangen werden. Ihre beſte ſpeiſe iſt das gantze jahr hindurch faſt nichts anders als holtz-ſaamen, dazu ihnen der krumme ſchnabel ſelbigen heraus zu beiſſen ſehr bequem iſt. Im vogelbauer freſſen ſie hanf und allerley andere körner, bey welchen ſie ſich wohl befinden; man hänget ihnen zuweilen einen fichten-zapfen mit in dem gebauer, damit ſie ſich mit auskörnung des ſaamens erluſtiren können. Es iſt dieſer vogel ſonſt eines ziemlichen guten geſchmacks, weil er aber ſtarck nach hartz riechet, wird er nicht leicht gebraten, ſondern mehrentheils auf folgende art mariniret, oder eingemachet: Man wirft ſie nemlich, wenn ſie ſauber gerupfet und ausgenommen worden, in ſiedend waſſer, damit ſie ein wenig anlaufen, thut ſie hernach heraus, trucknet ſie gantz rein ab, ſpieſſet ſie an höltzerne ſpießgen, leget ſie auf einen roſt über kohlen, beſchmieret ſie ein wenig mit butter, und läſſet ſie halb gar braten. Hierauf nimmt man ſie von den ſpießgen, daß ſie erkalten, und hält inzwiſchen kleine fäßlein, in der gröſſe wie ſenf-fäßgen, in bereitſchaft; leget unten auf den boden gantze würtze, lorbeer-blätter und citronen-ſchaalen, hernach eine lage vögel, und dieſes ſo oft wiederholet, bis die fäßgen voll ſind. Endlich machet man ſolche zu, und bohret löcher oben in den deckel, läſſet eßig ſieden und verkühlen, und gieſſet ihn durch einen trichter, durch die löcher hinein; ſchläget dieſe feſte zu, ſetzet ſie an einen kühlen ort und verkehret ſie öfters, ſo halten ſie ſich lange zeit gut. Theils nehmen auch baum-öhl darzu, und verſpeiſen ſie hernach als einen ſallat.

Grün-kraut: Heiſſet bey den haus-müttern allerley friſch zuſammen geleſene kräuter, ſo unter einander vermiſchet, gekochet und verſpeiſet werden, als gundermann, güriſch, ſpinat, taube neſſeln, melden, butter-blätter, rothe rüben-kräutig, und dergleichen mehr. Selbige werden reine geleſen, ausgewaſchen und gekochet: Sodenn drücket man ſie aus, hacket ſie klar, thut ſie mit fett oder butter in einen tiegel, und läſſet ſie eine weile prögeln. Endlich gieſſet man ſahne oder milch mit eyern hinzu, thut geriebene ſemmel, muſcaten-blumen und pfeffer, auch wol kleine roſinen daran, und läſſet es nochmals aufkochen. Wenn im anfange des frühlings obige grüne kräuter noch nicht vorhanden, kan man an deren ſtatt gänſe-blumen-ſtöckgen, ingleichen gerſch oder geſche lat. angelica repens, ferner die jungen blätter der natter-wurtzel, des kälber-kern-krautes und der kleinen neſſel nehmen.

Grünſpan: Selbiger iſt zweyerley, entweder natürlich oder gekünſtelt. Der natürliche iſt ein grünlicher marcaſit, den ſchlacken nicht unähnlich, und wird zuweilen in denen kupfer-gruben gefunden. Der künſtliche beſtehet aus blaugrünen metalliſchen glundern, welche aus Franckreich in blaſen und häuten heraus gebracht werden, und zwar als ein gröbliches pulver, oder in kuchen. Es wird in kupfer-

blatten,

blatten durch eſſig, ſalpeter und andere dergleichen beiſſende dinge ausgezogen, wiewol einige noch andere meinung hiervon haben. Man brauchet ſelbigen zur grünen farbe, auch in der artzeney-kunſt und chymie.

Grünſpecht, ſiehe Specht.

Grüntzling: Ein vogel, derer es dreyerley arten giebet: 1) Die gröſten ſind am gantzen leibe gelb, und ein merckliches ſtärcker als ein ſperling, aber ſehr rar. 2) Die andere art, ſo eben an gröſſe einen ſperling übertrift, iſt an der kehle, und am gantzen unter-leibe ſehr hoch gelb, welche farbe ſich bis zum ſchwantze hinunter ſtrecket, allwo ſie, ehe der ſchwantz anfänget, dunckel weiſſen federn platz machet. Am kopfe ſind ſie grünlicht, mit etwas bräunlichen federn vermiſchet, und dieſe farbe nimmt auch den gantzen rücken ein, bis ſie unten, wo der ſchwantz anfänget, ſchönen grünen federn weichet, dergleichen federn ſie auch an den achſeln der flügel haben. Der ſchwantz iſt dunckelgrün, oder vielmehr bräunlich, und zu beyden ſeiten ſind die 2 bis 3 äuſſerſten federn mit ſchönen gelben ſpiegeln gezieret. 3) Die kleinſte art, welche um ein merckliches geringer, als ein ſperling iſt, und ſonderlich wegen des kurtzen ſchwantzes viel kürtzer ausſiehet, hat eben die farbe, nur daß die bruſt mehr grünlicht als gelb iſt. Bey denen letzten beyden arten ſind die weiblein durch die danckle farbe zu erkennen, als welche ſo aſchfarbig iſt, daß an der bruſt kaum etliche gelbe federn hervor ſchimmern, der rücken aber, ſamt dem kopfe nicht grün, ſondern vielmehr grau ausſiehet. Bey der gröſten art hingegen iſt der unterſchied zwiſchen männlein und weiblein nicht ſo leichte zu erkennen, man halte ſie denn gegen einander. Der ſchnabel iſt dick, und hinten her faſt noch einmal ſo dicke, als der ſchnabel eines feld-ſperlings, vornen aber iſt er, wie bey den ſperlingen, etwas länglicht. Sie halten ſich meiſtens in den vor-höltzern auf, wo junger, ziemlich hoher, jedoch nicht ſehr dick ſtehender ſchlag iſt, erwehlen zu ihrer brut gemeiniglich ſchwartz holtz, und machen ihr neſt auf einen ſehr dicken, in etwas allein ſtehenden baum, auswendig mit lauter erden-moos, inwendig aber theils mit eben ſolchen moos, theils mit wolle, und andern gelinden zeuge, und bringen darinne 4 bis 5 junge aus. Ihre nahrung beſtehet in allerhand körnern und geſäme, am meiſten aber in hanf- und lein-ſaamen, wie ſie denn im September am meiſten in ſolchen feldern anzutreffen ſind. Ohngefehr 8 tage vor Michaelis fangen ſie an zu ſtreichen, aber nicht mit ſchaaren, ſondern 10 bis 12 mit einander, zu welcher zeit ſie ſich mit einem lock-garne fangen laſſen. Im November, wenn das laub fället, verſammlen ſie ſich häufiger, und fallen nicht ſelten 40 bis 50 auf einmal in die grammets-vogel-heerde ein, nachgehends aber laſſen ſie ſich nur eintzeln ſehen. Im Martio kömmt ihr widerſtrich, welchen ſie ſowol, als ihren wegzug mit wunderlich lautenden zweyſtimmigen ruf anzuzeigen pflegen. Man kan ſie lange erhalten, wenn man ihnen ungedruckten hanf, und nach beſchaffenheit der jahres zeit etwas grünes, ſallat, weißkraut, und wacholder-beere darneben giebet.

Grütze: Grob gemahlene, von allen hulſen wohl geſäuberte gerſten, hafer, weitzen, oder buch-weitzen. Solche grütze wird entweder mit bloſſem waſſer und butter, oder aus milch, fleiſch ſuppe, auch wol mit weine gekochet. Sie giebet eine nahrhafte geſunde ſpeiſe ab, wird dahero in haushaltungen viel gebrauchet.

Grütz-leute: Sind in Leipzig ſolche perſonen, die mit allerley eßwaaren, als grütze, graupen, erbſen, linſen, hirſe, gries, welcken oder getruckneten rüben, gebackenen pflaumen, holtz, butter, käſe, getruckneten majoran, ſalbey, beyfuß und dergleichen, wie auch mit allerley vogel-futter, als riebſen, hanf, mahn, lein, unausgeſtampften hirſe und canarien-futter, endlich mit flederwiſchen und ſpuhlen handeln. Wenn man auf dieſer leute urſprung gehen wolte, ſo kan man zwar nichts gewiſſes determiniren, es iſt aber wol unſtreitig derſelbe daher zu leiten, daß ſie von niemand anders herſtammen, als denenjenigen benachbarten leipziger bauern, welche in denen 3 wöchentlichen marckt-tagen die freyheit gehabt haben, allerley, und alſo auch dergleichen eßwaaren in Leipzig auf dem marckte öffentlich zu verkaufen, da nachhero etwa einer von dergleichen leuten, oder auch ein anderer einwohner in Leipzig, geſehen, daß man nicht unglücklich dabey gefahren, iſt er nach Leipzig gezogen, hat ſich daſelbſt häuslich niedergelaſſen, das bürger-recht erlanget, und damit einen beſondern handel angefangen, denn jetzo haben dergleichen grütz-leute nicht nur die wöchentlichen drey marckt-tage auf dem marckte dieſe waaren zum verkaufe feil, ſondern man kan auch dieſelben allzeit in ihren häuſern bekommen. Ja es ſind noch genug leute vorhanden, welche wiſſen, daß nicht mehr als einer, hernach zwey und dann endlich dem ſolche ſogenannte grutz leute geweſen ſind. Nachdem alsdenn die kramer-innung, als denen vermöge ihrer wohl erlangten freyheiten erlaubet iſt, mit dergleichen waaren zu handeln, geſehen, daß ihnen durch dieſe leute allzuviel eintrag geſchehe, haben ſie mit

dieſen

dieſen dreyen einen proceß angefangen, und da die grütz-leute mit dem beweiſe ihres rechtes nicht fortkommen können, iſt es durch urtheil und recht dahin gediehen, daß dieſe dreye bis an ihr ende, da ſie ohnedem die bürgerlichen abgaben erlegten, bleiben und handeln ſolten; allein es iſt dieſes dennoch nicht dabey geblieben, ſondern man hat ihnen hie und da gekuppet, und die es verbiethen konten, haben, wie man zu reden pfleget, durch die finger geſehen, ſo, daß ſich jetzo ihre anzahl faſt auf zehen erſtrecket. Dieſer leute ihre gröſte kunſt beſtehet darinne, erſtlich daß einer ein- oder zweyhundert thaler gelder hat, und hernach weiß, daß er die grütze aus der Niederlauſitz bey denen wenden, die geſtoſſenen graupen und hafer-grütze aus der pegauiſchen aue und die übrigen ſachen hie und da zuſammen zu ſammeln weiß; denn insgemein geſchiehet es, daß ein dergleichen mann bey einem vornehmen manne etwa ein kutſcher oder haus-knecht geweſen, der auf dieſe und jene weiſe ſich geld geſammlet, hernach die köchin oder junge magd heyrathet und vor das gewöhnliche geld das bürger-recht erlanget, und anfänget zu handeln. Man könte zwar die herren kramer, die ſich ihre ſo herrlichen privilegia durch dergleichen leute haben verkürtzen und noch täglich ſchmälern laſſen, einer unachtſamkeit beſchuldigen, allein es giebet noch jetzo nicht allein ſelbſt viele unter ihnen, die mit dergleichen leuten täglich ſpeiſſen und ihnen den nutzen alleine laſſen, ſondern auch andere, die das geld haben, und dergleichen in vorrath zu ihrer und der ihrigen verſorgung anſchaffen könten, wollen dieſen haushaltungs-vortheil nicht einſehen, und eſſen lieber mit dieſen grütz-leuten aus einer ſchüſſel, als daß jene ihnen den vortheil zuwenden müßten.

Grütz-wurſt: Sind gewiſſe ein und andern orts bekannte würſte, welche meiſtentheils als eine gemeine koſt vor das geſinde aus halbgekochten grütze und darein geſchnittenen ſchweins- oder rinds-fett zubereitet werden. Wolte man ſie aber etwas beſſer machen, könte man ſelbiger mit gewürtze zu ſtatten kommen.

Grummet: Deſſen iſt allbereits in dem artickel Gras etwas gedacht worden. Solches wird nach der erſten heu-einführung gemachet, und ſobald dieſes in die ſcheune gebracht worden, bereitet man die wieſen zum grummet, da denn fürnemlich dahin zu ſehen, daß man bey dürren und hitzigen wetter, welches die gras-wurtzeln ſehr ausdorret, die wieſen mit genugſamer wäſſerung erquicket, damit die wurtzeln erfriſchet, deſto ſtärcker, eher und häufiger wieder angetrieben werden. Wo man die gelegenheit dazu hat, als um Nürnberg an der Rednitz, werden gewiſſe waſſer-räder angeleget, welche das waſſer auf die wieſen leiten. Das auf ſothane weiſe gepflegte grummet iſt um und von Egidii an bis auf Michaelis abzumähen, und gleich dem heu zu recht zu ſchaffen; ſind aber die wieſen dreymähdig, deren unter hundert kaum eine zu finden, ſo werden ſie das erſte mal gleich nach Pfingſten; das andere mal nach Johannis, und denn zum dritten male um Michaelis gehauen. Das eingeführte grummet muß man in den ſcheunen an keinen dumpfichten ort, ſondern fein luftig in die höhe legen, und ſolches mehr vor die kühe, ſchaafe und ziegen, denn vor die pferde zur fütterung gebrauchen. Ein hauswirth thut wohl, wenn er den boden, worauf das heu ſoll geleget werden, zuvor mit truckenen und dürren ſtroh wenigſtens einer hand quer dicke wohl unterſtreuet, und ſodann das heu darauf leget, auch oben mit ſtroh wohl bedecket, indem hierdurch nicht allein das heu von allem dunſt, der ſich von den vieh-ſtällen hinauf ziehet, rein erhalten wird, ſondern es ziehet auch das ſtroh ſelbſt ſolchen dunſt an ſich, daß er das heu nicht berühret, und man es auf ſolche weiſe von der fäulung frey erhalten kan. Bisweilen hat man nicht raum genug, das heu unter dach zu bringen, da muß man denn daſſelbe auf einen etwas erhöheten platz an einer in der mitte feſtgeſteckten ſtangen, ſchoberweiſe aufrichten, und es darneben unten weit zuſammen ſchlagen, hingegen oben ſpitzig machen, daß das waſſer abſchieſſen könne, es ziemlich mit ſtroh bedecken, und unter freyen himmel tag und nacht alſo ſtehen laſſen, maſſen es dergeſtalt wind, regen und ſchnee ſonder ſchaden ausdauren wird, und obſchon die feuchtigkeit hinein bringen, und daſſelbe angelaufen und ſchwärtzlich machen ſolte, ſo wird es über eine ſpanne tief nicht austragen, im übrigen das andere inwendig ſowol ſeine farbe als güte behalten. Das grummet wird nicht ſo leicht dörre als das heu, weil die ſonne um Michaelis herum ſchon ziemlich tief ſtehet. Es iſt auch nicht ſo kräftig, und zur fütterung der pferde nicht gar wohl zu gebrauchen, indem ſie zuweilen faul davon werden, zumal wenn es auf naſſen ſumpfichten wieſen ſtehet, da es gar ein grobes und hartes futter iſt, den jungen füllen hingegen, dem rind-vieh, ſchaafen und ziegen bekommt es gar wohl. Die regeln, welche man in den haushaltungs-büchern bey dem heu- und grummet-machen, von dem ab- oder zunehmenden monden findet, ſind nur tändeleyen; wo viel heu zu machen iſt, kan man kaum

Digitized by Google

in drey wochen fertig werden; wie iſt es nun möglich, daß ſolches im zunehmenden mond abgemähet, und eingebracht werden kan; daher mehr auf eine gute witterung als auf des mondes beſchaffenheit zu ſehen iſt.

Grund-bau: Der unterſte theil des gebäudes, ſo in die erde eingeſencket wird. Dieſer muß mit guten ſteinen und kalch deſto ſorgfältiger geleget werden, je gröſſer die laſt iſt, die er zu tragen bekommt. Man machet zwar den grund gemeiniglich den ſechſten theil ſo hoch als das gebäude ſelbſt, ſo darauf kömmet, werden ſoll, und anderthalb mal ſo breit und dicke als die mauern des gebäudes, doch ein vernünftiger baumeiſter richtet ſich mehr nach dem erdreich oder boden, und der auf den grund kommenden laſt, als nach ſolchen regeln. In lockern, trucknen oder moraſtigen, ja gar naſſen boden werden pfähle geſtoſſen, oder ein roſt geleget, wodurch man ſich des grundes hauptſächlich verſichert, vornemlich wenn unten quellen ſind, oder gar trieb-ſand vorhanden iſt da man das wegſchwemmen des ſandes durch vorgeflochtene dichte zäune verhindern kan. Den raum zwiſchen den pfählen verſchüttet man mit kohlen, wolle, haaren, kieſel und andern ſachen, die im naſſen dienen, und nicht faulen. Bey lehmichten und dohnigten boden kan ein bloſſer roſt aus creutz-weiß geſchrenckten ſchwellen gemachet werden.

Grund, Land: Sein geld an liegende gründe zu legen, heiſſet häuſer und güter kaufen. Wer auf eines andern grund und boden wiſſentlich ackert, pflantzet oder bauet, hat ſeine arbeit und koſten verlohren.

Grund-fohren, ſiehe Forellen.

Grundheil: Iſt ein kraut, welches auf vieh-triften, auch auf bergichten orten wächſet. Es treibet 4 bis 5 hohe ſtengel, die ſich in ſeiten-zweige theilen. Die blätter, ſo theils aus der wurtzel, theils aus den ſtengeln entſpringen, ſitzen an langen ſtielen, ſind groß und breit, und der peterſilie nicht ungleich. Die blüthen ſind klein und weiß, und beſtehen aus 5 blättgen. Der darauf folgende ſaame iſt röthlich, breit und oval-rund. Die wurtzeln ſind des kleinen fingers dicke, ſehen auſſenher ſchwartz, inwendig aber weiß, breiten ſich weit aus, und ſchmecken faſt wie paſtinacken. Der ſaamen und die wurtzeln werden zum ſteine, ſand und gries, wie auch den harn zu treiben gebrauchet.

Grund-riß: Iſt die vorſtellung eines guthes oder feldes nach deſſen wahrer länge, breite, grentzen und figur. In der bau-kunſt iſt es eine vorſtellung, darinnen die eintheilung eines gebäudes, die dicke der wände, die breite der treppen, der fenſter, der thüren ꝛc. verzeichnet iſt. Aus dem grund-riſſe eines guthes kan ein haus-wirth ſolches auf einmal überſehen, deſſen betrag beſſer erkennen, und deſſen nutzungen beurtheilen. Siehe auch Riß.

Grund-ſtein: Iſt der erſte ſtein, welcher zum grunde eines anſehnlichen gebäudes geleget wird. Solches geſchiehet nach gelegenheit des baues mit groſſem gepränge.

Grund-ſtücke: Hierunter verſtehet man wieſen, äcker, luſt- obſt- küchen- wein- und hopfen-gärten, hältzer und teiche, ſo einer als ſein eigenthum beſitzet.

Grund-waſſer: Solches wird in der tiefe des erdbodens gefunden, und hat mit einem weit oder nahe gelegenen ſtrohme eine ſolche gemeinſchaft, daß es mit ſelbigem, nachdem es ab- und zunimmt, auch fället und ſteiget. Es giebet einen treflichen und ſehr beſtändigen brunnen ab, wo man auf dergleichen waſſer durch ausgrabung der erde kommen kan, weil er gar nicht kan erſchöpfet werden. Wenn ein ſolches waſſer aus dem fluſſe in den erdboden durch einen reinen cryſtallenen ſand gehet, muß es reine und ungemein geſund ſeyn.

Grund-werck: Ein ſolches gebäude wird in denen waſſer-mühlen dasjenige genennet, worüber das waſſer in denen gerinnen wegläufet.

Grund-zins, ſiehe Zins.

Guckguck: Ein, wegen ſeiner ſtimme, davon er auch den namen hat, gantz bekannter vogel. Er hat ohngefehr die gröſſe eines ſperbers oder tauben. Am rücken, kopf und ſchwantz iſt er danckel-braun, und auf der bruſt etwas ſprencklicht wie ein ſperber, auſſer daß er um den hals etwas hochfarbige federn hat. Er kömmt im frühling mit rückung derer knoſpen, gehet aber gleich nach Johanni wieder weg, und ob ſich wol dieſe vögel paaren, ſo brüten ſie doch ihre eyer nicht ſelber aus, ſondern legen ſie in der graſe-mücken, lerchen, bachſteltzen und anderer kleinen vögel neſter, welche ſie ausbrüten, und nebſt ihren jungen mit gewürme frätzen und aufziehen. Ihren aufenthalt haben ſie gemeiniglich in dicken wäldern, hohlen weyden-köpfen oder andern abgehauenen bäumen, oder in felſen, oder an geſtaden der flüſſe, und in den löchern der erden, da ſie ſich des winters verkriechen, und bis in frühling darinnen ſtecken bleiben. Daß ſie ihren pfleg-vater nebſt ſeinen jungen freſſen ſollen, wenn ſie etwas erwachſen, iſt eine fabel, geſtalt ſie mit ihren füſſen und ſchnäbeln ſolches nicht zu thun vermögen. Ob man zwar hier zu lande dieſe vögel nicht zu eſſen pfleget, weil ſie in der ſchrift als unrein verboten wor-

Digitized by Google

worden, oder weil guckug auf hebräiſch koth heiſſet, ſo meinen doch etliche autores, daß der jungen gu⸗ckucke fleiſch, die erſt aus ihrem neſt geflogen, und auſſer demſelben noch keine ſpeiſe genoſſen, aller an⸗derer vögel fleiſch, an wohlgeſchmackigkeit übertref⸗fen ſolle. In der medicin haben ſie ihren nutzen; denn man verbrennet ſie gantz zu aſchen, und brau⸗chet ſolche wider den ſtein, magen⸗ſchmertzen, und deſſelben feuchtigkeit. Man giebet davon dem pa⸗tienten zu einem halben quintlein auf einmal ein. Sie dienet auch wider die ſchwere noth, auch in fie⸗bern und andern kranckheiten mehr mit guten nu⸗tzen. Der guckucks⸗koth wird geſotten, und von denen als ein ſpeciales mittel getruncken, die von einem wütenden hund gebiſſen worden.

Guckuck: Wird auch ein gewiſſes inſtrument genen⸗net, welches von horn oder holtze von denen wider⸗rufs⸗drehern in Nürnberg verfertiget wird. Man kan vermittelſt deſſen nicht nur den ton und ruf des guckucks angeben, wenn man nur ordentlich darein bläſet, ſondern es laſſen ſich auch die vornehmſten arten des wild⸗geſchreyes darauf nachahmen, wenn man es geſchickt zu wenden und zu regieren weiß.

Guckucks⸗blume, ſiehe Gauch⸗blume.

Güldene ader: Dieſe pfleget ihres nutzens wegen, wel⸗chen ſie den leibe verſchaffet, alſo genennet zu wer⸗den, indem nicht nur, wenn die natur zu rechter zeit dieſe adern öfnet, dadurch überflüßiges ſondern auch verdorbenes blut abgeführet wird. Weil nun das gold eine ſo herrliche ſache iſt, wodurch dem gemei⸗nen weſen viel erſprießliches wiederfähret; ſo pfle⸗get man daher mancherley dingen, welche einen groſ⸗ſen nutzen haben, den namen der güldenen beyzule⸗gen, ein gleiches geſchiehet auch bey benennung der güldenen ader. Es werden aber zu der güldenen ader gewiſſe blut⸗gefäſſe, welche um den hindern und in dem maſt⸗darme ſich finden, gerechnet, dieſe er⸗öfnen ſich zu gewiſſen zeiten, zum groſſen vortheil der geſundheit, und geben manchmal weniger, manchmal aber auch mehr blut von ſich. Die blin⸗de güldene ader heißt, wenn die adern bey dem maſt⸗darme oder am hintern ſehr aufſchwellen, und groſſe ſchmertzen auch andere zufälle verurſachen, und ent⸗ſtehen beyde gemeiniglich bey vollblütigen leuten Es werden vielmal die ſchmertzen und zufälle ſo hef⸗tig, daß die patienten deswegen weder ſitzen, ge⸗hen noch ſtehen können, jedoch iſt eben keine lebens⸗gefahr dabey zu beſorgen. Wenn aber die flieſſen⸗de güldene ader in unordnung oder gar ins ſtecken geräth; ſo können davon gar leicht ſolche ſympto⸗mata entſtehen, welche, wenn ſie durch ordentliche medication nicht zu heben ſind, den tod ſolcher per⸗ſonen nach ſich ziehen. Es ereignet ſich aber der güldenen ader fluß nicht alleine bey dem männlichen geſchlechte, ſondern es wird ſolches auch vielmal bey dem weiblichen wahrgenommen.

Gülden⸗gänſerich, ſiehe Löwen⸗fuß.

Gülden, Gulden: Sind anfangs in Deutſchland ei⸗ne güldene müntze geweſen, ſo auf 21 gute groſchen gepräget worden. Jetzo aber noch einmal ſo viel, oder noch mehr gelten. Die nürnberger, pfältziſche und bayeriſche ſind die beſten, die metzer aber etwas geringer. Sie heiſſen nunmehro gold⸗gülden, oder rheiniſche gulden zum unterſchied der ſilbernen. Die⸗ſe eigentlich ſo genannten gulden ſind gewiſſer maſ⸗ſen nur ein müntz⸗wort, welches eine gewiſſe ſilber⸗ne müntze bedeutet, die nicht überall gleichen werth hat. Ein brandenburgiſcher gulden gilt 16 gute groſchen, 20 kayſer⸗groſchen, 60 kreuzer, 3 kopf⸗ſtücke oder 15 batzen. Ein cöllniſcher gilt 20 ſtü⸗ver, oder bey nahe 13 gute groſchen. Ein fräncki⸗ſcher; ſo ein beſonderes müntz⸗wort iſt, gilt 25 leich⸗te, oder 20 gute groſchen. Ein genfer gulden hat 12 genfer, oder 6 frantzöſiſche ſols, iſt unſers gel⸗des 2 gute groſchen, 3 pfennige. Ein holländi⸗ſcher gulden iſt dem cöllniſchen gleich. Ein kayſer⸗gulden iſt den brandenburgiſchen gleich, ingleichen auch ein lüneburgiſcher. Ein marien⸗gulden hat 20 marien⸗groſchen, oder 13 gute groſchen und 4 pfen⸗nige. Ein mecklenburgiſcher gulden machet einen halben thaler, oder 12 gute groſchen. Ein meiß⸗niſcher gulden iſt 16 gute groſchen, oder 2 drittel eines reichs⸗thalers. Ein meißniſcher gulden aber iſt eine fingirte müntz⸗ſorte, ſo in rechnung juſt 21 gute groſchen gilt. Ein pohlniſcher gulden thut 30 pohlniſche groſchen, oder 5 kayſer⸗groſchen, oder 4 gute groſchen. Ein preußiſcher gulden macht 30 kreutzer, oder 10 kayſer⸗groſchen, oder 8 gute gro⸗ſchen. Ein reichs⸗gulden und rheiniſcher gilt ſo viel als ein kayſer⸗gulden. Ein ſächſiſcher iſt dem bran⸗denburgiſchen gleich. Die ſchweitzer⸗gulden aber gelten 15 gute batzen.

Gülden⸗haar, ſiehe Gülden⸗widerthon.

Gülden⸗lack, ſiehe Levcoien.

Gülden⸗thaler: Iſt eine beſondere müntze mit der zahl 60 und gilt jetzo 20 gute groſchen, ein halber aber 10 groſchen. In Bremen machet dergleichen gülden⸗thaler 63 groot, oder 21 meißniſche gro⸗ſchen, und wird ſonſten auch ein creutz⸗thaler ge⸗nannt.

Gülden⸗widerthon: Solches wächſet an ſteinigen und ſandigen orten auf bergen und wäldern, und

iſt eine art moos, welches gelbe ſubtile ſtengel, blättergen und blümlein hat, man findet auch ſolches an alten mauern und bäumen, und ſammlet man ſolches vor aufgang der ſonnen, wenn ſonn und mond in zwilling gehen. Wenn waſſer damit abgekochet wird, und der kopf damit gewaſchen, bekommt man ein langes haar, und nimmt auch die ſchuppen weg. Wider die zauberey, und die daher rührenden kranckheiten, wird es auch ſehr gerühmet.

Gült-brief: Iſt ſo viel, als ein zins-contract, da einem jährlich ein gewiſſer zins, oder gült entweder auf ewig, oder auf eine gewiſſe zeit verkaufet wird, der brief aber, darinnen ſich einer zur zahlung obligiret, wird ein zins- oder gült-brief, gült-beſchreibung genannt, und hat folgende requiſita in ſich: 1) die namen des käufers und verkäufers, 2) die ſache, ſo verkaufet worden, welche entweder jährlich in früchten, oder gemeiniglich in baaren gelde zu beſtehen pfleget. 3) Die kauf-ſumma, die davor gegeben worden. 4) Die verſicherung, daran ſich der käufer des jährlichen zinſes halber zu halten, welche entweder mit bürgſchaft oder unterpfande geſchiehet. 5) Die verzicht und begebung der beneficiorum und exceptionum, welche dem verkäufer auf einem oder dem andern falle zuſtehen können, und denn endlich 6) die vollziehung mit hand und ſiegel.

Gümpel, ſiehe Blut-fincken.

Gürtel: Iſt eine aus leder, leinen, wollen und ſeiden, auch ſilber und gold gemachte binde, ſo um den leib geſchlungen, oder vermittelſt einer an dem ende angeſetzten ſchnalle, die kleider an den leib zu befeſtigen, zugezogen wird. Doct. Ettmüller recommandiret einen von menſchen-haut verfertigten gürtel vor die mutter-beſchwerung.

Gürtel-kraut: Selbiges iſt ein rundes mooſigtes wald-kraut, welches ſich an die felſen oder erde mit kleinen weiſſen fäsergen anhänget, hat vorne dreyfache, meiſtens aber doppelte bleichgrüne und gelblichte zäpflein, zwiſchen denen kriechenden reben aber kleine mooſichte blümgen, breitet ſich auch öfters 6 und mehr ellen weit aus. Wenn man dieſes kraut in einen wein, der ſauer werden will, hänget, bringet ihn ſelbiges wieder zurechte. Es zermalmet auch den ſtein, und führet ihn aus, wenn es in wein geſotten wird. Es vertreibet auch bey den kindern nicht nur die gicht, ſondern lindert auch den ſtarcken huſten, und löſet den ſchleim von der bruſt, wenn man von dieſem ſubtilen pulver denen kindern 10 oder mehr gran in peonien-ſyrup- und lindenblüth-waſſer oft eingiebet. Wenn es im wein geſotten und der mund damit ausgeſpület wird, befeſtiget es die wackelnden zähne.

Gueridons: Sind auf unterſchiedene art verzierte hohe altar-leuchter, und werden von ſilber, meßing, auch andern metall gedrehet. Sie haben meiſtens einen widerhacken, welcher einer ſpitze oder pfeil ähnlich ſiehet, damit die wachs-lichter füglicher darauf können feſte gemachet werden. Es giebet auch einige, welche auf beyden ſeiten mit allerhand laubwerck ausgezierte arme haben, daß man wol 10 auch mehr lichter darauf ſtecken kan. Nechſt dieſen werden auch welche von holtze auf mancherley arten gedrehet, und ſelbige entweder bunt oder ſchwartz lackiret, gefürnſt, gebeitzet, auch wol gar ſauber vergüldet, worauf oben eine platte iſt, darauf ein licht geſetzet wird, derer man ſich in verſchiedenen fällen, ſonderlich in putz- und galanterie-ſtuben bedienet.

Güſtern: Eine art weiß-fiſche, ſo ſpannenlang werden, ſie haben weißgläntzende ſchuppen und weiſſe augen mit ſchwartzen äpfeln. Sie laichen im May, und weil ſie die geringſte ſorte fiſche, und nur von armen leuten genoſſen werden, brauchet man von ihrer zubereitung nicht viel zu wiſſen.

Güther, adeliche, land- und ritter-güther: Sind ſolche grund-ſtücke, welche nicht allein mit mancherley freyheiten und landesherrlichen gerechtigkeiten von dem fürſten eines landes begnadiget ſind, ſondern ſie beſtehen auch überdieſes aus äckern, feldern, gärten, wieſen, weide, trift und allerley vieh-zucht, wodurch einer die land-nahrung treiben und dadurch ſowol zu des lebens unterhalt und bequemlichkeit, als auch bey guter verwaltung derſelben zu einem anſehnlichen vermögen gelangen kan. Einigen ritter-güthern ſind auch noch andere pertinentz-ſtücke beygefüget, als wälder, ziegel-ſcheunen, ſalpeter- und kalch-hütten, brau- jagd- und fiſcherey-gerechtigkeiten, mühlen, gerichte, frohnen, zölle, geleite, lehen, zinſen, zehnden und dergleichen, und bisweilen haben ſie auch neben-güther, welche man vorwercke zu nennen pfleget. In wie vielerley gattungen dieſelben, in anſehung der gerechtigkeit und des nutzens, eingetheilet werden, oder wie ſie durch erbe, oder kauf, oder neuen anbau erlanget werden müſſen, iſt hier unſer abſehen nicht, ſolches zu unterſuchen, ſondern wir wollen nur unſer augenmerck vorjetzo darauf richten, was derjenige, der ein dergleichen oder auch anderes land-guth an ſich zu kaufen oder zu pachten geſonnen iſt, in acht zu nehmen hat, vorhero aber wollen wir noch die allgemeine regel eines guthes, welches das beſte heiſſet, ſetzen:

Digitized by Google

Es iſt das beſte guth dasjenige, welches einen reinen und geſunden wieſe-wachs, ergiebige obſt-gärten, fruchtbare äcker, unabgeödete höltzer, fiſchreiche waſſer, wohlbeſetzte teiche, wohl eingerichtete vieh-zucht und ausgebauete gebäude nebſt geſunder luft hat. Vor allen dingen muß ein käufer ſich genau um den verkäufer erkundigen, ob er ſein guth aus dringender noth verkaufen muß, oder ob es von ſo ſchlechten einkommen, und in einer unfruchtbaren gegend liege und allerley unvermeidlichem gefährlichkeiten unterworfen ſey, oder ob es allzuviele beſchwerden auszuſtehen habe. Sind nun die gefährlichen vorfallenheiten nicht, ſondern es muß dergleichen guth entweder wegen dringender ſchulden, oder erbtheilung, oder auch, daß ein gegenwärtiger beſitzer ſich ein weit ſtärckeres ankaufen will, veräuſſert werden, ſo muß ein käufer die beſchaffenheit u. umſtände des guthes ſelbſt genau erforſchen, als z. E. wie es um die angräntzenden grund-ſtücke ſtehe, ob ſie unter mehr als eine oder auch fremde herrſchaft gehören, wie es mit der lehnsreichung beſchaffen ſey, ob man friedliebende oder zanckſüchtige nachbarn bekomme, ob das guth von allen etwa zu beſorgenden anſprüchen frey iſt, oder ob man mit der zeit durch einſtand, nähe-recht oder abtritt angetaſtet werden könne, ob die marck- und grentz-ſteine in ihrer gehörigen richtigkeit ſich befinden, ob es der lage nach bey einer oder etlichen nahrhaften und volckreichen ſtädten liege, und der überfluß des guthes mit nutzen zu verkaufen ſey; als auch, daß man das zu einem guthe erforderliche gleich wieder haben und anſchaffen könne, es ſey nun an bau-materialien als auch handwercks-ſtücken, die gantz unentbehrlich, dergleichen ſchmied, wagener, ſattler, riemer u. d. g. ſind. Iſt von dieſen allen genugſame nachricht eingezogen, ſo iſt auch nöthig, daß der käufer ſich um die beſchaffenheit der gebäude wohl erkundige, und dieſelbe in augenſchein nehme, ob ſie höltzern oder ſteinern, ob dieſelben dauerhaft gebauet, bequem angeleget, gut zu nutzen eingerichtet, oder ob ſie alt und baufällig, ob ſie, vermöge ihrer tiefen oder hohen lage, anlaufenden waſſern, wind und wetter und anderer gefahr augenſcheinlich unterworfen ſind, ferner wie die luft in anſehung der geſundheit beſchaffen, und ob ſie in ſumpfichten oder truckenen gegenden liegen. Weiter und vor allen dingen ſoll er beſorget ſeyn, wie der boden, deſſelben gantze pflege, ſeine fruchtbarkeit an gärten, wieſen und feldern ſich verhalte, ob er moraſtig, mooſig, ſandig, oder ob er bohn- und und lehmicht, oder ob er mit vermengter, oder durchgängig einerley guten und milden erde verſehen ſey, ob die felder den anlaufenden waſſern, ingleichen dem wild-ſchaden unterworfen ſeyn, ob ſie in gerader linie, oder abhängig, oder bergicht ſind, ob ſie weit von einander liegen, ob ſie nahe an das guth ſtoſſen, ob ſie gegen abend oder morgen, ob viel häderich, vogel-wicken und anderes unkraut darauf wachſen. Ausführlicher ſolches zu erſehen, ſchlage man das wort Acker und Acker-bau nach. Was nun den käufer eines adelichen oder andern landguthes betrift, ſo hat derſelbe hauptſächlich ſeines eigenen nutzens wegen darauf zu ſehen, daß er ſich bey leibe nicht mercken laſſe, ob ſey ihm viel an den erkauf eines ſolchen guthes gelegen, und iſt daher dienlicher, daß er, wenn er nun ſich um alle umſtände genau erkundiget, und alles mit augen angeſehen, einen dritten darzu nimmt, der ein redlicher mann und guter freund von ihm iſt, ihn mit genugſamer vollmacht verſiehet und durch denſelben das zu verkaufende gut erhandeln und deſſen kauf vollziehen läſſet. Iſt der kauf geſchloſſen, und die güther können nicht in anſpruch genommen werden, ſo iſt es beſſer, daß man die gelder dafür auf einmal bezahle, denn man hat hernach bey dem intereſſe-holen keinen zuſpruch und weitere unkoſten zu befürchten. So muß auch alles dasjenige, es habe namen wie es wolle, abgeſtellet werden, was etwa von dem vorigen beſitzer durch nachläßigkeit und andere nachtheilige üble haushaltung hintan geſetzet worden, und der aufnahme des guthes ſchädlich geweſen iſt; befürchtet man aber, daß der verkäufer ein liſtiger kopf iſt, und eines und das andere zum nachtheil des käufers verſchweiget, thut man freylich wohl, daß man auf den fall eines zu beſorgenden anſpruchs etwas von den kauf-geldern inne behält, und ſich auf eine gewiſſe tagefriſt dieſelben ohne intereſſe und ſo ſich nichts eräuſſerte, zu bezahlen, bedünget. Mit fremden geldern aber güther anzukaufen iſt ſowol gefährlich als ſchädlich. Denn einmal da die güther wegen derer vielen abgaben ſich über 3 bis 4 rthlr. pro cent der nutzungen halber nicht verintereßiren, ſo muß oftmals hernach ein ſolcher hauswirth, und wenn zumal unglücks-fälle, als vieh-ſterben, feuers-brunſt, miswachs und anderes unglück mehr dazu kommen, als wodurch der untergang noch eher befördert wird, und da er nun nichts zuzuſetzen hat, von neuen gelder, um nur die intereſſen bezahlen zu können, aufborgen, und geſchiehet alsdenn hernach in kurtzer zeit, daß er völlig ruiniret wird, und folglich ſeine güther mit den rücken anſehen muß. Was die juriodiction der ritter-güther inſonderheit betrift, ſo iſt dabey zu wiſſen nöthig, ob ſelbe

Digitized by Google

dem guthe allein zuſtändig, oder ob jemand anders dabey concurrire, ob ſie in anſehung der gerechtigkeit frey, eigen oder lehen ſind. Ob es ein ſtamm-guth, dabey die anverwandten den lehn-ſtamm oder einſtand fordern können. Ob es ein fidei commiſſ. ein majorat, ob das lehen geiſt- oder weltlich, ob es mann- oder durchgehend lehen. Ob die kinder beyderley geſchlechts belehnet werden können. Ob in ermangelung der kinder die bluts-freunde und anverwandten mit belehnet werden können. Obs mehr als einen lehns-herren habe. Ob die lehn-taxa leidlich. Ob es mit hypothecken und ſchulden beſchweret, und ob ad pias cauſas etwas darauf hafte. Was das guth an ſteuren, zehnden, tranck-ſteuer, und andern umgelde vor freyheiten habe, oder ob es dergleichen ſelbſt einzunehmen. Ob es das jus aperturae (öfnungs-gerechtigkeit) habe und damit beſchweret ſey. Was vor alte und neue lehen-briefe, erb-regiſter, ſaal-bücher, kauf-briefe, gerichtliche documente, frey-briefe und erb-vereinigungen im originali vorhanden. Wie es mit den ober- und unter-gerichten, marck-freyheiten u. d. g. gerechtigkeiten beſchaffen ſey. Ob brau-gerechtigkeiten da ſind, ob zwang-bier müſſe abgeholet werden und das bier wohl abgehe. Ob es eine eigene ſchencke, was der wirth pacht zahlen müſſe, und ob das bier in die benachbarten ſtädte darf verführet werden. Ob man die jagd-gerechtigkeit obere und niedere allein oder mit den nachbarn gemenget habe. Wie hoch ſich der jährliche nutzen an roth und ſchwartz wildpret, ingleichen feder-wild, haſen, füchſen und wölfen belaufe. Ob mühlen, nemlich mehl- ſchneide- öhl- und walck-mühlen ꝛc. dazu gehören. Was jede mühle jährlich eintrage und ob es nicht dann und wann an mühl-waſſer dazu fehle. Ob das wehr leicht ſchaden leiden könne, und ob es koſtbar zu erhalten. Ob bey angeſchwollenen gewäſſer die mühlen lange ſtille ſtehen müſſen, oder ob ſich das waſſer bald verlaufe. Ob glas- und kalch-hütten, ziegel-ſcheune und öfen dabey, ingleichen ſtein-brüche, gyps-ſteine und mergel. Ob eine kirche dabey und ob dieſelbe eine mater oder filia ſey und der eigenthums-herr das jus patronatus habe, ob herrſchaft und unterthanen wohl mit einander ſtehen, wie viel unterthanen, wie viel höfe, bauer- und pferdner-güther, hinterſäſſer und häusler. Was und wie viel an zehenden, erb- feder- und haus-zinſen, und andern beſtändigen gefällen einkomme. Wie die frohn-dienſte beſchaffen. Ob die unterthanen ſterbe-annehme lehen, abzugs-geld, hand-lohn und andere gebühren und ſtandhafte gefälle zu bezahlen haben und geben müſſen, und ob eine gewiſſe taxa davon iſt. Ob die unterthanen arm oder reich. Wie ihre häuſer beſchaffen, ob ſie baufällig oder gut. Ob ſie mit ſchulden beladen, oder ob ſie gelder ausſtehen haben. Wie viel pferdner, anſpänner, hinterſäſſer, häusler und hausgenoſſen vorhanden. Ob die hand- und pferde-dienſte gemeſſen oder ungemeſſen, ob bau-fröhner mit pferden und der hand verrichtet werden. Ob kutſchfuhren zu thun. Ob die unterthanen botſchaft lauffen müſſen und wie weit, und was ſie von der meile lohn kriegen, ob ſie um den zehenden ſchneiden, ob ſie alle hanf- und flachs-arbeit thun, in dem hopfen arbeiten, und obſt brechen müſſen. Ob ſie gras hauen, ſtreuen, heu und grummet machen, wie auch gerſte und hafer harcken und einführen helfen müſſen, und was ſie an fröhnen-brodte, käſe und dergleichen empfangen. Was jedes guth vor nutz und beſchwerden hat, ob die unterthanen auch die inquiſiten bewachen müſſen, ob ein richtiges inventarium und gewiſſer anſchlag davon vorhanden; und dieſes alles muß in den erb-regiſtern verzeichnet ſtehen. Bey übergabe des guthes hat der käufer auch dahin zu ſehen, daß ſolche gerichtlich geſchehe, wo aber dieſes nicht gebräuchlich, daß er einen verſtändigen rechts-gelehrten zu ſeinem beyſtande erwehle, der ſich zugleich alle zu dem guthe gehörige ſchriften mit aushändigen laſſe. Die dienſtleiſtung der unterthanen iſt gleichfals wohl zu beobachten und zu erfahren, ob von den anſpännern oder pferdnern, auch die mäh- ſchnitter- und andere dienſte ohne unterſchied mit oder ohne lieferung der koſt zu präſtiren, oder ob die anſpänner nur ihre dienſte zum ackern, eggen, und miſt-fahren zu leiſten ſchuldig ſind, und wie viel ſie anſpann-dienſte thun, oder ob dieſelben beym abladen zugleich 1, 2 oder 3 hand-dienſte über ſich nehmen müſſen, oder ob einige nur gewiſſe felder oder gewiſſe tage die felder zu ſchneiden und die wieſen zu mähen haben; ob erbſchnitter und erbdreſcher; oder alles, oder nur gewiß geträyde zu dreſchen, ob ſie insgeſamt einen gewiſſen lohn oder eſſen bey dergleichen dienſten zu gewarten haben; ob in der heu- und geträyde-erndte alle hand-dienſt zu leiſten ſind. Was die lohn-dreſcher bekommen, ob ſie um den zehenden oder geld arbeiten; ob auch die hausgenoſſen dienſte zu leiſten haben. Ob der dienſte und erbzinſen halber ein gewiſſes richtiges und beſchwornes erb-regiſter vorhanden iſt, und die unterthanen alles, was darinne aufgezeichnet zu finden, thun müſſen. Ob auch zwang-geſinde auf dem guthe. Und endlich, ob die unterthanen verbunden ſind, dem hofe die victualien, die ſie in die ſtadt

Digitized by Google

zum verkauffe tragen wollen, zuerſt und um einen geſetzten preiß anzubiethen. Bey dem anſchlage iſt das geſinde-lohn und deren koſt abzuziehen, ferner die beſoldung vor die haußhaltungs-bediente, alle erndte-unkoſten, mäher-lohn und fröhner-koſt, wenn kein holtz bey dem guthe, wie viel jährlich zu kauffen, ſo ſind auch die jährliche unterhaltung der gebäude, reparatur an brücken und wegen, zäunen, ſchiffes und geſchirres zu rechnen, wie nicht weniger was am ſchiffe, geſchirre und zug-viehe im inventario mangelt und wie viel die erſetzung koſte. Was jährlich aufs rind- ſchwein- ſchaaf- und feder-vieh an futter zu verwenden. Was für onera an ritter-pferden darauf haften, ingleichen kirchen- und erbzinſen und deren capitalien, beſoldung der geiſtlichen an gelde und geträyde, ferner die quatember, ſteuer-ſchocke, proviant und fourage-lieferung, einquartierung bey ſtand- und marſch-quartieren.

Nun wollen wir auch berühren, was ein pachter und verpachter zu beobachten hat: Bey verpachtung der güther ſoll der verpachter nicht allein darauf bedacht ſeyn, daß er einen redlichen abepachter bekomme und der die land-wirthſchaft und die viehzucht wohl verſtehet, ein arbeitſamer und ordentlicher hauswirth und kein verſchwender bey guten jahren ſey, ſondern er ſoll auch darauf ſehen, daß er ſeinen abepachter vor ſeine auffſicht und mühſame beſorgung der güther einen chriſtlichen profit gönne, und nicht, wie leider oft geſchiehet, einen bis auf den letzten pfennig ausgerechneten pacht-contract zu unterſchreiben und einzugehen nöthige. Denn treibet er den pacht zu hoch, und der abepachter wird, obgleich wider ſeinen willen, und aus unvermeidlichen umſtänden eines anderweitigen pachtes, gleichſam gezwungen, einen ſolchen harten pacht einzugehen, ſo muß der abepachter, auch oft wider ſeinen willen, und damit er mit angſt und noth zu ſeinem pacht-gelde gelangen möge, die felder übertreiben und ruiniren, und häuſer, ſcheunen und ſtälle einfallen laſſen; oder er ſetzet durch ſeine härtigkeit den abepachter, wenn er nicht für ſich geld oder güther hat, auſſer ſtand, ſeine pacht-gelder ehrlich und ordentlich zu bezahlen; ja er geräth oftmals darüber in proceſſe und der abepachter kommt endlich um das ſeinige und muß hernach über ihn ſeufzen. Was aber den abepachter anbelanget, ſo iſt nöthig, daß er nachfolgender ſtücke halber ſich erkundiget. Erſtlich muß er ſich bey den unterthanen, nachbarn oder demjenigen, der ehedem ein ſolches guth beſeſſen, oder adminiſtriret, oder auch wol ſelbſt pachter da geweſen iſt, wegen der nutz- und beſchwerung, ingleichen wegen der güte und beſchaffenheit des guthes, wie auch der mängel genau erkundigen und ſich alſo bemühen eine unpartheyiſche nachricht einzuziehen; bey den bedienten und zeitherigen pachter genugſame erkundigung zu erlangen berede ſich ja niemand, es wäre denn bey ſolchen bedienten, die nicht mehr in dienſten ſtünden; vielweniger traue man der redlichkeit des verpachters, ob er gleich ein ehrlicher mann iſt, denn der eigennutz hält doch wol bisweilen die wahrheit zurücke; daß man die rechnung der einnahme und ausgabe von 2 oder 3 jahren zu ſehen bekommt, iſt ein hauptwerck, daraus man einen überſchlag machen und mit dem pacht-anſchlage ſich darnach richten kan. Ferner muß er ſelbſt die felder, wieſen und gärten zu einer ſolchen zeit mit ſeinen augen beſchauen, da die früchte noch im vollen ſtande ſind, und die grundſtücke ihre nutzungen geben ſollen, auch ſoll er nicht vergeſſen, wie viel von jeder art dieſer ſtücke an der zahl nach ſich befinden; ob die äcker und wieſen einen guten boden haben; ob ſie moraſtig oder trucken; ob ſie ſchaaf- oder roß-futter tragen; wie vielmal ſie können gemähet werden; ob ſie der waſſers-gefahr unterworfen; wie viel futter an heu und grummet jährlich darauf wachſe; ob unkraut, als haarſtrang, borſtſchilf und dergleichen ſich darauf befinde; ob die wieſen an einander und dem guthe nahe liegen; ob man auch heu, nach abzug desjenigen, das man in der wirthſchaft brauchet, zum verkauffe übrig behalte. Die weinberge ſoll er gleichfals, wenn ſich dergleichen bey einem guthe befinden, nicht vergeſſen zu erkunden, wie viel derſelben und wie groß ſie ſind, ob ſie dem guthe eigenthümlich, oder ob es nur unterthanen berge ſind und ob ſie den zehenden davon zu entrichten haben, was vor gelege in denſelben, wie der wuchs und güte des weines, ob der boden davon gut iſt und ob ſie im guten ſtande ſtehen, wie viel in gemeinen und guten jahren darinne erbauet wird, was vor unterhalt am wintzerlohne, deputat, düngung, pfählen und anderer arbeit erfordert wird. Teiche tragen auch ein erkleckliches zu einem landguthe bey, dahero muß der neue pachter unterſuchen, ob der boden bohnicht, lehmicht, ſandig oder kieſig; wie die fiſche darinnen wachſen; ob die teiche nahrhaften zugang von feldern haben; ob ſie können beſäet werden; ob man ſatz- ſtreck- und forellen-teiche machen; ob dieſelben weit vom guthe liegen; ob nahe an dem guthe fiſchhälter; ob geſundes quellwaſſer darinne; ob die quellen warm und im winter nicht zufrieren; ob der zugang nahrhaft; ob die waſſer-güſſe ſchaden thun können, oder ob die dämme ſo verwahret, daß kein

ſchade

ſchade zu befürchten iſt; ob daß dazu erforderliche fiſchgeräthe gut und brauchbar und dergleichen; ob auch bey den teichen wilde fiſcherey, nemlich ſeen, ſtröme, bäche und lachen; was vor ſorten fiſche darinne und wie hoch dieſe zu nutzen. Wegen des brau-weſens ſoll er folgende kundſchaft einziehen: Ob die brau- und ſchenck-gerechtigkeit darauf hafte, und ob der bierzwang nur auf gewiſſe dörfer ſich dabey befinde; oder ob er auf die meile im umkreiſe des gutes gerichtet iſt; wie oft gebrauet wird; wie viel auf ein gebräue zu ſchütten; ob weiß oder braun-bier; ob der hopfen dazu wohlfeil, und was ein gantzes gebräude, mit einrechnung das gefäß aufzubrennen, koſte; was endlich der unterhalt des brau-maltz- und darr-geſchirres koſte. Und da zu dem braun-biere hopfen erfordert wird; ob das guth ſelbſt hopfen-berge habe und wie das gelege davon ſey, und ob der erbauete hopfen zum lagerbier hinreichend und tüchtig ſey, oder ob zum verkaufe etwas übrig bleibe. Ein herrliches pertinentz-ſtück eines land- oder ritter-guthes iſt auch das holtz, dahero iſt nöthig, daß man ſich bekümmere, wie viel äcker dazu gehören; was vor ſorten darauf wachſen; ob mehr bau- nutz- und werck-holtz, oder ob mehr feuer-holtz darinnen ſich befinde; wie es zu verkaufen; wie der boden beſchaffen ſey; ob er gewüchſig oder verödet; ob die gräſerey darinne zu nutzen und wie hoch; ob auch eine kohlenbrennerey darinne könne getrieben, und pot- und wand-aſche gebrennet werden. Ob auch die jagd-gerechtigkeit ſowol der hohen als niedern dazu gehören, und ob die unterthanen mit aus- und einführung der netze, wände und zeuges jagd-dienſte zu thun verbunden ſind; ob auch die kuppel-jagd eingeführet. Die gebäude insgeſamt muß man beſichtigen; ob ſie höltzern oder ſteinern; ob ſie in gutem ſtande oder baufällig; ob ſie alt oder neu; ob ſie mit guten ſtuben, kellern und gewölben verſehen ſind, darinnen das geträncke und victualien trucken und ſicher können aufbehalten werden; ob röhr- oder brunnen-waſſer ſich dabey befinde; ob das röhr-waſſer weit zu leiten; ob endlich auch ein ſecret und ſolcher abtritt dabey, den man nicht nur zu ſeiner commodität gebrauchen, ſondern auch den darinnen geſammleten miſt und excremente von menſchen zu des feldes nutzen ausſchaffen könne. Wie der herrn-hof gebauet ſey; ob er alleine liege; ob er von ſteinen oder holtz gebauet, mit andern nahe daran liegenden häuſern umgeben ſey. Ferner ſoll er ſich um die hofrehde wohl bekümmern, und wie es um ſie ſtehe; ob dieſelbe zugebauet oder offen; ob ſie mit guten und wohlverwahrten ſtällen und ſcheunen verſehen ſey; ob auch in den ſtällen alles, was zur nothwendigkeit der vieh-zucht erfordert wird, anzutreffen; wie die brau- maltz- darr- und back-häuſer beſchaffen ſind. Ob wegen des brau- und back-weſens, ingleichen der vieh-zucht genugſames waſſer vorhanden; ob es röhr- oder brunnen-waſſer; ob das erſtere weit zu leiten und das brunnen-waſſer geſund ſey. Ob auch eine mühle bey dem guthe ſich befinde; ob und wie ſie den zwang habe; wie viel ſie der herrſchaft jährliche zinſen trage; ob die wehre leicht ſchaden nehmen, und wie viel ſie zu erhalten koſten. Ob auch das guth weit von einer volckreichen ſtadt liege, und ob vorwercke dabey ſind. Ob auch eine ziegel-ſcheune dabey angebracht ſey, und ob dieſelbe genugſame gute lehmichte oder nur ſandichte erde habe; ob die ziegel theuer; ob ſie wohl abgehen; ob ſtarcke brände können gethan werden; ob das holtz dazu wohlfeil oder theuer, und wie hoch der nutzen ſich davon belaufe. Ein gutes ſtück bey einem land-guthe ſind auch wohlgelegene gärten, da muß ein pachter vornemlich bekümmert ſeyn zu unterſuchen, was er im gras- obſt- und luſt-garten zu ziehen habe; ob und wie viel abſonderlich im obſt-garten junge, geſunde und tüchtige tragbare bäume ſich befinden; ob die gärten mit guten mauern, ſelbſt-wachſenden oder ſolchen zäunen verwahret ſeyn, daß nicht ſo leichte wegen der dieberey des obſts oder des überſteigens ſchaden zu befahren iſt; ob das obſt frühzeitig, oder herbſt-frucht iſt; ob es mit nutzen zu verkaufen und ob in dieſem garten auch vor das rindvieh genugſames gras wachſe, daß man nicht die wieſen angreifen und ſie des heues berauben darf; ob der grätz-garten die völlige küche verſehen kan, und ob man auch noch etwas davon zu verkaufen im ſtande iſt. So ſoll ſich auch ein pachter erkundigen; wie es um die viehzucht ſtehe; ob ſie ſtarck und wie viel ſtücke roß- und rind-vieh gehalten werden können; ob auch, ſo nemlich vorwercke dabey, vieh könne erzogen werden; wie hoch eine kuh an butter, käſe und milch jährlich könne genutzet werden, wie hoch eine kuh kan verpachtet werden; ob das vieh gute weide und ſommer-hut habe; ob eine ſchäferey dazu gehöre oder nur austreibe-ſchaafe mit der gemeine; ob vor die ſchaafe im ſommer genugſame trift zu ihrer erhaltung vorhanden; ob die trift dem guthe alleine zuſtändig und ob es berechtiget iſt auf der angräntzenden nachbarn grund und boden zu treiben, oder ob die unterthanen und nachbarn dieſelbe gleichfals mit zu gebrauchen haben. Wie es um die ſchweine-zucht ausſehe; ob ſie weide habe, oder die ſchweine von dem boden miſſen

Digitized by Google

ſen gefüttert, oder ob dieſelben mit eichelmaſt können verſorget werden, ob das feder-vieh als gänſe, enten, tauben, truthühner und andere hühner ſich austräglich erzeige, und ob der ausflug der tauben ſicher ſey, ingleichen wie das tauben-haus und die neſter darinnen beſchaffen ſind, und ob das vieh mit vor den gemein-hirten darf getrieben werden, oder ob ein eigener hirte zu halten iſt und wie viel er koſtet. Zur conſervation der adelichen güther gehöret, daß der adel ſich eines gebührenden adelichen wandels befleißige, mit ritter-güthern und andern adelichen beneficien verſehen werde, und weil derſelbige mit den ritter-dienſten und lehns-pflichten beſchweret, vor andern gewiſſe freyheiten von contribution, einquartirung, zoll, abzug und abſchoß genieſſe, die adelichen güther ohne lehn-herrlichen und der mitbelehnten conſens nicht verſchuldet, noch mit leibgedingen oder ſonſten beſchweret, die auf den adelichen güthern aber haftenden ſchulden in die landbücher eingetragen werden. Wie auch die lehnbarkeit der güther wegen der lehns-muthungen, inveſtituren, verfolgungen der geſamten hand, zum öftern erforderten conſenſen und conceßionen ſehr beſchwerlich, mithin auch dem wirthſchaftlichen weſen verhinderlich iſt, ſo iſt hingegen die veränderung der lehn in allodial-güther ſehr vortheilhaftig, aber auch billig, daß dem landes-herrn vor ſolche wohlthat ein jährlicher canon entrichtet werde. Zur conſervation der bauer-güther gereichet, daß dieſelbigen von dem adel nicht ausgekaufet, noch zerriſſen oder getheilet, ſondern entweder dem jüngſten, oder einem von den erben zugeſchlagen, die erb-gelder gerichtlich erleget, die beſitzer zur bauung ihrer güther angehalten, und die entlaufenen nirgends auf, und ohne abzugsbriefe keine fremden zu unterthanen angenommen werden.

Güther-anſchlag, ſiehe Anſchlag.

Güther des landes zu vergröſſern: Darzu wird hauptſächlich erfordert, daß man ſich bemühet, die dem lande mangelnden güther von den ausländern herbeyzuſchaffen, und mit denen im lande vorhandenen güthern nicht verſchwenderiſch umzugehen. Unter andern gehören dazu die künſtliche arbeiten in manufacturen und fabriquen, als welche ſichere mittel ſind, ein land zu bereichern. Dieſes aber ins werck zu richten, iſt ferner wohl in acht zu nehmen, daß man nicht eigennützige leute erwehle, als welche mehr auf ihren als des landes und fürſten nutz ſehen, dahero derjenige vorſchlag, daß man dem oberaufſeher, und der das gantze werck zu treiben im ſtande iſt, etwas gewiſſes von dem profite ausſetze, der beſte und ſicherſte grund dazu iſt. Es wächſet ferner dem lande ein ungemeiner gewinn zu, daß viele 1000 dürftige leute durch dergleichen fabriquen ehrlich erhalten werden, und auch der landes-herr genieſſet durch dieſe menge, zumal wo die conſumtions-acciſe eingeführet iſt, einen groſſen zugang in ſeine cammer. Und um die einwohner des landes gleichſam zu zwingen, daß ſie keine ausländiſchen waaren holen dürften, iſt die beſte art, daß die waaren, welche bey uns verfertiget worden, ſich nicht allein ſelbſt lobten, ſondern daß ſie ſogar den ausländiſchen, wo nicht den vorzug ſtreitig machten, doch eben ſo ſchön und gut als jene wären. Die mittel und einkünfte nun dazu könten genommen werden, erſtlich von denen mannigfaltigen ſtiftungen zu milden ſachen, welche man pias cauſas nennet; ferner müſten die hier und dar liegenden todten capitalien des landes aufgeſuchet, und rechnung davon, wie ſie adminiſtriret worden, gefordert werden. Hierdurch aber iſt keinesweges zu verſtehen, daß deshalben die abſichten derer erſten ſtifter zu dieſem und jenem guten wercke, zu unterhaltung des gottesdienſtes, derer geiſtlichen und derer dazu erforderlichen gebäude, ſolten vernichtet werden, nein keinesweges, ſondern der überfluß und die rechte verwaltung von dieſem ſo wohl abgezielten ſtiftungen wären nur allein damit zu verſtehen; zu geſchweigen, daß dieſe abſichten ein land glückſelig machen, allerdings zu einem rechten guten wercke würden, als wodurch nicht allein die ehre GOttes, ſondern auch der nutz und wohlfahrt des nächſten und des landes befördert würden. Denn es gereichet ja wol allerdings zur ehre GOttes, wenn man auf mittel bedacht iſt, dadurch unſer nächſter zu ſeines lebens unterhalt genugſame mittel bekommt, und das land in einen ſolchen glückſeligen ſtand geſetzet wird, dadurch den bettlern, dieben und räubern alle gelegenheit zum müßiggang und denen daher entſtehenden laſtern benommen wird. Ferner iſt ein mittel, die güther eines landes zu vergröſſern, daß man die hie und da in demſelben verborgene ſchätze aufſuchen und recht nützlich anzuwenden lerne. Dazu gehören die über und aus der erden wachſenden rohen materien, welche in andere länder verführet, daſelbſt zu gute gemachet, und alsdenn wieder zurück gebracht werden, und die wir hernach theuer bezahlen müſſen. Z. E. fremde hüthe, tücher, ſeide und dergleichen. Und daß es angehe, eben dergleichen gute waaren zu fabriciren, zeigen an theils orten hüthe und tücher, welche ſo fein als engliſch und holländiſch gearbeitet werden können. Und daß es auch mit der ſeide

Digitized by Google

ſeide angehe, zeiget uns nunmehro der um die oco-nomie wohl verſuchte herr Kretſchmar, als welcher nicht allein eine probe zu fortpflantzung der maulbeer-båume und auferziehung junger båume gemachet, ſondern auch ſogar ſchon eine fabrique von etlichen 1000 ſtůcken dieſer wůrmer angeleget und ſo glůcklich damit iſt, daß durch ſeine ſorgſame anſtalt zur wartung dererſelben nicht allein die ſeinigen eine unermůdete arbeit und pflegung über ſich genommen, ja auch nunmehro den wircklichen nutzen mit etlichen pfunden in Deutſchland erzeugter feiner ſeide einen jeden vor augen legen kan. Und ob wir auch nicht ſogleich den augenſcheinlichen nutzen empfangen, ſo hilft es doch mit der zeit unſern nachkommen. So haben wir ja in Sachſen durch unſern berg-bau einen ungemeinen vorrath an guten und reichhaltigen ertzen, wenn nur nicht viele bergwercke erſaufen můſten, ſondern kůnſtler vorhanden wåren, welche ſolche maſchinen zu erfinden wůſten, um das waſſer auf eine bequeme art aus der erden heben zu können. So gehöret auch das ſpitzen-kleppeln in Sachſen zu der aufnahme der gůther, denn wenn man den gebůrgiſchen frauenzimmer genugſame abnahme ihrer arbeit und die rohe materie feiner zuzubereiten ſuchte, ſie wůrden gewiß aller auslåndiſchen arbeit den vorzug ſtreitig zu machen ſuchen. So gehöret ferner, die gůther eines landes zu vergröſſern, daß man ſuchet die einfuhre auslåndiſcher weine zu hemmen, und obgleich einige unterthanen etwas dadurch gewinnen, ſo verlieret doch das land allezeit in anſehung des vielen geldes, das dadurch aus dem lande geſchleppet wird, und nimmermehr wieder hinein kommt, ein ſehr groſſes vermögen. Dahin gehören auch wohl eingerichtete lotterien, als wodurch die auswårtigen ſowol als einheimiſchen zu der einlage auf eine honnete weiſe eingeladen werden können. Auch die academien, wohin hochgelehrte und galante profeſſores können gezogen werden, ſind, die gůther eines landes zu vergröſſern, kein geringes mittel. Denn wenn profeſſores in ihren wiſſenſchaften excelliren, ſo machen ſie nicht alleine bey auswårtigen ihrer academie ehre, ſondern ziehen auch vornehmer und reicher leute kinder an ſich. Und ob auch nur mittelmåßig reicher leute kinder dahin kommen, ſo verzehren doch auch dieſelben ihre gelder daſelbſt, und genieſſet es die ſtadt, das land und der fůrſt. Ja die allerårmſten ſtudioſi, die den reichen ſtudirenden mit abſchreibung derer collegiorum an die hand gehen und dadurch geld verdienen, ingleichen bey denen bůrgern und wohlhabenden einwohnern die kinder im chriſtenthum und andern nöthigen wiſſenſchaften unterweiſen, nůtzen nicht nur einer ſtadt, ſondern tragen auch ſowol als die reichen vieles zu vermehrung der glůckſeligkeit und aufnahme der gůther des landes bey. Und wenn die ſtadt Leipzig und abſonderlich derſelben reiche kaufleute, die gleichfals zugang genug von der academie haben, ſolches ſo unpartheyiſch, als die ſtådte Jena und Halle ſolches geſtehen, einſehen wolten, ſo wůrde man mit einem und dem andern ſtudioſo nicht ſo veråchtlich umgehen. Aber auch hier muß man klagen: Nil moderabile divitiae ſuadent. Ein groſſer vortheil zu vergröſſerung der gůther eines landes iſt auch die gewiſſens-freyheit in duldung allerley religionen, dahin inſonderheit auch die juden zu rechnen ſind. Denn dieſe ſchicken ſich zum handel ungemein gut und können der republik in manchen ſtůcken mehr als die chriſten dienen, maſſen dieſelben mit ihrem golde ſtårckern profit als chriſtliche kaufleute machen, auch arbeitſamer, gedultiger, höflicher und aufs intereſſe mehr erhitzter ſind, können auch dahero dem landes-herrn mehr abgaben entrichten; ferner iſt ein jude ſelten geneigt, viel zu verthun und vor ſeine perſon die waaren durchzubringen, welches alles dem lande, und da der jude ſich gröſtentheils mit inlåndiſchen waaren begnůget, zu gute gehet. Und obgleich die meiſten mittel, ein land zu bereichern, ſo beſchaffen ſind, daß ſie einem lande nutzen und dem andern ſchaden, oder wol gar einem lande bald ſchaden bald nutzen, ſo muß auf die beſchaffenheit der umſtånde und zeit genaue obhut gehalten werden. Ein haupt-mittel ein land zu bereichern iſt, daß man ſuche capitaliſten in ein land zu ziehen und dieſelben auf- und annehme; ſind es kaufleute die mit auslåndiſchen waaren handeln, ſo bereichern ſie daſſelbe; ſind es keine kaufleute, ſo verzehren ſie doch ihre gelder bey uns, und alle diejenigen, durch deren hånde dieſe gelder gehen, haben wiederum provit davon.

Gůther: Sind unter kauf- und fuhrleuten allerley waaren, ſonderlich, wie ſie von einem orte zum andern gefůhret werden. In groſſen handels-ſtådten werden eigene leute beſtellet, welche dergleichen ankommende gůther von den fuhrleuten empfangen, ihnen nach inhalt derer fracht-briefe die fracht bezahlen, andere wieder zuſtellen, gute ordnung unter ihnen halten, und dahin ſehen, daß ſie die ihnen verdungene fracht richtig empfangen, die übernommenen gůther laden und gebůhrend liefern mögen. Und dieſe nennet man gůther-beſtåter.

Gůther (bewegliche): Heiſſet ſo von natur beweglich, auch was man tragen und bewegen kan, oder auch ſeiner

Digitized by Google

ſeiner natur nach ſich ſelbſten beweget und fortgehet, als da ſind: Baar geld, wenn auch ſolches zur handlung, auslehn, oder wechſel, oder erkaufung unbeweglicher güther deputiret wäre, oder ein nothpfennig, oder ſolches durch verkaufung unbeweglicher güther angeſchaffet worden. Ferner ſchau-pfennige, ſilber-geſchirre, abgenommene früchte, abgehauenes holtz, ausgegrabene kohlen, ausgebrochene ſteine, das aus bergwercken herausgebrachte ertz, die befindliche waare in cram-läden, ſchiffe, welche privat-leuten zuſtehen, die kelter, fiſche in teichen und hältern, ſo nicht zur zucht gehalten werden, miſt, welcher nicht zum ackerbau gebrauchet, ſondern verkaufet wird, hausrath, kleider, vieh, wenn ſchon ſolches dem pacht-mann als eiſern übergeben.

Güther würdigung: Wenn die güther bereinet und beſchrieben werden, daß man deren würde und werth erkennet, und hernach geſchätzet und in anſchlag gebracht werden kan. Es gehöret aber zu einer zuverläßigen erkenntniß 1) das lager. 2) Die innerliche güte, beſchwer- und befreyung. 3) Derer benachbarten vergleich, und 4) die nutz-nieſſung, oder das nutzbare einkommen.

Gugelfihaus, ſiehe Kirſch-vogel.

Gugurellen: Iſt eine mehl-ſpeiſe, ſo in Bayern und Schwaben bekannt. Sie machen einen teig von meel, waſſer und eyern, treiben ſolchen durch einen durchſchlag oder haar-ſieb in ſiedendes waſſer, laſſen es eine viertel-ſtunde kochen, legen ſie in einer ſchüſſel auf geröſtet brod, und gieſſen braune butter oder ſchmaltz darüber.

Guinee: Iſt eine goldene müntze, die in Engeland gebräuchlich, und von der africaniſchen landſchaft Guinea ihren namen erhalten, weil man das guineiſche gold darzu genommen hat. Selbige iſt nicht auf anordnung des parlaments gepräget worden, darum läſſet ſich auch von ihrem recht geſetzten werth nichts gewiſſes ſagen, und da ihr preis 22 und ein halber ſchilling geweſen, hernach aber mercklich geſtiegen, richtet ſie ſich nach dem cours in der handlung.

Gulden-groſchen: Iſt eine alte müntz-ſorte, und gilt einen reichs-gulden, 16 kreutzer, oder 21 gute groſchen, und 4 pfennige. Heiſſet auch ſonſten ein 20 bätzner.

Gummi: Iſt ein zuſammengebackenes hartgewordenes hartz. Man hat deren vielerley arten, das gemeinſte iſt das mahler-gummi, ſo aus kirſch- und pflaumen-bäumen kömmt. Solches will ſich nicht wohl zur dinte ſchicken, aber wol das arabiſche; dieſes iſt gut vor huſten oder lungen-geſchwüre. Es wird in roſen-waſſer gemachet und davon getruncken. Vor erbrechen wird es zu pulver geſtoſſen mit zimmet vermiſchet, in einem glas weine zu ſich genommen. Arabiſch gummi, ſiehe Arabiſch.

Gummi-lack: Iſt ein beſonderes hartz, welches man auch, ſonderlich das rothe, zu ſcharlachen gebrauchen kan, die davon nicht ſo viel glantz, als von der cochenille allein, erhalten, aber dauerhafter werden. Das gummi-lack, ſo man zum färben am beſten hält, kömmt aus Siam; es giebet dieſes die meiſte farbe, und muß an kleinen baum-äſtgen hangen. Man muß dasjenige wählen, das inwendig am röheſten iſt, und auſſen am meiſten ins ſchwartze fället. Es ſcheinet aus allen umſtänden, daß es eine art von zellen wie der bienen, oder anderer inſecten ſeyn müſſe. Man pulvert es, und läſſets in waſſer kochen; nachdem es alle ſeine farbe darein gehen laſſen, läſſet man die infuſion kalt werden; das hartzigte weſen ſetzet ſich zu boden. Man gieſſet das gefärbte waſſer ab, und läſſet es an der luft ausdunſten, wo es ordentlicher weiſe ſtinckend wird, und wenn es etwa ſo dicke, wie eingemachter quitten-ſaft worden, thut man es in gefäſſe, es aufzubehalten. Aber unter dieſer geſtalt fällt es ſchwer, genau zu beſtimmen, wie viel man nehmen ſoll. Der zuſatz der wurtzel conſolidae majoris gelinget am beſten, indem ſie die färbenden theilchen im filtro zurück behält. Man brauchet ſie trucken und gröblich gepülvert, ein halbes quentlein davon auf jedes pint waſſer gerechnet, läſſet ſolches eine viertel-ſtunde kochen, ſeiget es durch leinewand, und gieſſet es gantz heiß auf gepülvertes und durch ein haar-ſieb geſiebtes gummi-lack. Es ziehet ſogleich eine ſchöne cramoiſy-farbe heraus. Man läſſet es 12 bis 15 ſtunden digeriren, und rühret das gummi, ſo ſich zu boden geſetzet, 7 bis 8 mal auf. Nachgehends wird das waſſer, ſo die farbe in ſich gezogen hat, in ein gefäſſe gegoſſen, das groß genug iſt, daß 3 viertel davon leer bleibet, und mit kalten waſſer vollends gefüllet. Gieſſet darauf einige tropfen einer ſtarcken ſolution römiſchen alauns, die farbe, ſo durch die vorige zubereitung ſchleimigt worden, zu präcipitiren, und wenn das darüber ſtehende waſſer noch gefärbet ausſiehet, thut man etliche tropfen von der alaun ſolution noch hinzu, die präcipitation zu vollenden, fähret damit fort, bis das waſſer ſo ungefärbt als das ordentliche erſcheine. Wenn das ſchleimigte cramoiſyfarbene weſen ſich auf den boden zulänglich geſetzet hat, nimmt man das helle waſſer mit einem heber weg, und läſſet das übrige durch löſch-papier durchtröpfeln, und nach-

Digitized by Google

nachgehends an der ſonne trucknen. Hätte das erſte ſchleimigte waſſer nicht alle farbe aus dem gummi gezogen, welches man erkennet, wenn der gummi noch nicht ſtrohgelb worden, ſo müſte man von neuen kochende decoction der ſchwartz-wurtzel darauf gieſſen, und was das erſte mal gethan worden, wiederholen. Auf dieſe art werden alle färbende theilchen aus dem gummi-lack herausgezogen; man läſſet nachgehends dieſe ausgezogene farbe trucknen und pulveriſiren. Ein wohl ausgeleſenes und von ſeiner äſtchen abgeſondertes gummi-lack giebt am gewichte nur etwas weniges mehr als 1 fünftel und etwas weniges minder als 1 viertel truckener und gepülverter farbe. Der vortheil iſt alſo, wenn man es anſtatt der cochenille brauchet, nicht ſo groß, als ſich manche leute einbilden. Man kan es aber in der erſten brühe gebrauchen, die ſcharlach-farbe feſter zu machen, als ſie meiſtens zu ſeyn pfleget, und das zweyte mal zum rothfärben die cochenille zu nehmen. Wenn man mit der farbe des lacks ausgezogen und gepülvert, einen ſcharlach machen will, ſo muß man zu auflöſung deſſelben eine vorſichtigkeit beobachten, die bey der cochenille unnöthig iſt; wenn man es wie dieſe in das waſſer, ſo zu kochen anfangen will, thäte, würden 3 viertel ſtunden völlig vor dem färber verlohren gehen, ehe es ſich recht aufgelöſet hätte. Man thut alſo, geſchwinder davon zu kommen, ſo viel von dieſer truckenen farbe, als man brauchet, in ein irdenes oder von zinn verfertigtes gefäſſe, gieſſet etwas warm waſſer darauf, und wenn es wohl durchfeuchtet iſt, thut man die nöthige menge der compoſition zum ſcharlach dazu, und rühret es wohl mit einer gläſernen mörſel-keule. Dieſes pulver ſo ſchmutzig und dunckel purpurfarben ſcheinet, nimmt bey der auflöſung eine auſſerordentliche lebhafte feuerrothe farbe an. Man gieſſet die ſolution in das warme waſſer, wenn man vorher weinſtein-cryſtallen darinne zergehen laſſen, und ſobald das waſſer kochet, tauchet man das tuch hinein, und wendet es darinnen hin und her, bis es gefärbet iſt. Man hat bemercket, daß der extract von gummi-lack, nach dieſer art etwa 1 achtel mehr farbe liefert als die cochenille. Nimmt man ſtatt der weinſtein-cryſtallen und der compoſition fixes alkali oder kalch-waſſer, ſo verändert ſich das lebhafte rothe des gummi-lacks in weinhefen-farbe. Wie es beym lackiren gebrauchet wird ſiehe Lackiren.

Gurcken: Dieſer frucht ſind zweyerley arten, nemlich die wilden und garten-gurcken. Der erſten blätter ſind viel rauher und ſchärfer als der letztern, und unten weiß. Ihre ſtiele ſind dermaſſen ſtachelicht daß ſie wie dornen ſtechen, wenn man ſie angreifet; die blumen ſind gelb und wie ſterne geſtaltet, haben hinten eine knoſpe, die wie eine eichel wird, aber länger und dicker, mit einer ſtachlichten haut umgeben. Die frucht wird gelblicht, wenn ſie reif iſt, und der ſaame ſpringet demjenigen, der ſich bücket, ſie abzubrechen, mit gewalt ins geſicht, denn ſo gelinde man auch die frucht nur anrühret, ſo bürſtet ſie. Die wurtzel iſt etwa eines ſchuhes lang, armes dick, weiß und voller ſaft, und bitter, wie die gantze pflantze. Dieſe dienet überhaupt in der medicin, iſt ſehr herbe und erwärmend. Die wurtzel reiniget und führet ab, befördert die dauung, und erweichet. Die zahmen oder garten-gurcken rancken auf der erden fort, haben ebenfals eine gelbe blume; daraus die frucht wird, eines halben ſchuhes lang, im anfang grün, wenn ſie aber reif ſind, werden ſie gelb, und haben wartzen. Sie blühen im Julio und Auguſto. Der häufige genuß der gurcken iſt ſchädlich, indem ihr fleiſch ſowol als der ſaft leicht verdirbet, faul und zum gift wird, auch in den menſchlichen cörper hitzige fieber, die ſchwer zu vertreiben, verurſachet, daher ſolte man ſie lieber dem viehe geben. Wenn man zu den eingeſchnittenen gurcken eine mit würtz-nelcken geſpickte zwiebel legt, 12 ſtunden ſtehen läſſet, und oft umrühret, oder wo man die zeit hierzu nicht hat, nur 1 ſtunde ſchwitzen läſſet, und ſie eine viertel ſtunde zwiſchen 2 ſchüſſeln ſchwinget, daß die feuchtigkeit ſich davon abſondern, und ſodann mit pfeffer und baum-öhl zurichtet, können ſie noch gedultet werden. Wenn von der wurtzel, wenn ſie recht trucken und geſtoſſen, ein drachma eingegeben wird, machet ſie vomiren. Der gurcken-ſaame in wohlgereinigter gerſte geſotten, treibet den urin, ſtillet die hitze der nieren, und den durſt in heftigen fiebern. Das decoctum von gurcken-ſaamen, jüden-kürſchen, pappeln, weiſſen moon-ſaamen mit arabiſchen gummi und dragant verſetzet, iſt ein trefliches mittel wider die ſchwindſucht, und die mit beſtändigen huſten geplaget ſind. Wenn die wilde gurcke nebſt dem ſaamen zu pulver geſtoſſen wird, iſt es das beſte elaterium, und vortreflichſte hydragogium, dadurch die wäſſerigen feuchtigkeiten abgeführet werden. Man hat ſonſten verſchiedene arten von gurcken, als die weiſſen langen, die grünen gemeinen, und denn die frühzeitigen, die auf den miſt-gebeeten gepflantzet werden, und endlich die pfeffer-gürckchen. Was ihre erziehung anbelanget, ſo iſt die beſte und gemeinſte zeit um den halben April oder erſten May, auf denen miſt-

gebeeten. Im öffentlichen garten aber darf die ausſaat eher nicht, bis aller froſt und beſorgende nachtkälte vorbey, geſchehen, und da erwehlet man einen warmen, von denen nord-winden befreyten ort, wo den gantzen tag die ſonne lieget. Man weichet den ſaamen vorher drittehalben tag in laulichten waſſer ein, läſſet ihn wieder trucken werden, bedecket den gepflantzten ſaamen 2 zoll hoch mit guter miſt-erde, begieſſet ihn alle abend fleißig, ſo gehet er in 4 tagen auf. Zum ſaamen behält man die erſten gröſſten gurcken, welche ſchön weiß und lang ſind, läſſet ſie an der rancke bis ſie mürbe und recht gelb worden; hernach können ſie, wie auch der ſaame, an der ſonne abgetrucknet werden. Wer die unnützen rancken ausbricht, wird mehr gurcken bekommen. Will man gegen den herbſt noch ſpäte gurcken zum einmachen haben, ſo muß man noch beete nach Pfingſten pflantzen. Die gurcken werden auf verſchiedene art eingemachet; die gewöhnlichſte iſt folgende: Man nimmt gurcken, putzet die ſtiele herunter, wäſchet ſie in kalten waſſer und läſſet ſie wieder trucken werden. Dann wird auf dem boden eines reinen gefäſſes dille und wein-blätter oder ſaure kirſch-blätter und hierauf eine ſchicht gurcken geleget, und hiemit continuiret, bis das geſchirr voll iſt. Denn vermiſchet brunnen-waſſer mit ſaltz, ſo viel es nöthig, welches man durchs koſten beurtheilet, und gieſſet es auf die gurcken, daß es darüber gehe, thut ein bret darauf, beſchweret ſolches mit einem ſtein oder gewichte, und ſetzet ſie an einen warmen ort; wenn nun ſolche abgegohren, ſo bringet ſie ins kühle, denn dadurch halten ſie ſich länger. Sollen ſie die grüne farbe behalten, ſo nimmt man mittelmäſſige gurcken, ſo noch kleine kerne haben, wäſchet und trucknet ſie wieder. Sodann ſiedet man wein-eßig in einen kupfernen keſſel, und wenn er eine viertelſtunde vom feuer gerücket iſt, thut man die gurcken hinein, und läſſet es eine ſtunde zugedecket ſtehen. Hierauf leget man ſolche mit fenchel, ſaltz und gröblich geſtoſſenen pfeffer in ein rein gefäß, gieſſet den eßig darauf, und läſſet ſolche ſich ſetzen. Sodann füllet man das gefäß voll, und ſchläget es zu. Man kan ſie auch mit gewürtz, als cardemomen, nelcken, zimmet, muſcaten-blüthen und anis alſo einlegen. Die kleinſte art von gurcken wird alſo eingeleget: Man ſaubert ſie mit waſſer wie die obigen, leget auf den boden des fäßgens klein geſchnittene fenchel-ſtengel, lorbeer-blätter, gröblich geſtoſſenen pfeffer und ſaltz; hierauf eine ſchicht gurcken, und continuiret alſo, bis das gefäſſe voll: Sodann gieſſet man abgeſottenen laulichten wein-eßig darüber, ſpindet das fäßgen zu und ſtürtzet es alle 2 oder 3 tage um; in ein paar monaten ſeyn ſie gut. Wenn man das gefäß zum gebrauch eröfnet, muß der deckel beſchnitten werden, daß er darauf paſſet, ſonſt laufen ſie leicht an. Weil der wein-eßig an manchen orten theuer, ſo ertheilet ein gewiſſer oeconomieverſtändiger folgende nachricht, einen eßig zu verfertigen, der ſo gut als wein-eßig: Wenn er bier brauet, ſo nimmt er von der ſüſſen würtze, kochet ſolche eine ſtunde im keſſel, füllet ſie in eine tonne, thut etwas hefen hinein, wenn ſie genugſam erkaltet, und läſſet ſie wie bier völlig ausjähren. So viel waſſer-eymer in die tonne gekommen ſo viel hände voll geſchroten maltz, eben ſo viel hände grob rocken-mehl, ingleichen ſo viel hände voll hopfen thut man nach und nach hinein. Hierauf hänget man zum ſpunde in einem tuche eine hand voll ſauer heu dergeſtalt, daß es die würtze nicht berühre. Auf dieſes tuch bindet man ein ander tuch, und ſetzet das gefäß ſommers-zeit auf den heerd, daß es vom feuer zuweilen etwas wärme bekomme, und im winter an den ofen. In 14 tagen hat es ſeine gehörige ſäure. Iſt es aber noch nicht ſauer genug, bleibet es ſtehen, bis man ſchmecket, daß es ſauer genug. Hierauf füllet man ihn in bouteillen, und ſetzet ſolche an einen kühlen ort. Dieſer eßig, ſaget der gelehrte mann, iſt mir 6 bis 8 jahr gut geblieben, und weil er ſo ſcharf iſt, daß er nicht wohl ohne vermiſchung kan gebrauchet werden, ſo kan, ſo oft was davon gebrauchet wird, die helfte ſo viel waſſer oder rein bier in die bouteille gegoſſen werden.

Gurck-ſtöpſel, ſiehe Korck-baum.

Gurgel-waſſer: Solches wird aus allerhand kräutern mit feigen oder ſyrup, auch ohne ſelbige gekochet, und bey geſchwollenen und entzündeten böſen hälſen, als ein haus-mittel gebrauchet. Das allergemeineſte iſt das kannen-kraut in warmen waſſer gekochet. Man nimmt auch ſalbey, klatſch-roſen, pimpinellen, und kochet ſie in coſent oder waſſer.

Gurt: Iſt ein breites, von gutem hanf-garne ſtarck zuſammen geſchlagenes band, wormit man einem pferde den ſattel, das reit-kiſſen, oder eine decke feſt an den leib ſchnallet. Ein ſolcher gurt ſoll gantz, und kein knopf daran gemachet, oder grob übereinander genähet ſeyn, wie bisweilen die ſtall-knechte, wenn ſie dieſelben, weil ſie zu lang ſind, kürtzer machen wollen, zu thun pflegen, dadurch aber das pferd leichte gedrücket und verwundet wird. Die gegen-gurte am ſattel ſollen gut, und vom ungariſchen leder ſeyn, deren zu beyden ſeiten zwey, nebſt einem guten mittel-gurte ſeyn müſſen.

Digitized by Google

Guß-bette: Iſt im teiche ein bette von bretern, das waſſer abzuführen. In kleinen teichen, wo geringer zufluß, wird es nur durch eine rinne von erlen- oder eichen-holtz abgeleitet: Wo aber die teiche groß und der zufluß ſtarck, da wird ein ordentlich bette von bretern gemachet, wie etwa bey kleinen mühlen die wehre oder mühl-bette ſeyn. Bey ſehr groſſen teichen werden auch wol zwey guß-bette zu beyden ſeiten des zapfens angeleget, denn daſelbſt iſt der teich am tiefſten und der damm am ſtärckſten. Es iſt alſo das guß-bette dasjenige am ausfluſſe des teiches, was bey deſſen einfluſſe das fluß-bette iſt.

Gute naſe: So pflegen die jäger von einem hunde, welcher die fährte bald findet, und richtig verfolget, zu ſagen: Der hund hat eine gute naſe.

Guter heinrich, Mangold: Iſt ein kraut, davon eine art der gute oder ſtoltze heinrich, die andere aber der böſe heinrich genennet wird. Der gute oder ſtoltze heinrich, ſonſten auch ſchmieriger mangold oder ſchmerbel genannt, hat blätter, welche ſich zum theil dem sauerampfer und wegerich vergleichen, am angrif ſind ſie weich und ſchmierig, oben auf glatt, unten aber mit zarten mehle beſprenget, bisweilen werden ſie groß als aron-blätter. Er ſtöſſet ſeine geſtriemte, haarige ſchuh-hohe ſtengel in dem May aus, davon wachſen viel gelbe oder braune zaſerichte blümgen, und folgends der kleine ſchwartze ſaame, zuſammen gedrungen, wie eine gehäufelte ſpitzige traube, die da anfänget zu blühen. Die wurtzel iſt groß, lang und weißgelb, ſcharf und bitter, wächſet insgemein an den ungebauten orten hinter den zäunen, auf den alten hofſtädten, und neben der ſtraſſen. Es wird aber dieſes kraut darum guter heinrich genennet, zum unterſcheid des böſen heinrichs, welches ein ſchädlich kraut iſt, und von denen bauern die böſe blume genennet wird. Deſſen ſtengel iſt weich, ſteif, ſchuhes hoch, und mit einem dünnen ſaft angefüllet. Die blumen ſind purpurfarben, haarig, wie eine ähre geſtaltet, und bringen einen runden ſaamen, den hirſe-körnern gleich. Die wurtzel iſt gantz weiß, rauh von knöpfen, ſchuppicht, ſehr lang, und ſtecket etliche ellen tief unter der erden. Er iſt ſehr kalter natur, und verderbet die reben, wenn er nahe ſtehet, iſt auch dem rindviehe dergeſtalt zuwider, daß es nicht einmal das nahe dabey ſtehende gras berühren will. Der gute heinrich hingegen iſt ein vortreflich wund-kraut, maſſen es grün übergeleget, allerley alte, böſe und faule ſchäden heilet. In waſſer gekochet lindert es die güldene ader und heilet die krätze. Man kan auch das kraut, ſammt den ſtengeln und ſchößlein in fleiſchbrühe kochen, und mit butter, ſaltz, und ein wenig gewürtze zurichten, welches ein gerichte bey nahe ſo lieblich, als ſpargel und hopfen zu eſſen giebet.

Gute zeiten: Die urſachen, dadurch die ſchlimmen zeiten unter den menſchen befördert werden, ſind vornemlich fünferley, nemlich 1) die verſchwendung. 2) Die gar zu groſſe menge der einwohner. 3) die ungleiche und ungemeſſene eintheilung der preiſe, nach welchen die waaren oder bemühungen zu wohlfeil oder zu theuer geſetzet und bezahlet werden. 4) Die ungleichheit, welche zwiſchen dem roulirenden gelde, und dem preis derer waaren überhaupt iſt, und endlich 5) die faulheit derer einwohner, als wohin auch zugleich der fall gehöret, da ein land weder hinlänglich geld, noch auch genugſame lebens-mittel ſelbſt hat, und gleichwol auch nicht ſo viel einwohner darinnen befindlich ſeyn. Die verſchwendung iſt zweyerley, innländiſcher und ausländiſcher waaren. Beyde arten müſſen öffentlich verboten und beſtrafet werden. Z. E. Wovon ſich jemand vollſäufet, davon können ihrer drey ſich hinlänglich ſatt trincken. Wir kützeln z. E. unſere kehlen mit ausländiſchen waaren und unſere nachkommen naget der hunger. Eine ſchöne cramerey, wenn der lappichte beutel kein geld halten will. Was hierdurch dem Fürſten an accis zu entgehen ſcheinet, iſt nichts. Denn ob das bier von etlichen perſonen nüchtern getruncken, oder von einem verſoffenen auf einmal hineingeſchlucket wird, das kan dem fürſtlichen intereſſe nichts verſchlagen, und geſetzt, es bleiben einige waaren etliche jahre liegen, ſo werden ſie doch endlich im nothfall verzehret, da widrigenfalls die leute bey ſolchen miß-jahren hätten noth leiden, und dieſe waaren ſowol, als der Fürſt den gewöhnlichen accis entbehren müſſen. Zu dem könte ein Fürſt unter anderer benennung den abgang dergleichen einkünfte ſich erſetzen laſſen. Denn um der abgaben willen verzehret man keine waaren, ſondern weil die waaren verzehret werden, entrichtet man die abgaben. Wenn man wegen überfluß der einwohner die überflüßigen nöthiget ſich in ein ander land zu begeben, ſo wird die bewegung des geldes befördert. Denn die nöthige und nützliche geſchwindigkeit dieſer bewegung beſtehet nicht in der kürtze der zeit, binnen welcher ein thaler aus einer hand in die andere kömmet, ſondern in der circul-linie, da er durch alle, oder die meiſten hände durchwandert. Nun kan er durch 10000 hände eher kommen, als durch 100000. Wenn in jeder profeßion derer leute weniger werden, ſo nehmen deswegen die überbleibenden nicht weniger geld ein, als vorhero. Denn wenn 20 profeſ-

ſionen

Digitized by Google

ſionen, und in jeder profeßion 20 meiſter ſind, ſo verkaufet ein jeder ſchuſter vor 19 andere perſonen ſchuhe, hingegen, wenn jede profeßion um 10 meiſter verringert wird, ſo kan zwar ein ſchuſter vor jede profeßion nicht mehr als vor 9 perſonen ſchuhe verkaufen, allein davor kommen auf jeden ſchuſter 2 andere profeßiones. Denn es ſind der profeßionen 20 und der ſchuſter 10. Darum iſt die menge der leute nicht in dem verſtande ſchädlich, als wie man pöbliſcher weiſe ſaget, es ſey deswegen nichts zu verdienen, weil alles übermenget ſey. Denn wenn man alles übermenget, ſo ſind auch diejenigen profeßiones übermenget, an welche derſelbe, der ſich über die menge der leute beklaget, ſeine waaren verkaufet. Aus folgenden §pho wird zu erſehen ſeyn, daß die anzahl der arbeitenden leute in einem lande nicht zu verkleinern ſey, daferne durch eine öffentliche taxe derer waaren denen überflüßig zu ſeyn ſcheinenden einwohnern geholfen werden kan, als in welchem fall ohne dies nicht geſaget werden kan, daß die einwohner überflüßig und unnütze wären; woraus zu ſchlüſſen, daß die verminderung der anzahl der einwohner nur in ſupplimentum und als ein medium ſubſidiarum vor die hand zu nehmen ſey. Nun ereignet ſich oft der fall, daß wenn in einer profeßion die waaren nach ihrem rechten werth taxiret werden, die arbeiter, ohngeachtet auch deren ſehr wenig in einem lande ſeyn ſolten, ſich nicht ernehren können, weil ſelbige auch bey ſehr geringer anzahl beſtändig nicht zu arbeiten haben; hingegen wenn man die anzahl ſolcher leute noch kleiner ſetzen will, als ſie bereits iſt, denen käufern ſolcher waaren die gröſſeſte beſchwerungen zuwachſen, wenn ſie allererſt nach dergleichen arbeiter oder künſtler viele meilen reiſen ſollen. Will man aber deren an jedem orte ſo viel zulaſſen, als die käufer nöthig haben, und dieſe arbeiter ſollen ſich doch alle redlich hinbringen; ſo muß, weil ſie gedachter maſſen beſtändig nicht zu arbeiten haben, ihre wenige arbeit ſo hoch taxiret werden, als ob ſie voll auf zu thun hätten, damit ſie nicht noth leiden dürften; folglich muß ihnen auch ihr müßiggang mit bezahlet werden, dahingegen andere profeßiones vor ihre einnahme nicht müſſig gehen dörften, welches abermals eine groſſe inconvenienz iſt. Fraget ſichs alſo, wie man ſich allhier zu verhalten habe? z. E. Es iſt bekannt, daß die gold- und ſilber-ſchmiede hieſiger lande nicht nur ihr gold und ſilber, welches ſie verarbeiten, nicht nur ihre mühe und aufwand, ſondern auch ein weit mehrers, als ihre baare anlage und ihre mühe werth iſt, auch bey ſolchen gefäſſen, welche keine beſondere kunſt erfordern, bezahlet nehmen, welches, wenn ſie es nicht thäten, verurſachen würde, daß ſie bey ſo ſeltner arbeit ſich nicht ernehren könten. Wolte man die anzahl der gold-ſchmiede alſo verkleinern, und ihren waaren alſo einen niedrigen preis ſetzen, daß ſie ſich ernehren könten, ſo entſtünden daraus dieſe beſchwerungen, daß bey vermählungen und hochzeiten, bey andern nöthigen beſchenckungen, und bey mannigfaltiger gelegenheit, da viele ihren ſinn darauf geſetzet, gold- und ſilber-waaren ohne verzug zu haben, oder ändern zu laſſen, dieſe waaren nicht aller orten, inſonderheit in den kleinern ſtädten ſogleich zu bekommen wären: Ferner, daß ſie ſonder groſſe koſten und reiſen den gold-ſchmied nicht mündlich verſtändigen könten, wie die arbeit ſeyn ſolle, daß ſie vorhero nicht mit ihm accordiren können, daß ſie ſich beym brief-ſchreiben der gefahr unterwerfen müſſen, ob das viele gold, oder die koſtbare ſachen richtig beſtellet werden, daß ſie, ob der gold-ſchmied, der ihnen vielleicht unbekannt iſt, ein betrüger, nicht wiſſen u. d. g. Wolte man aber an gewiſſe orte, z. E. je zu 6. 7 meilen einen goldſchmied ſetzen, ſo fielen 1) obige beſchwerungen nicht völlig hinweg, und es würden 2) dieſe künſtler, wenn ihre waaren nach proportion derer übrigen im lande befindlichen waaren taxiret werden ſolten, dennoch nicht völlig zu thun haben, mithin ſich nicht ernehren können; und daferne dieſe waaren ohne proportion höher taxiret würden, ſo müſten 3) die käufer dieſen künſtlern ihren müßiggang gedachter maſſen bezahlen, da denn nicht zu erſehen, warum ein künſtler vor dem andern das privilegium des müßiggangs genieſſen ſolle? Solchemnach iſt unter zweyen übeln das geringſte, nemlich die mittel-ſtraſſe zu erwehlen, alſo, daß zwar nicht an jedem kleinen orte oder ſtädtlein ein dergleichen künſtler geſetzet, doch auch nicht dieſelben allzuſehr zerſtreuet werden, damit alle einwohner des landes allenfalls mehr nicht, als eine tage-reiſe zu thun nöthig haben, wenn ſie ſich mit dergleichen koſtbaren waaren verſehen wollen. Weil nun ſolchergeſtalt die anzahl dieſer künſtler ſehr verkleinert wird, ſo können ſie auch ohne ihren ſchaden die waaren wohlfeiler als bishero verkaufen, obſchon die accurate proportion mit denen übrigen andern profeßionen zuſtändigen waaren abermals nicht kan in acht genommen werden, und man denen gold-ſchmieden etwas weniges mehr, als ihre bemühung eigentlich werth iſt, vor die kunſt zugeſtehen muß. Dieſe einſicht iſt aller orten höchſt nöthig, weil bekandt, daß die gold- und ſilber-ſchmiede, glocken- und roth-gieſſer, orgel-bauer u. d. g.

die

Digitized by Google

die käufer nicht nach dem werth derer waaren, ſondern nach ihren gedüncken vortheilhaftiger weiſe und über die gebühr zu taxiren pflegen, da denn obiger überfluß nicht vor die bemühung, ſondern vor die kunſt zu rechnen iſt. Damit nicht einige profeßiones ſich zu theuer und einige zu ſchlecht bezahlen, ſo müſſen zuweilen gewiſſe pretia vulgaria erhöhet oder erniedriget werden, oder die anzahl derer meiſter in der nothleidenden profeßion mehr, als in den andern vergeringert werden. Wenn z. E. die gelehrſamkeit ihren mann nicht ernehren will, als welches man nicht nur a poſteriori wahrnehmen, ſondern auch a priori ausrechnen muß; ſo muß ſie entweder theurer bezahlet werden, oder es ſollen ihrer nicht ſo viel ſtudiren. Denn, daß man das geſetz geben will: So viel und nicht mehr ſollen practici medicinae gehalten werden, wenn die anzahl der mediciner allbereit ſehr groß iſt, läſſet ſich, ohne viel bettler zu machen, nicht wohl thun; vielmehr ſollen dergleichen geſetze in denen ſchulen von denen inſpectoribus beobachtet werden, damit zumal die zum ſtudiren untüchtige ſubjecta ohne ihren ſchaden in zeiten eine andere profeßion, an welcher es vielleicht noch fehlet, ergreifen können. Ehe das in dem boden des ſchiffes befindliche loch verſtopfet wird, läſſet ſich das herein getretene waſſer nicht ausſchöpfen. Wolte man aber bey dergleichen geſetz die abſicht haben, daß die leute per indirectum gezwungen würden, in andern ländern ihr brod zu ſuchen, ſo möchte es zwar wol in etwas ſeinen nutzen haben, es müſte aber die unterſuchung noch dazu kommen, ob nicht vielleicht die geſchickteſten maîtres dadurch vertrieben, viel ungeſchickte leute aber vielleicht im lande bleiben würden? An und vor ſich iſt es nicht unbillig, daß die, welche nichts gelernet, auch im lande nichts zu verlieren haben, weichen, welches zu bewerckſtelligen, man die leute auf eine inventieuſe art zwingen muß, und es iſt beſſer, daß viele ein bequemes leben führen, als daß ihrer noch mehr verderben. Wenn auf dem ſchiffe jemand gefährlich kranck wird, ſo überliefert man ihn der wilden ſee; überflüßige einwohner ſind patienten, welche andere anſtecken, und welche ſich noch weniger als die krancken des ſchiffes zu beſchweren haben, weil ſie durch das conſilium abeundi nicht ſterben, ſondern vielleicht glücklicher werden, als ſie ſeyn. Wenn potentaten nebſt obigen mitteln in guten vernehmen ſtünden, ſo könten ſie einander oft glücklich machen, und es wäre nicht ſchwer, wüſte plätze anzubauen, und wohlfeile zeit herbey zu rufen. Es käme auf die probe an, daß jemand einem Fürſten den vorſchlag thäte, wie er einen gewiſſen diſtrict landes anbauen wolte, und ihm erlaubt werden möchte, dergleichen angehende republick nach eigenen gefallen einzurichten, auch wie der director dem Fürſten jährlich viele tauſend thaler liefern wolle. Wider die ungleichheit, welche zwiſchen der quantität des roulirenden geldes und denen pretiis vulgaribus ſich erzeiget, iſt das mittel entweder die erniedrigung dieſer pretiorum, wenn das geld zu wenig iſt, und weniger als zum verkehr erfordert wird, dergeſtalt, daß nicht aller vorrath verſilbert werden kan, oder die erhöhung dererſelben. Darum muß z. E. ein Fürſt dieſem übel abzuhelfen eine univerſal-taxe machen, nach welcher alle diejenigen pretia, die nicht wegen der handlung mit den ausländern die vorigen bleiben, um ein proportionirliches gleiches erhöhet, oder erniedriget werden. Der ſchuſter kan aber die ſchuhe nicht wolfeiler geben, als bis er das leder wolfeiler gekaufet; folglich muß dem bauer die haut, dem gerber das leder, und dem ſchuſter die ſchuhe wolfeiler zu verkaufen, anbefohlen werden, und dieſe erniedrigung derer pretiorum muß aus einer profeßion in die andere, ſo mit der erſten eine connexion hat, fortgeführet werden, ſo lange, bis man eine profeßion findet, welche ohnedies ſchon wohlfeil genug zu verkaufen pfleget. Alſo, wenn hier zu lande gleich das leder wohlfeiler verkaufet würde, ſo würde man dennoch beym ſchuſtern wenig oder nichts abkürtzen dürfen. Z. E. die kanne bier a 6 pfennige gilt nunmehro 3 pfennige. Alſo kan einer jetzo noch einmal ſo viel bier trincken, und auch noch einmal ſobald das geld davor ausgeben, als vorhero. Denn welcher dürftiger vorher 3 pf. hatte, der muſte mit der ausgabe warten, bis er die andern 3 pf. auch bekam, eher konten die erſten 3 pf. nicht rouliren. Nunmehro wird dasjenige bier von denen dürftigen getruncken, welches vorhero, weil nicht geld genug vorhanden war, ſauer werden muſte. Nunmehro bekömmt der Fürſt noch einmal ſo viel licent, wenn wir annehmen, daß eben noch einmal ſo viel getruncken und verführet werde. Was oben von der univerſal-taxe der waaren gemeldet worden, muß unter andern auch alſo verſtanden werden, daß zwiſchen denen volckreichen und nicht volckreichen ſtädten ein unterſchied ſey. Insgemein giebet man die menge derer leute als eine urſache an, warum in groſſen ſtädten die waaren theurer ſind, als in kleinen und dörfern; es iſt dieſes auch eine urſache, nur aber muß ſie recht verſtanden werden. Denn ſind viel menſchen daſelbſt anzutreffen, welche den ſtarcken abgang verurſachen, ſo ſind auch alle-

Digitized by Google

zeit dergeſtalt viel waaren daſelbſt zu verkaufen, daß man nicht leicht einen mangel daran verſpühret, woraus zu ſchlüſſen, daß die theurung allhier nicht aus der rarität der waaren und die rarität allhier nicht aus der menge der leute entſtehe, wie die meiſten behaupten wollen. Es iſt die menge der leute urſache, daß mehr waaren verbrauchet werden, als man um denſelben volckreichen orte in der nähe erbauet; folglich ſind die waaren nicht hinlänglich; mithin müſſen ſie, wenn anders die waaren nicht ſollen rar, und eo ipſo auf ſolche art theuer werden; (denn bey der rarität iſt nebſt der theurung auch noch dieſer ſchade, daß man auch vor vieles geld die waaren nicht einmal bekommen kan), daher müſſen ſie aus nahen und weit entlegenen orten in volckreiche ſtädte verführet werden; dieſe entlegenheit verſäumet die verkäufer, verurſachet ihnen fracht-geld und andere unkoſten, wie nicht weniger mannigfaltige bemühung; dieſe unkoſten und bemühungen müſſen ſie auf die waaren ſchlagen. Denn um des käufers willen haben ſie dergleichen aufgewendet, und alſo ſiehet man die urſache der rechtmäßigen theurung; die urſache, warum auch ſogar in denen um die groſſen ſtädte herum gelegenen kleinern ſtädten und dörfern die theurung ebenfals in etwas mehr verſpüret wird, als in denen kleinern orten, welche von groſſen ſtädten etwas entfernet liegen, dergeſtalt, daß je näher das dorf an der ſtadt lieget, deſto theurer, wegen der ſtärckern abfuhre, die waaren daſelbſt verkaufet werden: Man ſiehet auch die urſache der theurung derejenigen waaren und geſchicklichkeiten, ſo in groſſen ſtädten ſelbſt erbauet werden, und zu bekommen ſeyn; z. E. warum die wohnungen theurer vermiethet werden, wenn auch gleich oft viel wohnungen eine lange zeit zugleich leer und unbewohnet ſtehen bleiben: Nemlich die, welche die waaren theurer als die klein-ſtädter und bauren bezahlen ſollen, müſſen dahin bedacht ſeyn, daß ihre handthierung auch ſo viel abwerfe, damit ſie die theuren waaren erkaufen können, da es ſich denn mit handwercks-leuten und gelehrten eben alſo verhält, als mit denen, welche logiamenter vermiethen; man ſiehet auch ferner die urſache, warum die kaufmanns-waaren, obſchon in groſſen ſtädten oft mehr einwohner ſind, nach proportion der menge derer kaufleute und kramer, als in kleinen, dennoch in groſſen ſtädten nicht theurer verkaufet werden, als in kleinen caeteris paribus. Denn die kaufmanns-waaren werden aus weit entlegenen orten hergeführet, ſelten aber, oder gar nicht aus der nähe, es mag die menge der einwohner klein oder groß ſeyn, welches bey andern waaren ſich nicht eher zuträget, als wenn die menge der einwohner nur groß iſt. Darum kan wenigkeit der leute, in anſehung der kaufmanns-waaren, keine wohlfeile zeit verurſachen, ſondern verurſachet vielmehr die menge der einwohner, daß die kaufmanns-waaren, weil ſie alsdenn in gröſſerer quantität, foglich mit gröſſerm profit herzugeſchaffet werden, wohlfeiler ſind, als wenn der leute wenig an einem orte ſich aufhielten. Zwar hat es das anſehen, als ob ſodenn die kaufmanns-waaren auch theurer würden, wenn der kaufleute allzuviel werden, allein dieſes ſchadet inſonderheit denen kaufleuten, welche en gros handeln, nichts. Denn weil niemand eher ein vollkommener kaufmann werden kan, er ſey denn mit einem groſſen capital verſehen, derer capitaliſten aber überal wenig ſind; ſo gehet denen groſſen kaufleuten nichts ab. Zudem pflegen die kramer auch andere maximes zu brauchen, die käufer z. E. durch wohlfeile und tüchtige waaren an ſich zu locken, und dadurch die überflüſſigen kramer von ſelbſt über den haufen zu werfen, dergeſtalt, daß dergleichen waaren, von denen innländiſchen gemeinen waaren, mercklichen unterſchied zeigen. So ſehr aber als die kaufleute über die ſogenannte ſchlimme zeit ſich beklagen, ſo gewiß iſt es, daß ihr handel in vergleichung mit andern mehr abwirft, als alle arten der bemühung, die man nur erdencken kan, und daß er dergeſtalt viel abwirft, daß ſie die theurung der waaren, ſo ſie in der handlung nicht zu führen pflegen, eher ertragen können, als andere leute, und alſo nicht urſache haben, wie die künſtler und gelehrten dieſerhalb mit ihren waaren aufzuſchlagen; wozu kömmt, daß insgemein die groß-ſtädtiſchen kaufleute auch gröſſere und wichtigere handlungen führen als die klein-ſtädtiſchen, welche ohnedies ſelten kaufleute, insgemein aber kramer ſeyn, mithin auch mehr gewinnen, folglich deswegen nicht gewohnet ſind, die waaren theurer, als die klein-ſtädtiſchen kaufleute zu verkaufen. Auf daß ein land keine faulen und müßigen leute ernehren dürfe, ſoll man alle diejenigen, die ſich ohne ihre bemühung von ihren güthern oder capitalien nehren, anhalten, eine gewiſſe ſteuer an ſtatt derer profeßions-abgaben annoch über die ſonſt gewöhnlichen onera realia zu entrichten. Dieſes iſt unter andern nützlich, wenn der fleißigen nicht genug vorhanden ſind; haben wir aber an fleißigen keinen mangel, ſo iſt es vor dieſe beſſer, wenn andere faul ſind. Denn die faulen nehmen ſolchergeſtalt keinen antheil von jener ihren verdienſt und einkommen. Die faulen hingegen, wenn es keine bettler ſind, ſchaden ſich

ſelbſt, nicht aber dem lande, und ſind in dieſem fall anzuſehen als paſſagiers, welche zu unſerer republick nicht gehören. Denn ob ſie ſich wol mit nahrungs-mitteln dienen laſſen, ſo dienen ſie doch wiederum mit gelde, welches ſie aus ihren kaſten nehmen, nicht aber dem lande abverdienen. Sind es aber bettler, welche insgemein dürftig, ſelten aber reich, und noch ſeltener arm ſind; ſo ſind es, wenn wir derer fleißigen ohnedies genug haben, überflüßige leute, welche, daferne keine nahrungs-ſteuer die faulentzerey zu vertreiben hinlänglich iſt, mit anderer gelegenheit aus dem lande geführet werden müſſen. Es iſt ohnedies beſchwerung genug, die wahrhaftig armen zu unterhalten, als da ſind die alten, ſchwachen, lahmen, blinden, blöden verſtandes ꝛc. mit denen volonteurs iſt niemanden gedienet. Die wenigen wahrhaftig armen zu erhalten iſt ſo gerecht als möglich. Ein land ſuchet ſich zu bereichern; ein land iſt reich, wenn es zu aller zeit ſo viel güther beſitzet, als deſſen einwohner, darunter auch die nöthigen mannſchaften mit zu rechnen ſeyn, zur bequemlichkeit ſowol, als zur nothdurft zu verbrauchen nöthig haben. Alſo kan ein land auf dreyerley art reich ſeyn. Daß das reichthum allhier ein reichthum genennet werde, ob es ſchon nicht actu ſondern potentia zuweilen exiſtiret. 1) Iſt ein land reich, wenn es ſo viel güther und lebens-mittel, die allhier den gelde entgegen geſetzet werden, erbauet, als ſeine einwohner zu verzehren nöthig haben, wenn gleich an gelde mangel, ja wenn gleich gar kein geld im lande zu finden wäre, angeſehen alsdenn ein Fürſt auch pergament zu gelde machen könte. Denn die nöthige proportion zwiſchen der menge des umlaufenden geldes, und der menge derer pretiorum vulgarium, iſt keine urſache des reichthums, obſchon die diesfallſige ungleichheit eine urſache der ſchlimmen zeit unter andern ſeyn kan. 2) Wenn es genugſame waaren erbauet, oder die einwohner beſondere geſchicklichkeit beſitzen, welche waaren und geſchicklichkeiten die ausländer an ſich kaufen und kaufen müſſen, ob es ſchon dasjenige, was es ſelbſt zu verbrauchen nöthig hat, in geringerer quantität und andern ſpeciebus von ausländern her holen muß. 3) Wenn es wegen der handlung mit den ausländern, oder wenigſtens, um bey den ausländern nur einkaufen zu können, ſo viel geld kan ſchlagen laſſen, als es zu einkaufung nöthiger waaren bedürftig iſt, ob es gleich auf dieſen fall die wenigſten waaren ſelbſt erbauet, und obgleich alle einwohner keine künſtler, ſondern gröſtentheils nur hottentotten wären. Wenn es möglich wäre, daß alle einwohner eines landes vor ſich reich wären, ſo wäre es deſſen ungeachtet nicht unmöglich, daß zu gleicher zeit das gantze land arm ſeyn könte. Denn ein privatus iſt reich, wenn er ſo viel hat, als er in ſeiner haushaltung jemals zu verbrauchen pfleget, als worzu nichts als geld oder etliche wenige andere pretia reducibilia erfordert werden; hingegen findet man ſelten, daß der reichthum eines landes allein im gelde beſtehe. Z. E. ein bauer brauchet nichts als korn, eyer, milch u. d. g. damit er dieſes zu gelde machen, und die übrigen dinge, deren er annoch bedarf, ſich anſchaffen könne, da denn derſelbe, wenn er ſie in überfluß anſchaffen kan, reich heiſſet; ein ſeiden-händler brauchet nichts als einerley waaren, nemlich ſeiden-waaren. Wenn nun die erwehnten reichen privati das ihrige verzehret hätten und z. E. abgeſtorben wären, ſo hätte das gantze land, wenn dieſe reichen das geld ungleich ausgetheilet, oder gar vor ausländiſche waaren gegeben hätten, bey ihrem leben, und nach ihrem tode keinen vortheil, und wenn es auch bey deren leben einigen vortheil gehabt hätte, ſo könte man doch nicht ſagen, daß es reich geweſen. Denn es hätte nur auf eine kurtze zeit geld- und geldeswerth beſeſſen, und nichts deſto weniger hätte man obige privatos dennoch reich heiſſen können. Denn von dieſen hätte man nicht ſagen dörfen, daß ſie ein vermögen auf kurtze zeit beſeſſen, weil ſie ſo lange ein vermögen gehabt haben, als ſie deſſen benöthiget geweſen, nemlich ſo lange ſie gelebet; ingleichen, weil ſie vor ihr geld nach ihrem gefallen und zu ihrem nutzen einkaufen können, was ſie gewollt; dahingegen ein mit reichen einwohnern verſehenes land zwar geld in ſich faſſet, welches geld aber, weil es nicht das land, ſondern nur die einwohner damit ſchalten, zum reichthume des landes wenig oder nichts beyträget, maſſen zu erwegen, daß der nutzen derer privatorum dem nutzen des landes ſo oft zuwider, als ofte jener zu dieſem ein mittel iſt. Alſo wenn auch gleich alle privati, welches doch nicht möglich iſt, an lebens-mitteln ſelbſt ſo wenig, als an geld-mitteln, ingleichen am gelde ſelbſt mangel hätten, die regiments-forme aber wäre alſo beſchaffen, daß der pöbel von ſeinem ober-herrn ſich nicht viel vorſchreiben lieſſe, ſo wäre es dennoch möglich, daß ein armes land nur reiche einwohner in ſich faſſen, und dahero dennoch durch wahrhaftiges armuth unglücklich ſeyn könte, woraus ſattſam erhellet, wie das reichthum eines privati und eines landes von einander unterſchieden ſeyn. Daß aber dieſes beſtändig reich ſeyn ad eſſentiam des reichthums gehöre, erhellet daraus: Weil man keinen,

der

Digitized by Google

der nur ſo viel güther beſitzet, daß er z. E. 4 wochen alle commoditäten genieſſen kan, reich nennet, ſondern den, welcher dieſe bequemlichkeiten immer hat, als woher auch die philoſophi behaupten, daß keiner vor ſeinem tode könne reich genennet werden. Demnach kan ein land reich ſeyn, wenn es gleich kein geld beſitzet, (geld iſt eine tode und unſchmackhafte ſache, und lebet eigentlich kein menſch davon, iſt auch nur zur bequemlichkeit erfunden worden) wenn anders ein land die ausländer auf keinerley art, oder nicht nothwendig brauchet; hingegen kan ein privatus ohne geld nicht reich ſeyn. Denn ob er zwar güther beſitzen kan, um welcher willen man ihn reich nennet; ſo kan er doch dieſe güther, wenn er ihr pretium nicht reduciret, wenig, oder oft vor ſeine perſon gar nicht brauchen, indem er niemals ſo viel tauſend perſonen zum geſinde und ſo viel güther haben kan, als ſeine bequemlichkeit erfordern. Ein land ſuchet ſolchergeſtalt die ihm nöthigen mittel, entweder vornemlich von auswärts, oder vornemlich von innen. Dieſes geſchiehet 1) wenn die todten capitalia alſo roulirend gemachet werden, daß zwiſchen dem gelde und denen pretiis vulgaribus eine proportion ſey. 2) Wenn man bergwercke bauet, und ſelbſt geld ſchlagen laſſen darf, wiewol das recht zu müntzen allhier nicht nothwendig erfordert wird, und der berg-bau auch an und vor ſich ſelbſt nützlich ſeyn kan. 3) Wenn man des landes boden alſo zurichtet, daß es nutzbare waaren hervor bringe; und 4) wenn man beſondere künſtler zu verſchaffen und zu hegen weiß, welches letztere ohne ein und das andere vorhergehende mittel vor ſich allein noch nicht hinlänglich iſt. Ein land wird von auſſen bereichert, entweder durch krieg und der daraus erfolgenden vergröſſerung ſeiner ſelbſt. Denn je mehr leute befehliget werden können, wie ſie ſich einander ſelbſt zu nutz, z. E. im handel und wandel gegen einander verhalten ſollen, d. i. je gröſſer das land iſt, ingleichen, je gröſſer vielleicht das nicht cultivirte land iſt, deſto mehr wird die menſchliche geſellſchaft unterſtützet, und deſto beſſere zeiten laſſen ſich herbey rufen, weil ja bekandt, daß die ſocietät das band ſey, wodurch gantzer länder wohl zuſammen gehalten und conſerviret wird. Je gröſſer die ſocietät und deren membra ſeyn, deſto mehr bequemlichkeiten kan ein jedes membrum genieſſen, welches auch a poſteriori alſo zu ſehen iſt. Wenn ihrer zwey in einer wüſten inſul ſich befänden, ſo können ſie beſſere dinge ins werck richten, als wenn nur einer in dergleichen wüſteney wohnen ſolte, wenn deren 3 wären, noch mehr und wenn 100000 wären noch mehr u. ſ. f. Denn weil wir mit den ausländern, da wir ihnen nichts zu befehlen haben, insgemein ſo zärtlich, als mit einem rohen ey umgehen müſſen, und gleichwol hiervon annoch wenig vortheil oft haben, ſo haben wir urſache, von ihnen zu ſagen, daß ſie uns nicht ſo viel dieneten, als unſere landesleute. Oder es bereichert ſich ein land von auswärts, durch friedliche pacta, welche pacta (in ſenſu non juridico) abermals publica oder privata ſeyn, da denn unter allen arten derer pactorum die handlung, welche wir mit den ausländern treiben, vornemlich in die augen fället. Handlung aber beſtehet entweder in vertauſchung des geldes gegen geld, oder wenn man waaren vor geld, oder geld vor waaren, oder wenn man waaren vor waaren weggiebet und umſetzet. Waaren überhaupt ſind entweder eigentlich ſo genannte waaren, oder es ſind geſchicklichkeiten, deren ſich die ausländer von uns bedienen, dieſes letztere geſchiehet, wenn ſie dergleichen geſchicklichkeiten von uns lernen, oder wenn ſie ſich der ausübung unſerer geſchicklichkeiten bedienen. Dergleichen geſchicklichkeiten werden abermal eingetheilet in gelehrte, als welche von academien, oder in ungelehrte doch künſtliche, als welche von denen künſtlern müſſen hergeholet werden, wiewol auch groſſe herren, um die künſtler und deren exercitia zu erheben, gleichergeſtalt academien ſtiften könten. Die waaren aber allerſeits bekommen die ausländer entweder allein von uns, oder zugleich von andern. Alle waaren, ſo uns die ausländer abnehmen, brauchen ſie entweder zur nothdurft, oder zu ſonderlicher bequemlichkeit, deren ſie ohne die gröſten beſchwerungen nicht entrathen können, oder zu einem bloſſen plaiſir, z. E. ihre curioſität zu ſtillen. Die waaren, welche ſie von andern ländern zugleich bekommen können, doch aber ihnen unentbehrlich und in groſſer menge nöthig ſind, verhalten ſich bey dieſer unſerer öconomiſchen abſicht eben alſo, als diejenigen, welche ſie zur bequemlichkeit oder zum plaiſir brauchen, daher gelten von beyden arten mehrentheils einerley maximes. Diejenigen länder, von denen wir uns zu bereichern ſuchen, dienen uns entweder hinwiederum mit waaren, oder wir haben von ihnen nur geldes nöthig, welches letztere ſich ſelten zuträget. Daß wir demnach mit ausländern handlung treiben können, dazu gehören requiſita phyſica und moralia: Hingegen wenn es einem lande an dieſen nöthigen ſtücken dergeſtalt ermangelt, daß dieſelben auf keinerley art verbeſſert werden können, gleichwol aber ohne handlung mangel an lebens-mitteln iſt, ſo iſt es von der natur dazu ſchon aus-

Digitized by Google

auserſehen, daß es kein abgeſondertes land ſeyn ſoll. Solchergeſtalt können wir zuweilen gewiſſe natürliche requiſita, durch welche ein land ſowol von innen als auswärts bereichert wird, vermittelſt der klugheit und bemühung erlangen. Das erſte mittel hierzu beſtehet in der art und weiſe, das land nützlich anzubauen und zuzurichten: Z. E. wenn man wüſte plätze anbauet, den ackerbau verbeſſert, die menge oder güte derer waaren vergröſſert; das andere in der art und gemächlichkeit, die waaren von einem ort zum andern zu ſchaffen, z. E. wenn man ſich der ſchiffe bedienet, oder einen fluß zur ſchiffahrt wohl zuzurichten weiß, wenn man bey überfluß des futters ſtuttereyen anleget. Zu denen moraliſchen requiſitis iſt ein mittel, 1) daß wir uns neceſſair zu machen ſuchen, welches geſchiehet, entweder in ſenſu negante, und in uneigentlichen verſtande, wenn wir uns formidable machen, ſo abermals unzehlig viel mittel haben kan, oder in ſenſu ajente wenn wir uns beliebt machen, z. E. in anſehung der waaren, worunter wir gedachter maſſen die geſchicklichkeiten mit verſtanden wiſſen wollen. 2) Daß wir, ſo viel möglich, freundſchaft halten, oder 3) daß wenn wir durch einen rechtmäßigen krieg mehr zu erlangen gedencken, als durch frieden, wir keinesweges friede halten ſollen, worbey zu erinnern, daß dieſes zugleich ein mittel ſey, ſich formidable zu machen; auf alle fälle aber iſt wieder das völcker-recht nicht anzuſtoſſen. Gehet es aber nicht an, daß ein land auf ſolche weiſe ſich in guten zuſtand ſetze, welches doch unter 50 ländern nicht einem arriviren kan, ſo hat es vornemlich urſache, mit denen wenigen güthern, derer es mächtig iſt, wohl umzugehen, d. i. ſie bis auf einen höchſt nöthigen und unumgänglichen gebrauch aufzuheben. Wendet alſo ein land geld und geldes-werth auf und verbrauchet etwas, ſo iſt dergleichen aufwand entweder ein geld-mittel oder ein lebens-mittel. Dasjenige geld, ſo es zu einem geld-mittel dergeſtalt machet, daß es davon unmittelbare waaren kaufet, welche vom lande verbrauchet werden, iſt eben alſo zu betrachten, als wäre es ein lebens-mittel. Nun fraget ſichs auch, wie es denn anzufangen, damit wir die ſtaats-kranckheiten eines landes kennen lernen? Wie viel ſolcher gebrechen ſeyn können, dieſelben haben wir zwar erzehlet; nun iſt auch nöthig zu zeigen, auf was art man erfinden ſolle, an welchem dieſer gebrechen denn ein land laborire, denn ſie liegen gewißlich nicht ſo vor augen, als mancher ſich einbildet. Es läſſet ſich nicht ſogleich errathen, ob die ſchlimme zeit vom überfluß des geldes, oder vom mangel deſſelben, oder von der menge der leute, oder von andern urſachen herrühre; unter allen iſt es am ſchwereſten zu erfinden, ob zu wenig geld roulire, oder ob vielleicht in dem lande allzu wenig waaren erbauet werden. Hingegen iſt es deſto leichter, auf die übrigen urſachen zu ſchlüſſen, wenn man wegen letzterer beyden eine gewißheit hat. So viel geld, als jährlich vor waaren, bemühungen, u. d. g. bezahlet wird, ſo viel geld, muß man nicht meinen, daß es roulire. Denn 1 rthlr. wird des jahres über vielmals ausgegeben, und es iſt möglich, daß mit 1 rthlr. jährlich vor 1, 2, 3, 400 rthlr. waaren bezahlet werden, deswegen iſt das procedere alſo zu machen: Man ſtelle ſich vor, als befänden ſich in einem lande 100000 familien, (die gewiſſe anzahl derſelben kan leicht ausfündig gemachet werden), ſetze auch, daß jede familie täglich 1 rthlr. brauchet, (dieſe gewiſſe zahl erfindet man ſo ziemlich durch ausrechnung, wie viel überhaupt jährlich waaren verbrauchet werden, und ob man ſchon ſolches ad unguem nicht erfahren kan, ſo heiſſen wir dieſe zahl doch gewiß, weil uns zu unſerer hieſigen abſicht ein mehrers zu wiſſen nicht nöthig iſt): Dieſen thaler nimmt jede familie einen tag ein, den andern giebt ſie ihn wieder aus; alſo verlaufen 100000 tage ehe der thaler herum kömmt; folglich rouliren beſtändig 100000 rthlr. folglich verwechſelt man mit ſolchem gelde des jahrs über ſo viel waaren, welche den werth 365 tonnen goldes haben. Wenn man nun erwehnter maſſen gewiß weiß, wie viel waaren jährlich verkaufet werden, z. E. daß ſie mit 730 tonnen goldes bezahlet werden, ſo weiß man auch gewiß, daß 200000 rthlr. geld roulire. Darum gelten im erſtern fall die 365 tonnen goldes nicht mehr, als obige 100000 rthlr. zu verſtehen, wenn von jenen jedweder thaler 1 jahr ſolte liegen bleiben, ehe er ausgegeben würde, d. i. wenn jeder thaler 1 jahr liegen bleibet, ſo thun 365 tonnen goldes nicht mehr effect, als eine eintzige, wenn ein jeder thaler nur einen tag liegen bleibet. Um aber die waaren öffentlich taxiren zu können, ſo iſt ohngefehr alſo zu verfahren: Es muß unterſuchet werden, wie viel ein jeder bauer, ein jeder handwercks-mann, künſtler und gelehrter, welche noth leiden, (denn die nothleidenden gehören allhier, caeteris paribus, in eine claſſe, und machen den gröſten theil der einwohner aus) des jahres über waaren verfertigen, und verkaufen könne? Welche art derer waaren und arbeit in jeder profeßion am meiſten abgehe? Dieſes was ein jeder verfertiget, muß ſo hoch taxiret werden, daß nicht nur die leute mit ihren familien

bequem

bequem leben können, ſondern auch noch einen kleinen überſchuß haben. Die frage: Ob alle arbeitſame künſtler und gelehrte zu thun haben? machet uns keinen einwurf; denn wir geben anderwärts mittel, daß ſie allerſeits zu thun haben müſſen. So habe man auch abſicht auf den unterſchied der ſtände, welchem viel und welchem wenig bequemlichkeiten zu genieſſen erlaubet ſind, ingleichen nehme man ſich in acht, daß man nicht etwa bey verlag, und was die waaren gekoſtet, denen leuten als profit anrechne. Alsdenn addire man und ſehe, wie viel es nach proportion des preiſes der waaren, welche unter dieſe taxe gar nicht können gebracht werden, betrage, wenn einer jährlich ſo viel bezahlen ſoll, als er ſeinem ſtande nach jemals verbrauchen darf. Wenn dergleichen waaren, welche wir ſelbſt erbauen, zum theil auſſer landes geführet werden, ſo müſſen wir auch darinnen klugheit brauchen, daß wir die waaren nicht alſo, wie es uns einfället, taxiren und etwa nachhero die übrigen proportionirlich erhöhen, oder erniedrigen, ſondern es iſt zu unterſuchen, ob wir etwa andere waaren von den ausländern brauchen, welches ſich denn insgemein zuträget, und folglich iſt an den waaren, welche auſſer landes gehen, der anfang zu machen. Denn, wenn wir dieſes nicht thäten, ſo könte leicht geſchehen, daß die ausländer bey uns wolfeil, wir aber bey ihnen theuer einkaufen; ferner, wenn wir viel waaren von den ausländern holen müſſen, ſo ſind auch unſere ſelbſt erbauete waaren, welche im lande verbleiben, nach proportion eben ſo hoch, als die, welche wir annoch von ausländern holen müſſen, zu taxiren, damit diejenigen, welche dergleichen von den ausländern zu anderweiten verkauf kaufen, nichts embüſſen, oder zu einſtellung des handels nicht genöthiget werden. Alſo wenn befunden wird, daß zur zeit des mißwachſes annoch ſo viel vorrath am getrände im lande vorhanden, (welches mit leichter mühe ausfündig gemachet werden kan), daß man nicht nöthig hat, das getrände anderwärts herbey zu führen, und wir wiſſen, daß die ausländer nicht in gewohnheit haben, uns getrände abzukaufen, oder wir verbieten die ausfuhre des geträndes, ſo können wir füglich einen tax ſetzen, welcher dem tax des vorigen jahres nicht viel weichet. Denn worzu ſoll die erhöhung des taxes helfen? ſollen ſich die einwohner vielleicht nicht ſatt eſſen? das wäre eine ſchlechte ſtaats-maxime: Oder ſollen die armen das mißwachsjahr allein empfinden, der aber, dem das getrände wächſet, nicht? dieſe maxime wäre noch ſchlechter. Wenn das getrände, ſo wir im vorrath haben, auf 1 bis 2 jahr annoch hinlänglich iſt, ſo iſt an einem neuen tax nicht viel zu künſteln; es iſt alsdenn keine urſache vorhanden, warum bey mißwachs-jahren die, welche das getrände erbauen, durch ihre ſelbſt gemachte theuerung vor ihr weniges getrände eben ſo viel bezahlet bekommen ſollen, als ihnen wäre bezahlet worden, wenn ſie mehr erbauet hätten. Andere käufliche ſachen, quod notandum, läſſet man zu ſolcher zeit immer in ihren vorigen preiß, folglich haben die korn-juden, und die, welchen das korn wächſet, von der unfruchtbarkeit des jahres gar keine beſchwerung. Es muß der tax alſo beſchaffen ſeyn, daß kein einwohner, caeteris paribus, vor dem andern einen vorzug habe; wäre aber das getrände gar nicht hinlänglich, dergeſtalt, daß der ausländer vorſchub annoch benöthiget ſeyn ſölte; ſo würde dieſes ſeinen abfall leiden, und der tax müßte auch darnach reguliret und erhöhet werden; hingegen iſt bey fruchtbarer zeit, wenn z. E. das getrände, das futter des viehes, das obſt, der wein etliche jahre nach einander wohl geräth, der preis derer waaren ſogleich herunter zu ſetzen: Denn, ob zwar einmal ſo viel, als das andere verzehret wird, dergeſtalt, daß es denen käufern nichts verſchlagen muß, wenn ſie nur ſo viel vor ihr geld bekommen, als ſie brauchen, und als ſie im vorigen jahre bekommen haben; ſo muß man doch denen, die das korn erbauen, die ausbeute des fruchtbaren jahres nicht allein ſchencken, ſondern ſie zur theilung anhalten, und es gehet denen käufern darinnen ein groſſes zu gute, daß ſie das, was ſie brauchen, mit wenigern gelde erkaufen können. Solchergeſtalt muß der preis nur ſo weit herunter geſetzet werden, daß die verkäufer von der wolfeilen zeit auch antheil nehmen. Inſonderheit aber darf man mit herabſetzung des preiſes ſich nicht präcipitiren, wenn die ausländer viel getrände hinweg zu holen pflegen. Denn es iſt beſſer, es bleibe eine ziemliche quantität geldes im lande, welche ungleich ausgetheilet iſt, als daß die kleinere quantität, welche doch gleich ausgetheilet wäre, daſelbſt verbliebe. Maſſen, wenn wir geld im lande haben, wir es nachhero leichter roulirend machen können, als wenn die kranckheit aus dem mangel des geldes ſelbſt herrühret. Den verborgenen werth aber der kunſtmäßigen waaren zu verſtehen, muß die obrigkeit zu deren ſchätzung aus jeder pr f ſſio kunſtverſtändige leute nehmen. Denn es giebet waaren, welche andere leute ſchlechterdings nicht verſtehen können. Wer z. E. das kürſchner-handwerck mit beſondern fleiß nicht erlernet hat, der iſt vom rauchwerck zu urtheilen ſchlechterdings ungeſchickt, und

es haben dergleichen kunſt-verſtändige ſelbſt geſtanden, daß ſie in gewohnheit hätten, dieſe waaren, welche z. E. aus Moſcau in Deutſchland gebracht würden, bey einrichtung des licents wenigſtens um die helfte wolfeiler anzugeben, als ſie ihnen netto zu ſtehen kämen, hingegen bey verkaufung dererſelben, pflegten ſie den werth um ſo viel deſto mehr zu erhöhen. Doch iſt abermals behutſamkeit zu gebrauchen, daß man zu ſolchen öffentlichen taxatoribus keine erwehle, welche die profeßion annoch würcklich treiben. Es giebet zwar wol annoch gewiſſenhafte leute, welche ſich vor einem meineyd fürchten: Weil aber die bosheit täglich überhand nimmt, ingleichen, weil ſich alle urtheile und meinungen, wenigſtens primo intuitu und eine zeitlang pro und contra vertheidigen laſſen; ſo verblendet bey ihnen das ſtarcke verlangen nach dem gewinſte die ohnedies bey den meiſten menſchen ſchwächere vernunft, ſammt allen religieuſen urtheilen, und es finden ſich alsdenn ſchein-gründe, welche die halb klugen glauben heiſſen, ſie begiengen durch dergleichen verbrechen keinen meineyd. Wer ſo ingenieux und boshaftig iſt, daß er ſeinen landes-herrn belügen kan, der wird auch ſo ingenieux ſeyn, eine obwol ſündliche reſervationem mentalem zu finden. Es wird allerdings von vielen dieſerhalb ſchwere rechnung gefordert werden, wie denn zu glauben, daß die meiſten bedienten in allen ländern ihrer pflicht nicht gemäß leben. Jener ſagte: Er hätte die zeit ſeines lebens noch keinen bedienten geſehen, welcher ſeinen eyd völlig gehalten hätte. Als man ihn dieſerhalb zur rede ſetzte, wickelte er ſich alſo heraus, daß er antwortete: Obiges ſey zwar an dem, hingegen ſey auch wahr, daß er annoch keinen bedienten geſehen, welcher ſeinen eyd übertreten hätte. Freylich ſolte die wahrheit niemand allzu laut geigen. Im übrigen iſt von der univerſal-taxe zu wiſſen, daß ſie ordentlicher weiſe nach eben denen regeln, wornach die cammer-taxe eingerichtet wird, zu reguliren ſey, mithin gar füglich eine univerſal-cammer-taxe könne genennet werden; oder es könte der marck-preis alternative geſetzet werden, und je näher dieſer dem cammer-taxe käme, vor deſto billiger wäre ſelbiger zu halten. Gleichergeſtalt ſind nebſt andern waaren die zubereiteten eß-waaren in den gaſt-höfen zu taxiren, und es iſt darauf zu ſehen, daß die reiſenden behörig bewirthet werden. Denn den ſchaden, welchen faule einem lande zuziehen, eben denſelben ziehen auch liederliche gaſt-wirthe herzu. Wo gute wirthſchaft iſt, da finden ſich viel gäſte; wo viel gäſte ſind, wird viel verzehret, wo dieſes geſchiehet, da wird hinwiederum viel ausgegeben. Denn der gaſtwirth giebt ſolches geld nicht nur vor gaſtirungswaaren, ſondern auch vor ſeine perſon hinweg. Die aber, die es verzehren, ſind doch insgemein wohlhabend, weil nun dadurch der gantzen ſtadt oder dem gantzen dorfe ein nutzen zuwächſet, und inſonderheit die kleinern ſtädte ſolchen nutzen mercklich ſpühren, ſo ſolte vornemlich kein ungeſchickter, oder fauler, oder eigennütziger wirth geduldet werden. Ein jeder reiſet weiter fort, wenn er weiß, daß er vor ſein geld allhier nicht bewirthet werde, oder er pfleget wenigſtens im gaſt-hofe kein übriges geld zu verzehren. Darum können die gaſt-höfe zum aufnehmen der ſtädte gar viel beytragen, welches auch unter andern z. E. dadurch geſchehen kan, daß ein fremder, welcher ſich einige zeit, oder etliche tage an einem orte aufhält, oft nicht allein dem gaſt-wirthe, ſondern auch unmittelbar andern einwohnern geld zuwendet.

Guth: Durch dieſes wort wird nicht allein ein von natur liegendes und unbewegliches ſtück, als äcker, wieſen, gärten, haus und hof verſtanden, ſondern man rechnet auch dazu bewegliche ſachen, als geld, ſilber-geſchirr, allerley geräthe an betten, leinen zeuge, hausrathe und dergleichen. Zu denen unbeweglichen güthern gehöret auch das unbetagte, oder wegen eines wechſels und obligation der zeit nach noch nicht gefällige erbgeld, ferner dasjenige geld, welches einer in einem teſtamente auf einen gewiſſen ort, daß es darauf haften ſoll, vermachet hat; ferner betten und lein-geräthe in einer wirthſchaft, oder gaſt-hofe, mit dem bedinge, daß ſie darinnen zum gebrauche bleiben ſollen; ingleichen in einer feſtung alles dasjenige, was zur munition und proviantweſen gehöret; ferner die pertinentzien bey denen ritter-güthern, welche ausgeſetzet ſind, daß ſie beſtändig dabey bleiben ſollen, wie auch endlich die leibeigenen und zu einem guthe gehörigen bauern. So gehören auch zu denen unbeweglichen güthern die noch ſtehenden früchte auf den feldern und das in den gärten an denen bäumen hangende obſt, wie auch das auf den wieſen ſtehende gras, ingleichen die an den ſteinen und flüſſen liegende mühlen, auch wind- und ſchiff-mühlen, alsdenn alles, was erdwand- nied- und nagel-feſte iſt. In gewiſſen fällen aber, zumal was den punct der caution anlanget, werden kram- und buch-läden, wie nicht weniger die bibliothecken vor unbeweglich geachtet, ſo, daß ein beſitzer von dergleichen güthern, wegen beſtellung und leiſtung ein vorſtandes frey iſt, in erb-fällen aber rechnet man ſie zu den beweglichen güthern.

Digitized by Google

Guth (höchſte), des menſchen, daß es in arbeit beſtehe: Ein jeder menſch hat eine angebohrne unerſättliche begierde zur wahren und höchſten glückſeligkeit, die zu dieſer welt gehöret, zu gelangen, und ſuchet deswegen alle mittel, die einen dahin führen, hervor. Einige haben dahero das höchſte guth in reichthum, andere in ehre, und noch andere in wolluſt geſuchet; andere haben gemeinet, dieſes höchſte gut in der unempfindlichkeit gefunden zu haben, das iſt, es hat ſie weder wolluſt, noch ehre, noch reichthum dahin bringen können, daß ſie eine wirckliche freude und vergnügen über den genuß dieſer dinge empfunden hätten, ſie ſind hingegen auch nicht durch den verluſt derſelben in ſchmertzen und traurigkeit geſetzet worden, ſondern ſind vergnügt geweſen, daß dieſe dinge ihre hertzen nicht gerühret; noch andere haben in ausübung ſtrenger tugend ihr gemüth beſänftiget und geglaubet, ſie wären es, die das wahrhafte höchſte guth gefunden hätten; und endlich ſind einige geweſen, welche dafür gehalten, alles in einem zuſammenfluſſe, als äcker, vieh, häuſer, kleider, ruhe, klugheit, geſundheit, freunde, eſſen, trincken, ſchlafen, ehe, vergnügſamkeit, ſicherheit und endlich ein langes leben, wären das rechte wahrhafte guth. Wer aber der ſache in etwas genau nachdencken will, der wird finden, daß dieſer zuſammenfluß auch nicht im ſtande iſt, der ſeele des menſchen das rechte wahrhafte glück zu verſchaffen, ſondern vielmehr eine gelegenheit ſey, den menſchen gar zu verblenden und alſo des wahrhaften guthes zu berauben. Es beſtehet vielmehr die höchſte glückſeligkeit, welche ein menſch in dieſer welt zu hoffen hat, in nichts anders als in einer nach den menſchlichen kräften abgemeſſenen arbeit. Die glückſeligkeit ſelbſt aber iſt eine ſolche, welche der mit trübſalen unterworfene menſch fähig iſt. Denn erſtlich kommet dieſes mit dem befehle GOttes im A. T. überein: Jm ſchweiß deines angeſichts ſolt du dein brod eſſen. Und hernach im N. Teſt. dringet Chriſtus gleichfals durch mancherley gleichniſſe darauf, als Luc. 19, 13. heiſt es: Handelt, bis ich wieder komme; ſo gehöret ferner das gleichniß der arbeiter im weinberge, Matth. 20, 1. ſeq. und alsdenn die austheilung des pfundes, damit zu wuchern, Matth. 25, 18 darzu. Paulus redet gleichfals von ſäen, pflantzen und arbeiten, Gal. 4, 2. Epheſ. 4, 28. dahin zielen auch aller wohlgeſitteten völcker geſetze, z. E. der Egyptier und Griechen, welche geordnet, daß ein jeder eine beſondere kunſt erlernen, die faulen und müßigen aber zeit lebens vor unehrlich gehalten, und dem ſpott und ſchimpfe anderer überlaſſen werden ſolten; und die Athenienſer beſtraften ſogar die müßiggänger und diebe mit einerley art ſtrafe. Auch zu unſern zeiten iſt die republick Lucca noch ein klar exempel, welche niemanden unter ſich leidet, die nicht arbeiten wollen. Die vortheile von einer einem jeden zugetheilten mäßigen arbeit beſtehen darinne: Denn man vergiſſet bey der arbeit des mit dem leben verknüpften jammers und elendes, und dieſes iſt die höchſte ſtaffel der glückſeligkeit, wenn einer nicht urſache hat, an ſein elend zu gedencken, und wer nicht daran dencken darf, der hat die wahre zufriedenheit; ferner wird die höchſtgewünſchte und edle leibes-geſundheit durch arbeit erhalten, und in einem geſunden leibe wohnet auch eine geſunde ſeele. Dieſes iſt mit dem exempel eines brunnes ungemein ſchön zu erläutern, denn je mehr waſſer aus einem friſchen geſunden brunnen geſchöpfet wird, deſto friſcher ſind die waſſer, ſchöpfet man aber wenig, ſo wird auch das gute waſſer faul. Auch die wahlſprüche der Kayſer, als des Septimius Severus: Laboremus. Laſt uns arbeiten; des Pertinax: Militemus, wir wollen ſtreiten; des Veſpaſianus: Ein Kayſer muß ſtehend ſterben; des groſſen Alexanders: Nichts mit zaudern, und anderer, beweiſen, daß in der arbeit die glückſeligkeit des lebens zu ſuchen ſey. Müßiggang hingegen iſt nicht nur eine bey rechtſchaffenen leuten verhaßte ſchandthat, ſondern es verfället auch die ſeele des menſchen dadurch auf allerhand ſchädliche abwege, wenn es ihr an guten fehlet, dieſe und jene laſter auszuüben, denn dieſe iſt und kan niemals müßig ſeyn. Und obgleich einige den müßiggang zu einer ruhe machen wollen, ſo verſtehen ſie nicht einmal, was muſe und ruhe iſt. Muſe und ruhe muß nach der arbeit ſeyn, dadurch der leib ſich erholet und die ſeele erquicket wird, und trift dahero dieſer ſinn-ſpruch ſehr wohl ein: Die ruhe nähret leib und ſeel, mußiggang verderbet beydes, keinem widerfähret leides, wer nur meiden kan den fehl.

Haab und Guth: Unter jenem werden die beweglichen ſachen, unter dieſem der liegende grund, als unbewegliche ſachen verſtanden. Siehe Güther.

Haacke: Jſt ein krumm gebogen holtz, oder eiſen, womit man entweder etwas zu ſich ziehet, oder daran man etwas hängen kan. Von dem unterſchiedenen gebrauch haben die haacken auch unterſchiedene namen bekommen: Als angel-haacken, brunnen-haacken, egge-haacken, feuer-haacken, fleiſch-haacken, fiſch-haacken, keſſel-haacken, nieder-haacken miſt-

haa-

Digitized by Google

haacken, ſchlüſſel-haacken, thür-haacken, wand-haacken und dergleichen.

Haacken-pflügen: Heiſſet den gebrachten acker mit dem haacken-pfluge quer überfahren, und die umgeriſſene erde, ſo zuvor im brachen nach der länge des ackers gemachet, wieder in der mitten, oder in die quere aufs neue entzwey reiſſen. Ein ſolches ackern wird nur in ſehr raſigten, und queckigten feldern vorgenommen, da es denn die dritte acker-arbeit zur winter-ſaat, und ſo viel als das rühren iſt, welche mit ſonderbaren fleiſſe geſchiehet, und daher die obgedachten quer-furchen, mit dem haacken-pflug nicht allzuweit, ſondern fein genau zuſammen gefahren ſeyn, weil damit die erd-ſchollen deſto genauer zerriſſen, und alſo ſo klein, als es gemachet werden kan, auch endlich dergeſtalt um ſo viel deſto beſſer mit der egge nachmals zurechte gebracht werden kan. Solche arbeit muß vornemlich noch geſchehen, wenn vor der ſaat-zeit viel näſſe im felde geweſen, ſo, daß es wieder ſehr raſigt, und queckigt werden will, doch ſoll es an ſich ſelbſt zu guter trucknen zeit geſchehen. Denn wenn es in der näſſe geſchiehet, ſo wird der acker zu derb, und verraſet ſich wieder, ehe man ſichs verſiehet. Man ſoll auch die felder nach dem haacken-pflügen, oder balcken-ſtreifen nicht ſogleich eineggen, weil ſich der erdboden ſonſt allzuſehr zuſammen ziehet, ſondern, wenn es vorher fein ausgetreuget, weil ſolchergeſtalt das gras deſto beſſer davon vergehet, und die quecken auch deſto gewiſſer aus denen feldern kommen.

Haacken-pflug, Radlitz, Ruhr-haacken: Iſt eine beſondere art eines pfluges, welcher eine zweyſchneidige ſchaar, ſo mit ſeiner bille vorne an das haupt geſtecket wird, aber keine ſeiten-breter, und gemeiniglich nur eine rüſter, oder pflug-ſtertze hat, wiewol man auch deren mit zwey rüſtern findet. Dieſer haacken-pflug wird bey ſtarcken queckigten feldern gebrauchet, und der gebrachte acker, der quere nach damit überfahren, und wieder zuriſſen.

Haacken-zähne: Werden die etwas runden, und zugeſpitzten ſcharfen zähne derer pferde genennet, welche an beyden ſeiten zu nechſt, doch in einer kleinen entfernung, auf die eck-zähne folgen, und gemeiniglich in fünften jahre hervorwachſen. Denn ſie brechen bey einem pferde immer eher, als bey dem andern durch, nachdem eines pferdes complexion ſtarck oder ſchwach iſt. Dieſe haacken-zähne wachſen etlichen pferden von einem jahre zum andern länger, und werden oft ſo hoch, daß die pferde dadurch am freſſen gehindert werden, weswegen man ihnen ſolche bey zeiten abſtoſſen, oder abfeilen laſſen ſoll. Weil auch die haacken einen finger weit von den unterſten zähnen ſtehen, auch niedriger und gerader ſind, mithin weder zu viel einwärts, wo ſie leicht die zungen, noch zu viel auswärts, wo ſie leicht des pferdes lippen verletzen, ſtehen ſollen, ſo muß man denenjenigen, die dergleichen fehler an ſich haben, ebenfals mit der feile helfen laſſen. Sonſten ſollen nicht alle ſtutten, ſondern nur dieſe, welche hitziger natur ſind, haacken-zähne bekommen. Sie bringen aber wenig füllen, und taugen nicht zur zucht, wie die andern, hingegen hält man ſie vor arbeitſamer und dauerhafter.

Haack-ſohle: Iſt ein ſtück eiſernen beſchläges an dem haupte des pfluges.

Haag, ſiehe Hecke.

Haale, ſiehe Blut-fincke.

Haamen, Fiſch-haamen: Iſt ein netze, welches in der runde tief geſtricket iſt, und an einer weiten hölzernen gabel mit einem bügel befeſtiget iſt; man hat ſie groß und klein. Die groſſen, womit man in flieſſenden waſſern oder teichen fiſchet, müſſen etwas weitläuftig, und mit groſſen maſchen geſtricket ſeyn, damit die kleine fiſch-brut dadurch fahre und zurücke bleibe. Mit den kleinen aber werden meiſtentheils die bereits gefangenen fiſche aus dem fiſchkaſten gezogen.

Haamen: Iſt auch eine art netze, womit die reb- und andre hühner gefangen werden. Der haamen, welchen viele hühner-fänger lieber enge, denn weit haben, wird ohngefehr von 24 maſchen angefangen. Dieſes wird alſo eine maſche, oder zehen herum, und auf etliche 30 bis 40 ja wol mehr ſchuhe lang geſtricket, hernach zuſammen gefaſſet, jedoch gar zu lang taugt es auch nicht, hinten nimmt man auf einen, oder etliche ſchuhe lang, einige maſchen ab. Das ende wird an eine ſtarcke ſchnure geleget, daran ein ſpitziger pflock, ſo in die erde zu ſtecken, angemachet wird. Vorne an das vorderſte theil, ſo nicht zuſammen geſtricket, werden 2 ſpieſſe angebunden, und des haamens anfang allenthalben mit ſtarcken haaſen-zwirn angebortelt. Mit dieſen 2 vorder-ſtäben wird der haamen vorne in die erde geſtecket, und hinten mit dem pflocke gedehnet, daß er ſteif ſtehet. Recht in die mitte des haamens wird auch ein kleines geſtricklein gemachet, welches nach dem eingange des haamens auf der erden an die untern maſchen des haamens geſtricket und angeheftet wird, und gehet ſodann am ende nach dem hinterhalt, bis in die mitte, und eben ſo hoch, daß ein huhn aufrecht durch den haamen gehen kan. Wenn nun die hühner daſelbſt überhin kommen, fallen ſie

Digitized by Google

ſie hinunter in das hintertheil des haamens, ſie lauſen denn vollends fort, oder hinter ſich, ſo können ſie nicht wieder zurück aus dem haamen laufen, wie ſonſt vielfältig geſchiehet, und in die mitte gemachet wird. Dieſes nennen etliche hühner-fänger die brücken im haamen, wenn ſie die hühner drüber gebracht, ſie ſeyn mit pochen oder treiben ſo weit von ihnen, als ſie immer wollen, müſſen ſie ihrer wol erwarten. Es gehören in dergleichen haamen 18 bis 20 feine reifen, je einer einen ſchuh, oder etwas mehr von dem andern, die werden von hagen-hahnbotten, oder wilden roſen-dornen geſchloſſen, und gemachet, und als die ſpießlein oben geſpalten, und zugerichtet; welche aber viereckigte, und keine runde haamen brauchen, die machen die reifen von kupfer, meßing, oder eiſern drath darein, dieſe reife können auch als ein halber reif gebrauchet werden. Die flügel, ſo zu beyden ſeiten des haamens geſtellet werden, und dahin gehören, werden von neun, zehen bis zwölf maſchen hoch, wie die weiber ſtricken, mit einer maſche angefangen, und ſo lange zugegeben, bis es die zwölfte maſche erlanget, dann ſtricket man allezeit fort, nimmt am hintern orte 2 maſchen zuſammen, an dem vorder-orte aber giebet man eine halbe zu, daß die maſchen allezeit gleich, rund, viereckigt bleiben, ſo lange, bis eins 30 bis 40 ſchuhe lang wird, dann nimmt man wiederum zu beyden ſeiten ab, bis es wiederum mit einer maſchen zugeſtricket wird, wie es angefangen worden. Dieſes wird alsdenn gleich zugezogen, und an die ſpießlein ebenermaſſen wie die hinter- oder vorderſpieſſe an die ſteck-garne angebunden.

Haar: Dieſes iſt dem menſchen zur zierde gegeben, und was kan nicht ein ſchönes haupt-haar dem frauenzimmer ſowol als den männern vor ein gutes anſehen geben? Hingegen was verurſachet es nicht vor klagen, die deren beraubet ſeyn müſſen? Daher man allerdings urſache hat, dieſelben zu pflegen, und den wachsthum auf alle weiſe zu befördern. Will man dieſelben beſtändig trucken halten, ſo weichet man 2 pfund ſtärcke in ein nöſel guten branntewein, in welchen 2 loth würtz-nelcken aufgeſchloſſen worden. Miſchet es wohl unter einander, läſſet es an der ſonne trucknen; ſiebet es durch ein haar-ſieb, und hebet es in einem verwahrten glaſe zum gebrauch auf. Wenn man das haar will wachſend machen: So thut man 8 loth lebende fliegen in eine gläſerne retorte, gieſſet 1 pfund honig darauf, nebſt 2 pfund guter friſcher milch, rühret es mit einer hölzernen ſpadel wohl unter einander, verlutiret alles wohl, läſſet es im warmen ſande deſtilliren, und giebet zuletzt etwas ſtärcker feuer. Dieſes waſſer iſt auch treflich gut, vor taub-hörige perſonen. Ettmüller will, daß man von einem geſunden menſchen die haare ſoll deſtilliren, und mit dem daraus kommenden öhl den kahlen ort beſtreichen. Wenn man groſſe kletten-wurtzel kochet und das haupt damit wäſchet, befördert es den wachsthum der haare. Sollen die haare auf einer glatze wieder wachſen, ſo wird der ort mit gewärmeten weinſtein-öhl zum öftern beſtrichen. Will man die haare an einem orte wegbringen, bedienet man ſich beſonders der hierzu verfertigten haar-zänglein, womit man eines nach dem andern ausziehet. Wer ſchwartze haare haben will, nehme 4 loth gold-glette, 1 untze rothen weinſtein und 2 quentlein lebendigen kalck, ſtoſſe ſolches gröblich und laſſe mit ſcharfer lauge den 3ten theil einkochen; hiermit netzet man einen ſchwam und fähret über die haare. Anfangs werden ſie braun, gegen den 10ten tag aber ſchwartz. Krauſes haar iſt folgender geſtalt zu erlangen: Man nimmt 12 loth roſen-waſſer, miſchet 2 loth des beſten gummi darein, und läſſet es aufſieden; hiermit wird das haar angefeuchtet, ehe es aufgewickelt wird. Man kan auch 1 quentlein zucker mit dem weiſſen von einem ey, und etwas waſſer vermiſchen, und die haare vor dem aufwickeln damit anfeuchten.

Haar-bänder: Werden die langen und nicht gar zu breiten bänder genennet, womit dem frauen-volcke die haare zuſammen gebunden, und nachdem ſie abgetheilet, in jedem zopfe zu beyden ſeiten, ſolche damit feſte zu halten, mit eingeflochten werden.

Haar-ball, ſiehe Gemſen-kugeln.

Haar-kopf: Iſt ein beſonderer aufſatz, und zierrath, deſſen ſich das frauenzimmer bedienet, und entweder einen, aus falſchen haaren in die höhe gezogenen, mit püffen, zöpfen, neſt, favoretten, und auf gantz verſchiedene art ausſtaffirten aufſatz dazu gebrauchet; oder ihr eignes haar nach gefallen aufziehen, mit bänder-ſchleifen unterſcheiden, und auf das ſchönſte auszieren läſſet. Die letzte art pfleget man einen bänder-kopf zu nennen.

Haar-locken: Sind 2 lange zuſammen gedrehete locken, ſo an dem haar-kopfe bey denen umgebundenen bräuten über die ohren herunter zu hängen pflegen.

Haar-mantel: Iſt ein oben um den hals gefalteter, oder aufgeſchobener langer kragen, bis über den halben leib herunter hangend, von einem weiten umfange, der entweder durchaus von einer geneheten, oder gekleppelten ſpitze, oder auch ſchlecht von cattun, neſſel-tuch, ferleton, und dergleichen, oder mit ei-

ner angeſetzten ſpitze gemachet wird. Das frauenzimmer bediente ſich deſſen vormals, ſonderlich zur ſommers-zeit bey heiſſen wetter, und weil er ihnen vornemlich wenn ſie aus dem bette aufgeſtanden waren, oder da ſie nicht mehr völlig angekleidet, eine groſſe bequemlichkeit zuwege brachte, nennte man auch ſelbigen einen nacht-mantel.

Haar-nadel: Heiſſet nicht nur die einer reihe nadeln ähnliche, aber ihrer länge nach weit gröſſere nadel von ſtahl, helfenbein, meßing, ſilber, und dergleichen, vermittelſt welchen ſich das frauen-volck mit denen in zöpfe geflochtenen haaren ihr neſt formiren, und befeſtigen können, ſondern es bekommen auch dieſen namen die langen, und ſtarcken ſtecke-nadeln, mit rund gedreheten knöpfen, womit die aufgezogenen haare bey denen natürlichen aufſätzen, oder haarköpfen gehöriger maſſen angeſtecket, und befeſtiget werden.

Haar-ſchaar, ſiehe Gürtel-kraut.

Haarſchlächtig: Heiſſet ein pferd, welches an der lunge mangelhaft iſt, und den athem oft ſchnell auf einander holet und aus- und einziehet, auch dabey die ſeiten ſtarck beweget. Es rühret ſolcher mangel von ungeſchwungenen, unreinen, und ſtaubigten futter her, oder, wenn der haber, das heu, oder ſtroh feuchte eingebracht, beſchlemmet, oder ſonſt an einem feuchten orte gelegen, und hernach alſo müchzend, und ungereiniget verfüttert wird. Dieſes übel zu vertreiben, nehmet ein halb pfund ſade-baum, eichen, birn- baum- miſtel- lungen-kraut, das an denen eichen wächſet, jedes ein halb pfund, gelbe lilien-wurtzel 2 pfund, hacket alles zuſammen klein, kochet es in neuem weine, wenn es laulich worden, preſſet es durch ein tuch, gieſſet es dem pferde in den hals, hebet ihm den kopf auf, daß es in den leib komme, und reitet es, bis es warm wird. Will dieſes nicht helfen, ſo laſſet es um Walpurgis 14 tage auf den grünen weitzen, oder gerſte gehen, wenn beydes ſchoſſen will, und laſſet es allezeit mit warmen decken wohl zudecken, laſſet ihm die lungen-ader ſchlagen, und noch 14 tage auf den weitzen, oder gerſte gehen. Andere nehmen 1 pfund foenum graecum, 1 pfund roß-ſchwefel, und einen coloquinten-apfel, ſtoſſen es unter einander, und geben dem roſſe alle morgen und abend davon 2 loth. Wenn es aufgezehret, laſſen ſie ihn die hals-ader, welche etliche die kuh-ader nennen.

Haar-ſchnepfe, ſiehe Schnepfe.

Haar-ſchnur: Eine ſchnur von ſeide oder baum-wolle, ſo die wund-ärtzte meiſtentheils am genicke mit einer groſſen nadel durchziehen. Solches geſchiehet bey ſchweren zufällen des hauptes: Denn dadurch werden die böſen feuchtigkeiten abgezogen.

Haar-ſeil: Iſt ein vom baum-wolle, oder haaren gedrehetes kleines ſtricklein, welches die roß-ärtzte denen pferden, ſo die floß-gallen, oder den wurm an der bruſt haben, vermittelſt einer groſſen eiſernen nadel, durch den ſchadhaften ort ziehen, und zum öftern, jedoch fein ſittſam, auf- und nieder, oder hin- und herrücken, damit die böſe feuchtigkeit heraus laufe, und dem übel geſteuret werde.

Haar-ſieb: Ein von feinem haar-tuch gemachtes ſieb, welches, weil es unten und oben mit breiten ringen, ſo mit leder beſpannet wird, bedecket werden kan, und den zarteſten ſtaub nicht durchläſſet, und ſowol in denen apothecken, als in der küche gebrauchet wird.

Haar-ſtrang: Iſt ein gewächs, das faſt dem gemeinen fenchel ähnlich, nur daß es etwas gröſſer iſt, heißt darum auch ſau-fenchel: Hat gelbe blumen, und eine ſtarcke, auswendig ſchwartze und kleberichte wurtzel, die vornemlich zur artzeney dienet, hat die kraft zu öfnen, zu verdünnen und zu verſüſſen, thut gut in bruſt-kranckheiten, ſie öfnet die verſtopfte leber, miltz und nieren, iſt auch ein herrlich wund-kraut, reiniget und heilet geſchwinde. Das kraut wird zwar von ziegen und ſchaafen gefreſſen, aber den pferden und rind-vieh iſt es ſchädlich, und daher als unkraut auszurotten. Man hacket die wurtzeln heraus, welche ſehr tief ſtecken.

Haar-tuch: Nennet man das aus beutel-tuch geſchnittene und verfertigte ſtück, deſſen man ſich oft in denen küchen bedienet, ein und andre klare zu denen ſpeiſen nöthige ſachen dadurch zu treiben, oder zu drucken, dergleichen ſind die coulis, krebs-butter, und andre mehr.

Haar-wulſt: Heiſſet ein von leinewand mit baumwolle, flachs, haaren, oder werck derb ausgeſtopfter halber umfang, auf beyden ſeiten mit drath eingezogen, worüber ſich das frauenzimmer bey dem umbinden, die haar-püffe aufziehen und ſchlagen läſſet.

Haar-zänglein, Haar-zange: Iſt ein ſubtiles inſtrument meiſtentheils von ſilber, womit das frauenzimmer die haare auszieht, ſo an denen augenbraunen hervorſtehen, und einen übelſtand verurſachen.

Haar-zopf: Wird alles in gewiſſe theile geflochtenes haar genennet. Inſonderheit aber führen dieſen namen diejenigen 2 theile, in welche das weibes-volck ihre haare auf dem kopfe zu theilen, in bänder einzuflechten, und daraus das neſt zu formiren pfleget.

Haaſe:

Digitized by Google

Haaſe: Derjenige möchte wol einer groſſen unwiſſenheit zu beſchuldigen ſeyn, welchem dieſes vierfüßige thier, ſo ihm doch zu vielmalen, wenn es gut gebraten und geſpicket, zu einer delicaten ſpeiſe gedienet hat, unbekandt ſeyn ſolte. Es iſt von ſo vielen vermuthlich das eintzige, welches im maule und unter den läufern wolle hat. Männchen und weibchen ſind der leibes-geſtalt nach von einander unterſchieden, weil das erſtere viel kleiner und geſchlancker iſt, auch ein kleineres gebohn oder miſt von ſich wirft als das weiblein. Seine ſchultern ſind röthlich, und wenn er aus dem lager ſich erhebet, ſcheinet das hintertheil weißlicht und kahl. Der kopf iſt kürtzer, breiter und wollichter als des weibleins. Die ohren ſind auch weit kürtzer, breiter und weißlichter. Am backen iſt die wolle länger als des weibleins. Die häſin hat am bauche dunckelgraue wolle, und der haaſe iſt beſſer als die häſin. Die, welche ſich auf bergen und an truckenen ufern aufhalten, ſind zwar kleiner, aber weit beſſer und wohlſchmeckender als andere; diejenigen aber ſo ſich in moraſtigen orten oder an waſſer-ufern ſich aufhalten, ſind insgemein ſinnig. Die buſch-haaſen ſind klein, röthlich und ſehr verſchlagen. Sie ſchlafen mit offenen augen, die hinter-läufte ſind um ein gut theil länger als die vordern, daher ſie auch beſſer berg an, als berg ab laufen können. Sie bringen ihr leben ſelten über 8 jahr, und ſind ſo zärtlich, daß, wenn ihnen nur ein wenig der rückgrad verletzet wird, ſterben ſie alſobald. In dem gebürge laſſen ſich bisweilen haaſen mit hörnern antreffen, dergleichen hörner man zu Moritzburg, Auguſtusburg, Wolckenſtein, Tzſchopau, Erotendorf und andern ſächſiſchen orten zu ſehen bekommen kan. Der haaſe rammlet im Mertz, auch wol im Februario, und iſt unter allen vierfüßigen thieren das aller geileſte. Sie laufen einander mit ſolcher wuth nach, als wären ſie blind. Daher ſie auch ſehr fruchtbar ſind, daß auch die ſuperfoetation bey ihnen gar gewöhnlich iſt. Sie haben zuweilen 4 oder 5 junge, ziehen aber ſelten 2 davon auf, und läſſet die häſin ihre jungen über 4 bis 6 tage nicht an ſich ſaugen, da ſie ſelbige verläßt und dem rammler nachläuft. Der rammler liebet ſeine jungen nicht wie andere thiere, ſondern frißt ſelbige zuweilen gar auf. Von ihrer fruchtbarkeit pflegen die jäger zu ſagen: Der haaſe gehet im frühling ſelb ander vom holtz ins feld, und gehet um Bartholomäi ſelb achtzehen wieder zu holtze. Die haaſen-hetze oder jagd, iſt von allen die luſtigſte, weil ſie nicht mit ſo vieler unbequemlichkeit und gefahr verknüpfet iſt, als andere jadgen. Der jäger hat verſchiedenes dabey zu obſerviren: 1) Wie das wetter beſchaffen; denn wenn regnigt wetter iſt, nimmt der haaſe viel eher den weg und gebähnte ſtraſſen vor ſich. 2) Muß er acht haben, wo er das haaſen-lager gefunden, und mit welchem winde er ſich verhalten, denn da es der nord-wind iſt, ſo läufet er ſelbigen nicht entgegen, ſondern kehret dem winde den rücken. 3) Ob es ein haaſe oder häſin ſey, denn dieſe bleiben für und für auf der erſten fahrt, und bey dem erſten raum, ſo ſie anfänglich für ſich genommen den gantzen tag. Ein jäger muß auf der haaſen-jagd geſchwinde und liſtig ſeyn. Es iſt eine gewiſſe regel, wenn ein hund auf die haaſen wohl gearbeitet, ſo iſt er auch hernach zu andern thieren wohl zu gebrauchen, weil ſie daſelbſt die fahrten erlernen. Man hat verſchiedene arten, die haaſen zu fangen; es geſchiehet entweder durch wind- oder andere jagd-hunde, durch netze, und klopfjagen, oder durch ſtellung der ſchlingen. Wenn man junge hunde zu anfangs anführen will, muß man ſie auf ebenen felde abkoppeln, und an einen haaſen hetzen, ſo dienet ihnen ſolches hernach ihr lebelang. Wenn es hart gefrohren, muß man ſie nicht gebrauchen, denn ſie laufen ſich die klauen ab, dahingegen der haaſe mit ſeinen wollichten füſſen ſolches nicht achtet. Wenn ein haaſen-netz vollkommlich mit buſen 100 ſchritte ſtellen ſoll, und von gutem hanf dreyſchäftig, und klar gearbeitet iſt, ſo muß daſſelbe über 33 pfund nicht wiegen. Wenn nun jedes pfund vor 5 groſchen bezahlet wird, ſo kömmt ein ſolch garn auf 7 gülden und 18 groſchen zu ſtehen. Die waydemänniſchen redens-arten von haaſen ſind folgende: Der haaſe iſt geſchwinde, ſchreyet, läufet, wird gehetzet, erwürget, zerriſſen, abgeſtreifet, entweydet, hat einen balg, läufte und nicht füſſe, er rammelt, ſetzet, lieget wieder in ſeinem lager, ſtehet darauf auf, er fähret, ißt, wenn er ſachte gehet. Er hat 2 ſprünge an den hinter-läuften, hat ein fell oder balg, er weidet, wenn er ſein geäſe ſuchet, er hat wolle, die augen heiſſen ſehnen, die ohren löffel; gelos und gebohn iſt der haaſen koth; man richtet ihn mit dem garne vor, daß er nicht zu holtze kommen kan; die häſin ſetzet auch, wie ander wild, u. ſ. f. welche man aus der übung lernen kan. Wenn ein paar alte haaſen eine gegend zu ihrer wohnung eingenommen, ſo laſſen ſie daſelbſt keine fremden aufkommen, ſondern beiſſen und kratzen ſie weg, auſſer diejenigen, die von ihnen gebohren worden. In den kalten nord-ländern ſind die haaſen meiſtentheils gantz weiß, als in Norwegen, Lappland, Moskau ꝛc. In den gärten thut

Digitized by Google

er groſſen ſchaden wenn er da hineinſchlupfen kan; aber in der küche kan er auf vielerley art zugerichtet werden; nemlich gebraten, als ein ragout, in paſteten geſchlagen, gedämpft, oder als ein türckiſcher kuchen gebacken ꝛc. In der artzeney ſind faſt alle ſtücken des haaſens zu gebrauchen. Wenn man die rauhe ſeite eines haaſen-felles auf den ſchmertzhaften bloſſen ort des leibes, oder armes, ſo entweder von einer ſchärfe des geblüts, oder von kälte herrühret, leget, ſo vertreibet es alle ſchmertzen, und iſt dieſes mittel hundertfältig probirt erfunden worden. Die jungen mertz-häsgen, ſo aus mutter-leibe geſchnitten, zu pulver gebrannt, und in kirſchwaſſer eingenommen, ſollen wider die fallende ſucht helfen. Die ſogenannten haaſen-ſprünge pulveriſiret und eingenommen, ſind vor die colicka gut. Wer geſchwollene mandeln hat, ſchmiere ſich hinter den ohren mit haaſen-fett. Das geblüt eines im Mertz gefangenen und vor ſchrecken geſtorbenen haaſens, ſoll in der rothen-ruhr helfen. Die lunge dienet vors keichen und ſchwerem athem. Reibet man der kinder zahnfleiſch mit dem gehirne, ſo zahnen ſie viel leichter. Es nimmt auch das zittern der glieder hinweg, wenn es gebraten und gegeſſen wird. Der koth iſt gut vor den ſtein; deſſen aſche vor die rothe ruhr; der harn vor das üble gehör. Die haare ſtillen das naſen-bluten, wenn man ſie in die naſe thut. Das fett hat mit dem balg gleiche tugend, und leget man ſolche auf die mit catharren behaftete oder erfrohrne ſchmertzhafte glieder. Der zu aſche verbrannte haaſen-kopf, entweder mit honig oder bären-ſchmaltz, oder mit eßig zu einem dünnen ſälblein gemachet, dienet wider das ausfallen der haare. Das hertz vertreibet das 4tägige fieber. Dörret man es, und ſtöſſet ſolches zu einem pulver, und nimmts in warmen wein, ſo ſtillet es die mutter-ſchmertzen, und widerſtehet der fallenden ſucht. Die lunge beitzet man in ſaltz-waſſer, thut etwas myrrhen darzu, und läſſet diejenigen ſo engbrüſtig, oder mit der fallenden ſucht behaftet ſind, täglich einen gantzen monat ein wenig davon eſſen. Die leber gedörret, und in rothen wein eingenommen, dienet ebenfals für die ſchwere noth, und wider den durchfall. Die galle mit zucker angerieben, benimmt die flecken der augen, und bringet das verlohrne gehör wieder. Die nieren ſind gut wider den ſtein, machen fruchtbar, und dienen fürnemlich denen, die den urin nicht halten können, ſie werden nun gleich gekocht gegeſſen oder gepülvert eingenommen. Die geburts-geilen kommen allerley gebreſten der urin-blaſe zu hülfe, und befördern die empfängniß bey frauens-perſonen. Haaſen-koth zu pulver gebrannt, treibet den ſtein, hilft wieder die rothe-ruhr; heilet in eßig zerlaſſen, und äuſſerlich aufgeſchlagen, allerley alte faule ſchäden, und löſchet den heiſſen brand. Der urin wird mit ſpicanarden in der waſſer-ſucht mit groſſem nutzen gebrauchet. Das blut äuſſerlich über die haut geſtrichen, machet ein ſauberes und ſchönes angeſicht, vertreibet die ſommer-flecken, und hemmet den durchlauf, wenn es gedörret und gepülvert eingenommen wird. Endlich ſo verbrennet man auch den im frühling gefangenen haaſen mit haut und haar zu aſchen, und giebt davon auf einmal einen ſcrupel, ein halbes oder gantzes quentlein ein. Dieſes iſt eines von den allerbewährteſten mitteln wider den ſtein.

Haaſen-hertzen, ſiehe Hertzen.

Haber, Hafer: Dieſes feld-gewächſe iſt ſo bekandt, daß man meinen ſolte, es ſey unnöthig davon eine beſchreibung zu machen; allein da ſelbiger denen thieren, ſonderlich den pferden, gantz unentbehrlich iſt, und auch denen menſchen, ſowol in der haushaltung, als zur geſundheit ungemein groſſen nutzen ſchaffet; ſo verdienet er allerdings, daß man ſeiner gedencke. Man hat aber deſſen zweyerley, nemlich gebaueten- und wilden- oder wind-haber. Der erſtere treibet einen ſtengel mit verſchiedenen knoten, und ſiehet dem weitzen ſowol an blättern als ſtielen gleich. An der ſpitze des halms ſtehet die ähre, worinnen länglich- und weißlichte körner befindlich. Man ſäet den haber in abgelaſſene teiche, denn er will gern kühles und feuchtes erdreich haben; und man pfleget ihn gemeiniglich im anfang des Februarii zu ſäen, wenn das land locker iſt, welches gemeiniglich in leichten und ſteinigten feldern geſchiehet. Es iſt gut, wenn das feld vor winters einmal geackert worden, damit die ſtoppeln, ſo eingepflüget worden, verweſen können. Es träget ſich aber nicht ſelten zu, daß der in kalten und feuchten feldern geſäete ſaame, ſonderlich in neu aufgebrochenen wieſen, taub wird, und ſo wenig körner, und hingegen ſo viel ſtroh giebt, daß ſaat und arbeit verlohren iſt. Jedermann weiß, daß der haber ein futter der pferde, und keine ſpeiſe der menſchen iſt; nichts deſto weniger iſt man aus mangel genugſamen korns zuweilen genöthiget, brod daraus zu backen, welches aber dem geſchmack nach nicht gar angenehm und ſehr trucken iſt. Er wird auf beſonders darzu verfertigten mühlen von ſeinen ſpeltzen gereiniget, und der ſogenannte haber-grütz daraus gemachet, dieſen brauchet man ferner zu einer ptiſane oder haber-tranck, welcher alſo zubereitet wird: Man nimmt

zwölf

Digitized by Google

zwölf hände voll weiſſen haber, eine gute hand voll friſche wilde wegwart-wurtz; rothen ſandel 5 loth, nitri antimoniati 1 loth; brunnen-waſſer 12 maas; ſiedet alles mit einander bis auf den halben theil; läſſet es etliche mal durch ein tuch laufen, verſüſſet es mit weiſſen zucker und ſtellet es in keller wohl zugedecket, ſo iſt dieſer tranck zum genuß fertig. Er dienet in heftigen langwierigen haupt-ſchmertzen, ſie kommen her wo ſie wollen. Iſt gut vor allerley augen-mängel, zahn-ſchmertzen, ohren-wehe, fluſſe, und böſen kopf. Ingleichen bey hitzigen und kalten fiebern, Zertheilet und treibet aus die unreinigkeit und ſchleim der limphae in denen fluß-fiebern. Hat in febri purpurea gute würckung, ingleichen in 4tägigen fiebern; in der laufenden gicht, engbrüſtigkeit, huſten, blut-auswerfen, hertz-klopfen, ſchwindſucht, ſeiten-ſtechen, iſt dieſer tranck vortreflich, er vertreibet die maſt-körner, ſtein-beſchwerung, darm-ſucht, miltz-kranckheit; öfnet die gold-ader, und benimmt das ſod-brennen: Dienet bey maſern; in entzündung der leber; kurtz zu ſagen, es wird keine kranckheit ſeyn, dabey er nicht wunder thut. Der wilde haber iſt dem tauben- und andern haber in allem gleich, nur daß ſeine körner gröſſer und ſchwärtzer ſind. Hiernechſt giebt es auch ſchwartzen haber, dieſer iſt etwas rauch, hat kleine ſchwartze ſpitzige körnlein, und wächſet mehrentheils in gar geringen und ſandigen boden. Man nennet ihn auch barthafer, und iſt ſtarck-hülſigt, hat aber viel mehl, daher freſſen ihn die pferde lieber denn den weiſſen, man brauchet auch deſſen zum füttern nicht ſo viel, als des andern. Je länger man dieſen haber in geringe und ſandigte äcker ſäet, je geringer wächſet er von jahr zu jahr, darum muß man den ſaamen alle 3 jahr ändern, und zur ausſaat guten weiſſen haber erwählen. Wenn auch gleich in ſolchen feldern der ſchönſte haber ausgeſäet iſt, ſo wird er doch in dreyen jahren zu lauter bart-haber; wenn aber dergleichen haber wieder in einem guten und ſtarcken acker kömmt, wird er von jahr zu jahr, und alſo in 3 jahren wieder gantz weiß, aber doch nicht ſo gut und vollkommen als er geweſen. Die andere art iſt der früh- oder augſt-haber: Dieſer erfordert einen guten acker, wird zeitlich reif, und daher am allererſten geſäet, giebet auch wol körner, wird aber eben nicht ſonderlich ſtarck gebauet. Auf groſſen güthern achtet man ihn nicht ſonderlich, weil er, wenn er nicht zu rechter zeit gehauen und ausgeharcket wird, bald ausfället, und die meiſten körner hernach auf dem acker liegen bleiben. Wer aber nicht viel feld-bau hat, kan ſich deſſen mit gutem nutzen bedienen, indem er nicht allein mehr im ſcheffel, ſondern auch ins ſchock giebt, als anderer haber. Jedoch muß man dergleichen allein ausſäen, oder doch wenigſtens in der ſcheune allein legen, damit der ſaame nicht unter einander komme, und vermenget werde. Der gewöhnliche haber und die dritte ſorte deſſelben iſt der beſte unter allen. Der haber machet den gantzen acker mager, deswegen muß man ihn ein gantzes jahr ruhen und in der brache liegen laſſen. Man bauet ihn nur den ſommer über, iſt auch des ausſäens halber an den meiſten orten die erſte feld-frucht. Er brauchet nicht viel vorarbeiten, iſt daher am beſten, wenn ſolcher ſogleich im frühling, wenn man in die erde kommen kan, geackert und angebauet wird; gemeiniglich aber wird ſolcher in dem acker, wo korn geweſen, geſäet. An theils orten wird der haber ſehr ſpäth, und zwar erſt im May gebauet; allein der mißbrauch iſt meiſtens eingeſtellet, und befunden, daß der haber ſchöner und reichlicher gewachſen, wenn ſolcher in die winter-früchte geſäet worden. Man hat auch noch eine gewiſſe art haber, den man canariſchen ſaamen nennet. Dieſer hat ſeinen urſprung aus den canariſchen inſuln, von dannen er nach Deutſchland gekommen. Er wird in den gärten gebauet, ſtöſſet knotigte ſtengel herfür, wie die ſpeltzen, jeder hat oben ein länglich rundes knöpflein, darinnen der ſaame lieget, welchen man den canarien-vögeln zu freſſen giebet. Wenn dieſer ſaame zerſtoſſen, mit rocken-mehl vermiſchet, und zu brod gebacken wird, ſoll es denen, die mit blaſen-ſchmertzen, gries- und nieren-ſtein geplaget ſind, gar wohl bekommen. Die beſte zeit, haber zu ſäen, iſt, wenn das bürcken-laub ausſchläget, man ſäet ihn auch bis um den 9 und 10 May; was langſamer geſäet wird, iſt nicht ſo gut als anderer, und wird auch langſamer reif.

Haber-boden: Es iſt mehr als zu gewiß, daß das erdreich von des habers mannigfaltiger wurtzel gantz ausgezehret und ſaftloß wird. Wo der acker zum haber geringe, darf man ihn nicht dicke ſäen, damit ein körnlein das andere am wachsthum nicht hindere. Iſt er aber fett, und hat den nachdruck, mag man ihn wol dicke ſäen. Das übrige iſt im vorhergehenden articel Haber ſchon geſagt worden.

Haber-grütze: Dieſes iſt ein ſehr nützliches gemüſe in der haushaltung, wie bekannt. Von ihrer zubereitung und nutzen iſt ebenfalls im haupt-articel, Haber, zur genüge gehandelt worden.

Haber-Kaſten, ſiehe Futter-Kaſten.

Haber-milch, ſiehe Bocks-barth.

Haber-ſtroh: Dienet zur fütterung vor das rind-vieh, wel-

welches daſſelbe gerne frißt, allein denen pferden iſt es deswegen nicht dienlich, weil ihnen die zähne davon ſtumpf oder ſchlähe werden, und die bäuche davon wehe thun, und halten dieſe mehr von den körnern denn vom ſtroh. Dieſes wird auch ſonſten zur artzeney gebrauchet, da man ſich deſſen in bädern für garſtige krätze und böſe geſchwüre bedienet. Das frauenzimmer machet eine lauge aus dem haber-ſtroh, damit ſie ſich die haare gelb färben.

Haber-tranck: Von deſſen tugenden und deſſen wirckungen in allerley kranckheiten iſt gleichfalls in gedachten haupt-articel weitläuftig erwehnung geſchehen. Wenn man rohen haber in ein säcklein thut, mit wein-eßig befeuchtet, und warm auf den leib leget, ſtillet es die colick und mutter-beſchwerung alſobald. Wenn es als ein decoctum getruncken, dienet dieſer tranck in mancherley kranckheiten. So wird er auch ſowol zum gurgel-waſſer, als zu cliſtiren gebrauchet. Den wilden haber anlangend, ſo thut ſelbiger auch keine geringe dienſte in der artzeney: Er wird nemlich mit ſammt der wurtzel in waſſer bis auf den dritten theil eingekochet, und durchgeſeiget. Hernach ſetzet man ſo viel honig hinzu, als das durchgeſeigete beträget, läſſet es abermal kochen, bis es ſo dick wie geſchmoltzen honig wird. Netzet darein ein leinen tuch, und ſtecket es in die naſe. Dieſes iſt ein beſonders mittel wider den üblen geruch der geſchwüre in der naſen. Siedet man ihn nebſt gedörrten roſen in wein, vertreibet dieſes die mund-fäule, und den daher entſtehenden geſtanck. Das übrige, was ſowol bey der erndte als bey dem dreſchen des habers zu beobachten, iſt wie bey dem andern geträyde, nur daß man den haber, weil er zu rauch dazu, nicht durch die rolle oder fege läſſet, denn er nur daran würde hangen bleiben. Wenn er aufgeſchüttet wird, brauchet er anfänglich nur etliche mal des umwendens, darnach läſſet man ihn liegen. Man ſchlage den articel Gerſte nach. Da der haber auf dem boden die wenigſte wartung und aufſicht unter allen geträyde bedarf, und ſich viele jahre hält, thut ein kluger hauswirth wohl, wenn er beſtändig einen guten vorrath davon hat.

Haber-wurtzel: Wird gemeiniglich bocks-bart genennet, und iſt derſelben zweyerley, eine, welche in denen gärten wächſet, die andere die wilde, welche auf den wieſen gefunden wird. Siehe Bocks-bart.

Habicht: Iſt ein nicht gar zu groſſer, aber ein ſehr ſchadhafter und arger raub-vogel, welcher keines geflügels, ſo er zu überwältigen ſich getrauet, ſchonet. Er iſt etwas gröſſer als der guckuck, und hat, wie dieſer graue oder aſchenfarbige, etwas geſprenckelte federn, ſtarcken cörper, grobe füſſe und lange ſcharfe klauen, ſonderlich die weiblein, als welche, der meiſten raub-vögel art nach, mehrentheils gröſſer als die männlein ſind, und öfters denen adlern an gröſſe nicht viel nachgeben. Er hat einen ſtarcken krummen ſchnabel, feurige und funckelnde augen, mit welchen er, wenn er faſt die höhe der wolcken erreichet, auch das kleineſte vögelein in der niedern luft bemercket, und ſolches verfolget. Er horſtet hier zu lande, und brütet wechſelsweiſe innerhalb 14 tagen im Mertz 2, 3 bis 4 jungen aus, welche er mit dem raub kleiner gevögel ſo lange ernähret, bis ſie fliegen und ſelber auf den fang gehen können. Die alten führen ihre jungen zum fange fleißig an, ſtoſſen die kleinen vögel aus der luft zur erden, und laſſen ſie wieder fliegen, damit ſie die jungen deſto leichter fangen können, und ſpielen alſo mit ihnen, wie die katze mit der maus. Dieſes vogels ſchwingen ſind lang, mit ſtarcken federn verſehen. Er iſt zwar vielfärbig, doch unter den flügeln und am bauche braun-röthlich. Der ſchwantz, wenn er flieget, iſt lang und gleichſam getheilet. Er ſteiget überaus hoch in die luft, ſo, daß man ihn öfters nicht mehr ſehen kan, allein ſo geſchwind er ſteiget, ſo geſchwinde läſſet er auch ſich wieder herab, wenn er etwas zu ſtoſſen gedencket. Wenn er einmal fehl geſtoſſen, ſo verfolget er ſolchen vogel nicht weiter, ſondern ſetzet ſich vor unmuth auf einen baum. Weilen nun die habichte, als leichtlernige vögel, auch gleich dem falcken zum beitzen abgerichtet werden, ſo ſind ſie auf mancherley weiſe zu fangen; hauptſächlich geſchiehet ſolches im Junio, zu welcher zeit die jungen habichte von der horſt abgehen. Sie werden zwar auch aus den neſtern genommen, und hernach aufgezogen und abgerichtet, dieſes heiſſen niſtlinge, allein man hält ſie nicht vor ſo gut, als die wildfänge, weil ſie nicht ſo räuberiſch, auch gemeiniglich nicht ſo ſtarck als jene werden. Man fänget auch die äſtlinge, welche der art nach von den niſtlingen nicht viel unterſchieden, weil ſie ebener maſſen noch nicht gantz flücke ſind, ſondern von der mutter ernähret werden, auch ihr von einem zweige zum andern nur nachfliegen, wovon ſie auch den namen haben. Dieſe thiere laſſen ſich in vielen ländern, jedoch immer in einem häufiger als in dem andern finden, und halten ſie ſich ſonderlich in Engeland, Schweden, in der Schweitz und andern orten mehr auf, als in Deutſchland. Sie niſten allenthalben gern auf hohen felſen, in buchen- eichen- tannen- fichten- oder dergleichen hohen bäumen. Die

wild-

Digitized by Google

wildfänge ſind bereits ſtarck, doch noch junge vögel, welche ihre federn noch nicht geändert, aber doch ſchon geraubet haben, werden auch gemeiniglich über dem rauben gefangen. Es koſtet zwar ſehr viel mühe, ſelbige alſo abzurichten, daß ſie wieder zum jäger kommen, allein wenn man ſie auch dahin bringet, iſt ein ſolcher habicht ein ſehr nutzbarer vogel. Die jungen habichte fänget man mit netzen, alſo: Man ſpannet ein netz in die höhe, und bindet ein huhn oder taube darhinter; ein vogelſteller aber giebt ohnweit davon in einem darzu gemachten hüttlein acht; wenn nun der habicht das huhn oder taube ſtoſſen will, ziehet jener das netz zu, und fänget ihn. Auch werden ſie auf einer taube gefangen, welcher man haar-ſchlingen mit einem leder auf den rücken machet, in welchem er bey dem ſtoſſen mit dem kopfe gefangen wird. Man hat auch habichts-rinnen, nemlich ein gewiſſes garn oder netz, welches alſo aufgeſtellet wird: Es werden 4 lange ſtäbe ins gevierte in der erden feſt gemachet; an eine ſtange wird das garn angebunden, feſt gemachet und umwickelt; an die andern 3 ſtangen ſchneidet man etliche aufwärts gehende kerben, an welchen das garn gantz loſe hangen bleibet; mitten inne wird eine weiſſe taube feſt gemachet; wenn nun der habicht die taube ſiehet, wird er ohnfehlbar nach ſelbiger ſtoſſen, aber auch zugleich das garn berühren, daß es über ihn herfallen muß. Die ordentlichen habichts-körbe, worinnen man die mehreſten raub-vögel fänget, werden alſo gemachet: Es wird ein viereckigter korb, in geſtalt eines fliegen-ſchranckes, doch etwas gröſſer gemachet; auf der ſeite ſind kleine ſäulen, woran man das drath oder garn befeſtiget; oben und unten ſind quer-ſäulen, daß es erſtlich vom holtz ein ordentliches geſtelle werde; unten wird ein breterner boden gemachet, welchen man nur von ungehobelten bretern zuſammen ſchläget, damit es deſto wilder ausſiehet, auch pfleget man zu dem ende wol die ſeiten- und quer-ſäulen wieder ſchmutzig zu machen, damit ſie dem raub-vogel nicht ſogleich in die augen fallen, denn er iſt ſehr liſtig. Die öfnungen werden mit netzen, oder welches dauerhafter mit einem drath-gitter beſchlagen; oben bleibet der fang offen, nur machet man an der einen ſeite ein gärngen, ſo breit als der korb iſt, feſte an; (zuweilen wird auch wol eine ordentliche fall-thür alſo angemachet): An der andern ſeite des garns iſt eine kleine ſtange nach der breite des garns alſo feſt gemachet, daß ſie das garn von einander ziehet; an den andern zwey quer-ſeiten des garns ſind eiſerne rincken, welche ebenfals in zwey runden ſtängelchen, alſo wie die gardinen an gardinen-ſtangen gehen, daß man ſie auf- und abziehen kan. Vermöge dieſer rincken wird das garn, durch ein am korbe herab hangendes gewicht geſchwinde zugezogen, ſobald der raub-vogel die potelle berühret; mitten im korbe iſt ein des korbs halb hohes ſtäblein, in welche ein quer-ſtock geleget wird, daß er von einer ſeite des fanges bis zur andern reiche, über welche wieder verſchiedene kleine rüthlein geleget werden, welche alle mit der potelle eine communication haben, die potelle aber ſelbſt iſt auf dem haupt-ſtock, ſo zwiſchen die ſtäbe geleget worden, auf der einen ſeiten; das oberſte theil der potelle, wird an den oberſten ſchmalen abſatz des korbes ein wenig eingekerbet, ſo, daß es gantz loſe ſtehet; hinter der potelle lieget das garn zurück gezogen, woran zugleich das gewichte gemachet wird. Wenn nun der habicht nach dem unten auf dem boden feſt gemachten vogel, huhn oder taube ſtoſſen will, muß er nothwendig, entweder die potelle ſelbſt, oder eins von den übergelegten rüthlein berühren, darauf die loßſtehende potelle alſobald umfällt, und das gewichte das garn überziehet, daß alſo dieſer gaſt gefangen bleiben muß. Dieſes ſind die vornehmſten und bekanteſten arten, die habichte lebendig zu fangen, allein ſie werden auch geſchoſſen, und iſt auf ſie, als einen ſchädlichen raub-vogel, ein gewiſſes ſchieß-geld der jägerey zur ergötzlichkeit geſetzet worden. Iſt aber der habicht auf vorerwehnte weiſe lebendig gefangen, wird er eben wie die falcken abgerichtet, werden ſie in Brabant, Franckreich und Spanien gebracht, und um theures geld verkaufet. Der habicht aber baitzet, zumal wenn es ein ſtarcker vogel, rebhühner, gänſe, faſanen, enten, haaſen, auch wol reiger. Was ſonſten noch von dieſem vogel merckwürdig, beſtehet in folgenden: Er liebet ein temperirtes helles wetter, ſo, daß es weder nebligt noch regnigt, noch daß der thau auf den bäumen ſey, ſonſt wird er verdrüßlich und thut nicht, was er ſoll. Kälte iſt ihm auch zuwider, daher er ſpäte in dem herbſte, oder früh im frühlinge, oder gar im winter vom baitzen wegzulaſſen; in groſſer ſommerhitze tauget er auch nicht, denn er ſteiget ſodann nach kühler luft unglaublich in die höhe, und ſchieſſet alsdenn mit eben ſolcher geſchwindigkeit wieder herunter, und eine gute ecke von dem falconier weg, ſo, daß keiner den andern wieder finden kan, ohnerachtet der habicht oftmals gern wieder bey jenem wäre. Der habicht hat auch in der artzeney-kunſt einen groſſen nutzen, ſonderlich wenn er in roſenöhl geſotten, und ſolches öhl in blöden augen ge-

brau-

Digitized by Google

brauchet wird. Zum eſſen aber dienet er nicht; wiewol einige die jungen vor eine ſüſſe und delicate ſpeiſe halten. Dem fette wird auch groſſe kraft bey augen-beſchwerungen, und in allerley äuſſerlichen zufällen an der haut zugeſchrieben. Der koth oder miſt unter honig gemiſchet, machet klare augen, und vertreibet derſelben flecken. Soll auch die beſchwängerung bey ſonſt unfruchtbaren frauen befördern, wie auch die nach-geburt, wenn ſelbiger pulveriſirt, eines drittel quentleins ſchwer in ſüſſen wein, oder einem behörigen waſſer eingenommen, oder eines quentleins ſchwer, in form eines zäpfleins in die mutter geſchoben, oder mit einem ſchlangen-balg, opopanac, galgant, myrrhen, biebergail, ſchwefel und ochſen-galle vermenget, alſo angezündet wird, daß der rauch davon durch eine röhre in die mutter gehen muß, welches wider gemeldte zuſtände ein unvergleichliches, und mit guter wirkung oft probirtes mittel iſt, daß ſogar die todte frucht vom mutter-leibe abtreibet. Letztlich ſo ſind auch dieſes thieres klauen in der medicin anzuwenden; denn es iſt aus der erfahrung bekandt, daß ſelbige zu pulver geſtoſſen und eingenommen, wider die rothe-ruhr vortreflich dienen.

Habichte: Sind auch eine art erd-ſchwämme, von ziemlicher gröſſe, etwas fahl und graulichter farbe, und ſehen wie viele an einander geſteckte bütgen aus, wachſen gerne an eichen-büſchigten orten, und laſſen ſich gar wohl eſſen.

Habichts-Korb: Iſt ein groſſer und weiter korb, wie eine groſſe hühner-ſteige, etwan wie ein tiſch breit, und lang; und hat in der mitten einen unterſchied. Ins obere theil wird eine ſtellung, wie ein meiſen-kaſten gemachet, und in das unterſte theil wird eine weiſſe taube, oder ſchwartze henne geſetzet. Kömmt nun der habicht auf die henne, oder taube zugeſchoſſen, ſo kömmt er in das obere theil des korbes, als ein begieriger raub-vogel, und welcher vor groſſer begierde nichts ſiehet, und ſtöſſet mit den flügeln an das bret oder zünglein, welches mit einem ſtäblein aufgeſtellet iſt, und wirft die ober-decke herunter, da er ſich denn ſelbſten fänget, und doch der henne, oder taube im untern theile nichts thun kan. Eine andere art eines habichts-korbes wird alſo verfertiget: Es wird eine ſäule in die erde geſetzet, und wohl verwahret. Auf dieſe ſäule ſetzet man nachgehends einen korb, der wie ein fliegen-ſchranck ausſiehet, nur daß anſtatt des tuches die wände aus garn beſtehen. Der boden darinnen iſt von bretern, oben in der höhe aber bleibet es offen, auſſer daß an einem ende das gärngen, ſo breit als der korb iſt, feſte angenagelt wird. An des gärngens andrer ſeite iſt ein klein ſtängelgen nach der breite des garns feſte gemachet. Die andern 2 ſeiten des garnes haben rincken, welche auf denen beyden ſeiten des korbes an denen daſelbſt befindlichen runden ſtängelgen hin und wieder laufen, alſo, daß vermöge dieſer rincken das garn durch ein an dem korbe hangendes gewichte über den gantzen korb geſchwinde zugezogen werden kan. Mitten in dem korbe wird eine ſtäbel feſte geſetzet, die etwan halb ſo hoch, als der korb ſelbſt iſt. In dieſe ſtäbel leget man wieder einen ſtock, der von der ſeite des korbes, wo das garn angenagelt iſt, bis gegen über an die andere ſeite gehen muß. Durch ſolchen ſtock gehen wieder überzwerg etliche ruthen, daß alſo der habicht, wenn er nach der auf dem boden des korbes angepflockten taube ſtoſſen will, allenthalben an ſolchen rüthgen, und ſtock anſtoſſen muß. An der ſeite, wo das garn oben angenagelt, wird eine potelle um an dem an korbe oben befindlichen ſchmalen abſatz ein klein wenig eingeklemmet, jedoch alſo, daß das gärngen zuvor aufgezogen iſt, und hinter der potelle lieget. Sobald nun der habicht, der nach der taube ſtoſſen will, den in der ſtäbel liegenden ſtock, oder deſſen rüthgen berühret, ſo fällt die potelle um, und das gärngen wird ſodann durch das gewichte oben geſchwinde vorgezogen, daß der habicht auf ſolche art im korbe gefangen wird. Wenn ihn der jäger heraus nimmt, muß er hirſchlederne handſchuhe anhaben, damit er von des habichts klauen nicht beſchädiget werde.

Habichts-Kraut: Iſt groß und klein: Beyde haben gelbe blumen und haarichten ſaamen, welcher zerſtiebet. Wenn man dieſe kräuter zerquetſchet, ſo geben ſie einen milch-weiſſen ſaft von ſich, welcher zu blöden augen gebrauchet wird. Die wurtzel ſtillet die zahnſchmertzen. Es wird auch gelber wegwart genennet; wenn der habicht vermercket, daß ſeine augen blöde werden wollen, ſoll er mit dem ſafte dieſes krautes ſein geſichte wieder ſchärfen, daher es auch den namen bekommen. Das deſtillirte habichts-kraut-waſſer wird vor entzündete augen ſehr gerühmet, auch ſoll es alle flecken des angeſichts wegnehmen, wenn es damit fleißig gewaſchen wird.

Hachis: Iſt eine kleingehackte ſpeiſe, ſo meiſtens von übergebliebenen braten gemachet wird. Man hacket ſolches klein, ſchüttet es in einen tiegel mit brauner butter, würtzet es mit muſcaten-blüthen und citronen-ſchaalen, gieſſet fleiſch-brühe darauf und läſſet es aufkochen. Man machet auch ſolche von fiſchen, wovon folgende auf frantzöſiſche manier verfertigte zu einem muſter dienen kan: Schu-

Digitized by Google

pet einen karpen, löſet die haut davon, löſet die gräten heraus, hacket das fleiſch klein, thut es in eine caſſerole, daß es etwas truckne. Denn hacket es mit einer zwiebel, peterſilie, ſchampionen, grüner trüffel und butter unter einander, laſſet butter mit ein wenig mehl auf dem caſſerol-loche braun werden, ſchüttet das gehackte hinein, thut ſaltz, pfeffer und eine citronen-ſcheibe hinzu, gieſſet fleiſch-brühe darein, laſſet es aufkochen, und machet es mit ein paar löffel coulis von krebſen oder fiſchen dicklicht. Mit ſolcher hachis füllet man meiſtens die kleinen paſteten und riſſolen.

Hacke: Iſt ein breites, ſcharfes, oder ſpitziges eiſernes, mit einem langen höltzernen ſtiel verſehenes arbeits-inſtrument, welches in weinbergen, kraut- und andern gärten, oder zu aufhauung der erde gebrauchet wird. Denn, da ſind rade-hacken oder hauen, ſpitz-hacken und wein-hacken. Zum gebrauch dieſes werckzeuges, wird auch die wirthſchaftliche arbeit verſtanden, ſo der wintzer in dem ihm anvertrauten weinberg zu verrichten hat. Es geſchiehet ſelbige des jahrs zu drey unterſchiedenen malen. Man theilet ſie gemeiniglich in die erſte, andere, und letzte, oder ſo genannte beer-hacke ein. Wenn der weinberg gekrautet worden, ſo ſchreitet man ungefehr um alt Walpurgis oder Philippi Jacobi zur erſten hacke, wenn die ſäncke verrichtet, und die wurtzel des weinſtockes unten fein ausgelaſſen, und zähe worden iſt, daß man ſie nicht abſtöſſet. Es muß fein tief, und zwar ſo tief, als die wein-hacke der länge nach iſt, gehacket werden, damit die unterſte erde herfür, und die oberſte thau-erde herunter komme, das erdreich locker, und die raum-grube fein eben am ſtock zugezogen werde, daß der ſtock neue wurtzel faſſen, und zu ſeinem wachsthum gelangen möge. Die aufgeriſſenen erd-klöſer muß man zerſchlagen, und an den ſtock ziehen, das kräuterich und quecken auskrauten, ausſchütteln, in haufen werfen und hinaus tragen. Man ſoll aber mit der erſten hacke nicht zu früh eilen, denn wenn die augen nicht wohl heraus ſind, können ſie leicht abgeſtoſſen werden. Es muß auch darauf geſehen werden, daß man die untern keime nicht mit der hacke verſchütte, denn die ſo noch nicht zu ſehen ſind und noch im graſe ſtecken, die ſtöcke am holtze erhalten müſſen. In gar lehmichten bergen ſoll man im hacken nach der ſeite ziehen, damit nicht den obern ſtöcken das erdreich ſo geſchwinde entzogen werde, und den oberſten das gerönne zu kalt und tief komme; daher in allen neuen bergen darauf zu ſehen iſt, daß oben ledig und unerbauet land und boden liegen bleibe, damit man allezeit, ſo viel oben dem ſtocke erde entzogen wird, von dem ledigen platz hinwieder zuſetzen, und geben könne. Niemand ſoll im regen-wetter hacken, denn das gegräſe wächſet bald wieder. Das queck-gras muß man verbrennen, und die aſche zum düngen brauchen. Die andere hacke geſchiehet kurtz vor der blüthe, oder doch bald hernach, denn in währender blüthe ſoll man nicht hacken, ſonſt ſtöſſet man die blüthen leicht ab. Dieſe arbeit wird um alt Petri und Pauli unternommen, und dabey alles beobachtet, was bey der erſten hacke erinnert worden, und weil das erdreich vor dieſer hacke gemeiniglich von ſcharfen winden ausgeſogen worden, ſo wartet man gern damit auf einen regen. Die letzte oder ſogenannte beer-hacke wird um Egidii vorgenommen. Dieſe hacke pfleget man an einigen örten, ſonderlich an hohen und jähen gebirgen, gar nicht zu verrichten, zumal wenn der boden ſehr felſicht, und ſtrenge iſt. Die hacke darf auch nicht tief geſuchet, ſondern der berg nur ein wenig überzogen werden, damit die nacht-fröſte keinen ſchaden thun mögen.

Hacke: Nennen auch die ſtrickerinnen den unterſten theil des ſtrumpfes, darein die ferſe des fuſſes zu ſitzen kömmt.

Hacke-beil: Iſt ein breites und geſchärftes eiſen, an einem höltzernen ſtiehl befeſtiget, womit das fleiſch zuhackt wird. Es iſt ſeiner gröſſe nach unterſchieden, wie denn das gröſte, womit das fleiſch aus dem gantzen in die koch-ſtücken gehacket wird, ein fleiſch-beil, das aber etwas kleiner und leichter, und zu gantzer kleinhackung des fleiſches, wie man ſolches zu denen würſten brauchet, ein hacke-beil genennet wird.

Hacke-bret: Iſt ein groſſes und breites, mit einem hohen rande umgebenes bret, von eichen- oder andern harten holtze, worauf die victualien in der küche klein gehacket werden.

Hacke-ſtock: Iſt ein ſtarcker viereckigter oder runder klotz, und meiſtens das ſtamm-ende eines eichbaumes, bisweilen auf 3 füſſen ſtehend, worauf das fleiſch in ſtücken zerhauen wird, ſelbiger muß einen höltzernen deckel haben, damit er ſauber und rein gehalten werden kan. In der ſchirr-kammer iſt auch ein ſtarcker hacke-ſtock nöthig, daß der ſchirrmeiſter das kurtze ſchirr-holtz darauf ſetzen, und behauen kan.

Hackſch: Wird an einigen örtern ein ungeſchnittenes ſchwein genannt, welches zum belegen der mutterſchweine gehalten wird.

Häckerling, ſiehe Heckerling.

Digitized by Google

Häckgen: Bedeuten überhaupt einen kleinen haacken, beſonders aber einen länglichten von drath an der ſpitze krumm gebogenen haacken, womit am ſpinnrade das ende des im ſpinnen geriſſenen fadens durch das ſpuhl-öhr wieder herausgezogen wird.

Häckſel, ſiehe Heckerling.

Häft, oder **Häftel**: Nennet man alles dasjenige, wobey etwas angegriffen und beweget wird, da es denn ſo viel, als eine hand-habe, oder ſchaale bedeutet; als das häft eines meſſers, oder andern inſtrumentes: Oder es bedeutet einem pflock, womit ein zelt, eine leine, oder bey der jägerey die leinen an den tüchern, und die wind-leinen an der erde befeſtiget werden.

Hägen, **hegen**: Iſt ein altes deutſches wort, ſo eine verwahrung, einen zaun :c. bedeutet, oder etwas verwahren, und vor dem unbefugten gebrauch anderer beſchützen. Solchergeſtalt werden äcker, wieſen, holtzungen, thiere und menſchen :c. gehäget. Denn in denen obrigkeitlichen verordnungen wird verboten, kein liederliches geſinde zu hauſen noch zu hägen. Insgemein aber heiſt hägen ſo viel als etwas ſchonen, oder in ruhe laſſen; allein ein gehäge zu machen, und ein gehöltze mit abgehauenen bäumen zu umgeben, iſt ein der forſt- oder wildbahns-gerechtigkeit anhängiges recht. Dieſe gerechtſame zu hägen iſt wichtiger, als die gerechtigkeit zu jagen, weil in dieſem letztern fall das wild in ſeiner natürlichen freyheit gelaſſen wird. Wenn aber der wald durch fällung der bäume, ſo zu reden, umzäunet und geſchloſſen wird, kan durch hemmung des wildprets denen benachbarten dadurch um ſo viel mehr ſchaden zuwachſen, daher das häge-recht, ohne beſondere zulaſſung des landes-herrns, niemanden verſtattet wird, als in ſo weit es ohne der benachbarten nachtheil kan exerciret werden. Es folget keinesweges, das demjenigen, der die jagdgerechtigkeit hat, auch das hägen zukomme; aber umgekehret: Wer kan hägen darf auch jagen. Denn das jagen kan wol ohne dem hägen durch hunde und netze geſchehen. Hingegen iſt gewiß, daß, welchem das hägen zukömmt, demſelbigen auch die völlige jagd zuſtehen müſſe, weil dieſes die einige abſicht des hägens iſt, damit andere ſich des unbefugten gebrauchs des waldes enthalten, und von fangung des wildes ausgeſchloſſen ſeyn mögen. Denn daher heiſſet ſolches die wild-bann, weil das wild gleichſam hieher gebannet und gehäget wird.

Häge-reuter: Alſo nennet man diejenigen perſonen, welche auf ein gehäge und waldung achtung zu geben, und auf die vertilgung der raub-thiere bedacht zu ſeyn, ſchuldig und vereydet ſind. Man giebt ihnen insgemein nicht weit von den herrſchaftlichen reſidentzen ihre wohnung, und müſſen ſelbige die gehäge fleißig bereuten, und ſorgen, daß das gehägte wild von andern nicht beunruhiget werde, auch nicht geſtatten, daß darinnen jemand platzen, oder mit hunden hetzen möge. Zur birck-hühner lege-zeit, ſoll er das heydebrennen den ſchäfern verbieten, auf die gras-näher, wegen der reb-hühner und wachteln, achtung geben, daß ſie ihnen die eyer und jungen nicht ſtehlen; zur harten winters-zeit ſoll er ſorgen, damit das wild mit genugſamen futter verpfleget werde. Auf die austilgung aller raubthiere und vögel, wie ſie auch heiſſen, muß er fleiß anwenden. Zu ſothaner function werden gemeiniglich in forſt- und jagd-ſachen geübte und erfahrne männer ausgeſuchet. Bisweilen ſind die gehäge ſo groß, daß es einem häge-reuter unmöglich iſt, auf alles gehörige achtung zu geben, ſodenn werden ihm ein oder mehrere fuß-knechte zugegeben, welche die holtz-reviere beſorgen müſſen, wenn ihr herr durch andere nöthige amts-verrichtungen gehindert wird, ſolches ſelber zu verſehen. Nebſt andern requiſitis ſoll ein häge-reuter auch eine gute kenntniß von der faſanerie haben, und wiſſen, ſowol ein wildes faſanen-gehäge, als faſanen-garten anzugeben, und die denen faſanen ſchädliche thiere ausrotten zu laſſen, damit dieſer ſo angenehme vogel an ſeiner vermehrung nicht gehindert werde. Gemeiniglich wird denen häge-reutern auf herrſchaftliche koſten ein pferd in freyem futter gehalten. Dem range nach wollen ſie mehr ſeyn, als die ordentlichen jäger; an einigen orten aber iſt zwiſchen ihnen keinen unterſchied.

Häge-ſäule: Solche wird an den grentzen eines gehäges aufgerichtet, und mit dem namen, oder wapen des forſt-herrns bezeichnet, damit ſolchem daſiges orts das wild gehäget, und gebannet wird, und niemanden bey geſetzter ſtrafe ſolches zu treiben, und zu ſchieſſen, erlaubet iſt. Und werden dergleichen ſäulen um ein ſolches gehäge gar viele geſetzet; es dienen ſolche gleichſam zum maale, oder marcke.

Häge-waſſer: Iſt ein zur wilden fiſcherey gehöriges waſſer, oder bach, worinnen die krebſe und fiſche geſchonet, und daß niemand ſolche daraus fangen darf, gehäget werden. Ein frey-waſſer hingegen, worinnen jeder fiſchen und krebſen darf, wird dieſem entgegen geſetzet.

Häge-wieſe: Wird eine ſolche wieſe genannt, welche garten-recht hat und gehäget wird, alſo, daß ohne des eigenthümers willen niemand darauf weyden darf.

Digitized by Google

Häher, Heger, Heyer und Holtz-ſchreyer: Iſt ein bey uns bekannter vogel, in der gröſſe einer elſter oder taube, deſſen es zweyerley art giebt, nemlich nuß-häher und tannen-häher, und nur der farbe nach unterſchieden ſind. Der nuß-häher hat eine ziegel-braune farbe, einen ſchwartzen ſchwantz und auf dem kopfe lange federn, welche er als eine krone in die höhe richten kan; einen kurtzen, ſchwartzen, ſtarcken ſchnabel, von welchem zu beyden ſeiten ſchwartze federlein, die einem bart ähnlich ſehen, über die kinnbacken hingehen. In den flügeln hat er blau- weiß- und ſchwartz-färbigte geſprenckelte federn, welche um deſto angenehmer in die augen fallen, je mehr das ſchöne blau durch die darzwiſchen befindliche ſchwartze ſtrichlein, erhoben wird. Zum eſſen taugt er nicht, weil das fleiſch zu hart iſt, läßt ſich aber ſehr zahm machen, und lernet ſogar worte nachſprechen, wie er denn, wenn er in der freyheit iſt, aller anderer vögel ſtimmen nachahmet. Er hält ſich das gantze jahr bey uns auf, wohnet aber am liebſten im ſchwartzen holtze, ſein neſt bauet er ziemlich hoch auf den bäumen, brütet im ſommer 2 mal, und verſammlet ſich in keine hauſen. Gleichwie er denen krück-elſtern an ſchnabel und füſſen ſehr gleich kömmt; ſo nähret er ſich auch wie dieſe mit luder und gevögel, welches er in denen donen, gängen und geſchneiden zu ſuchen pfleget, nicht weniger mit allerley ungeziefer, als fröſchen, molchen, ottern und eidechſen, winters-zeit aber mit eicheln, buch-eckern, und haſel-nüſſen, welche er zur herbſt-zeit im kropfe in hohle bäume und ſpaltige klüfte häufig einträget, und die eicheln auch unter dem ſchnee ſo genau zu finden weiß, daß ihm ſelten ein ſtoß mit ſeinem ſchnabel mißlingen wird. Dieſe vögel tragen ihre neſter auf eichen und andern dicken bäumen aus wenigem geniſte zuſammen, und brüten meiſtens 5 bis 6 junge aus. Im herbſte ziehen ſie gröſtentheils hinweg, und werden daher winters nur eintzeln geſehen. Der tannen-häher iſt dem nuß-häher faſt in allem gleich, auſſer daß er etwas gröſſer iſt, und ſeinen aufenthalt nicht in laubichten höltzern, ſondern in tannen-wäldern hat, davon er auch ohne zweifel den namen bekommen. Er iſt auch den farben nach von jenem unterſchieden, nemlich am bauche ſchwartz und weiß geſprenget, wie ein alter ſtaar, und oben auf dem rücken dunckelbrauner als jener, hat einen ſchwartzen ſchwantz mit 2 weiſſen federn auf beyden ſeiten; und einen ſcharfen, doch etwas gebogenen ſchnabel, als der nuß-häher. Seine nahrung beſtehet meiſtentheils aus den tannen- und fichten-ſaamen, und allerhand gewürme. Beyde arten werden mit netzen und ſchlag-wänden, auch vermittelſt der wichtel oder eulen-rufs, auf dem feld- oder blatt-baum mit leim-ſpindeln gefangen. Wenn man einen häher im vogel-haus, oder in der ſtuben herum laufen hat, da er ſich ſehr zahm erzeiget, iſt am beſten, daß man ihn wie die krammets-vögel an kleyen in milch geweichet gewöhnet; er nimmt aber auch mit brod, ſauren käſe, und gekochtem fleiſch, ſo man ihm vom tiſche hinweg giebet, und wird am beſten mit nüſſen und eicheln geſpeiſet. Er liebet die reinigkeit, und will immer ſauber gehalten ſeyn, dahero muß er beſtändig ein geſchirr mit waſſer haben, darinne er ſich baden kan. An manchen orten brauchet man ſie zur ſpeiſe, und da werden ſie mit eßig und pfeffer tag und nacht eingeleget und gemach gebraten.

Hälter, ſiehe Fiſch-hälter.

Hämmeln: Heiſſet ſo viel, als zu hämmeln machen, oder die lämmer männlichen geſchlechts verſchneiden, welches gemeiniglich im April oder May geſchiehet, wenn es weder zu kalt noch zu warm, ſondern ein leidliches und heiteres wetter iſt, und die geilen ſtarck genug worden, weil ſie etwas langſam kommen. Es wollen zwar einige, man ſolle die lämmer nicht eher, auch nicht langſamer hämmeln, als bis ſie 5 oder höchſtens 6 monat alt ſeyn, allein man weiß aus der erfahrung, daß es ihnen beſſer ſey, wenn ſie zeitig geſchnitten werden: Denn je älter das vieh wird, je gefährlicher iſt auch der ſchnitt; dahero pfleget man die alten widder, oder ſtähre nicht gerne mehr zu verſchneiden, weil es ihnen wegen der harten nerven zu ſchmertzlich fält, ſondern ſie werden meiſtentheils geſchnüret, oder gekluppet. Deren jenes, nemlich das ſchnüren, darinnen beſtehet, daß man ihre hoden mit einer ſchnur bindet, ſo ſtehen ihnen die nieren ab, und fallen endlich von ſich ſelbſten hinweg: Denn die ſchnure frißt durch, und wenn der beutel faulet, ſo gehen die nieren fort; dieſes aber das kluppen geſchiehet alſo: Man nimmt ein geſpalten ſtück holtz, kluppt, oder faßt oben an dem leib den beutel, wo er am dünneſten iſt, mit ein, und bindet es an beyden enden feſt zu, ſo ſtehen ihm endlich die nieren ab und erkalten, daß man ſie in 8 tagen wegſchneiden kan, alsdenn paßiret er für einen alten hammel unter der heerde.

Hämmerling, ſiehe Emmerling.

Händgen geben: Iſt ſonderlich in denen wochen-ſtuben eine gemeine redens-art, und rühret der urſprung daher: Ein nach der geburt im bade gereinigtes kind wird dergeſtalt in windeln geſchlagen, daß man weder hände, füſſe, noch leib ſehen kan, und dadurch

alſo verwahret und eingewickelt, daß ſolchem, weilen es zu der zeit am zärteſten, nicht leichte ein ſchaden zugefüget werden kan. Nach denen 9 tagen aber, auch wol noch eher, werden dem kinde erſt die hände frey gegeben, da es denn heiſſet: Man habe dem kinde die händgen gegeben.

Hänfling, ſonſt auch Hanf-finck, oder Flachs-finck genannt: Iſt ein bekannter vogel, welcher ſich allenthalben finden läſſet, iſt kleiner als ein ſperling, und ohngefehr ſo groß wie ein emmerling, grau ſprencklicher farbe, doch ſind die hähngen grauer als die hühngen, haben auch röthliche fleckgen vor der bruſt, daher das männlein von der ſie gar leichte zu unterſcheiden. Man hat auch gelblichte hänflinge, die von einigen ſchmuntze genennet werden. Der ſchnabel dieſes vogels iſt dicke, und zu zermalmung, und aushülſung des hanfes und rübe-ſaamens, welcher, nebſt den wacholder-beeren und würmern, ſeine ordentliche ſpeiſe iſt, ſehr bequem. Er iſt ſehr gelernig, und kan ſo zahm gemachet werden, daß er aus und einfleuget. Er ſinget das gantze jahr durch; im winter, wenn es geſchneiet, verlieret er ſich eine kurtze zeit, iſt aber im frühling bald wieder da. Wenn ſie ſich mit den canarien-vögeln paaren, bringen ſie paſtarte, und lernen ihren geſang. Ihre neſter bauen ſie in die zäune und niedrige gebüſche, gleich den nachtigaln, verändern auch die gegend nicht leicht, wo ſie einmal zu brüten gewohnet ſind. Im May hecken ſie, und bringen 4 bis 5 junge aus; die neſter ſind gar leicht zu finden, wenn man nur achtung giebt, wo die meiſten hänflinge herum fliegen; ſein aufenthalt iſt auſſer der brüt-zeit des tages ſtets in freyen felde, woſelbſt, ſobald er den frühling vermercket, er ſeinen geſang hören läſſet, des ſommers aber iſt er in den vor-wäldern anzutreffen. Um Bartholomäi ſtreichet er mit groſſen hauſen. Sie ſind ſo ſingbegierig, daß ſie auch im herbſt bey ziemlich kalten wetter ihren geſang continuiren, und wenn es auch ſtarck frieret, die ſonne aber nur dabey etwas warm ſcheinet, ſo verrichten ſie dennoch auf denen an der ſonne ſtehenden bäumen ihren geſang, welchen man ſehr weit höret, weil ihrer gemeiniglich viel beyſammen ſind. Im frühling aber laſſen ſie ſich viel beſſer hören, indem ſie der nachtigaln-ſtimme annehmen. Sie lernen auch in dem gebauer allerhand ihnen vorgepfiffene lieder nachſingen; ſolches aber iſt nur von den jungen hänflingen zu verſtehen, denn die alten und weibgen abrichten wollen, wäre eine gantz vergebene arbeit, ſondern dazu nimmt man nur junge, die entweder aus dem neſte genommen oder gleich nach Johannis auf dem vogel-heerd gefangen worden. Wenn ſie auch gleich noch nackend ſind, kan man ſie doch leicht aufbringen, wenn man ſie nur mit geknirſchten rübeſaamen, in waſſer geweichet, füttert. Sobald ſie gantz flücke, und ſelber freſſen können, pfeiffet man ihnen auf dem ſogenannten flaſchenettgen ein ſtück nach dem andern vor, welches ſie begierig anhören und bald begreifen. In gebauren hecket dieſer vogel nicht leicht; es wäre auch der mühe nicht werth, ſo lange man die jungen hänflinge allenthalben aus ihren neſtern haben kan. Ihr alter ſteiget kaum auf 12 bis 15 jahr. Zum ſpeiſen kan man ſie zwar auch gebrauchen, als worinnen ſie einen vorzug vor der nachtigall haben, doch wird ihr fleiſch nicht vor gar zu geſund gehalten. Sie ſetzen ihr neſt, welches ſie mit gantz dünnen reiſern und wurtzeln befeſtigen, inwendig aber mit wolle belegen, am liebſten in wacholder- oder anders mitten im felde ſtehendes gebüſche, ja mehrentheils in eine ſtaude, die gantz dünne iſt, und an orte, wo die ſträucher oftmals gantz eintzeln ſtehen. Daſelbſt ſchreiten ſie im April zur erſten brut, haben aber zum öftern im Auguſtmonat noch junge in ihrem neſt; wiewol dieſes nur einige alte paare thun, die vermuthlich vorher eyer oder junge verlohren, denn die meiſten paare beſchlieſſen ihre brut im Heu-monat. Ihre jungen lieben ſie dermaſſen, daß wenn das neſt weggenommen, und in ein gebauer vors fenſter geſetzet wird, die alten dennoch ihre jungen nicht leicht verlaſſen, ſondern ihnen ihre ſpeiſe ſo lange zutragen, bis ſie ſelber freſſen lernen. Die hänflinge ziehen den gantzen winter über entweder gar hinweg, oder bleiben in groſſen haufen beyſammen, und werden ſelten eintzeln geſehen, es müſte denn ohngefehr die nacht über ein groſſer ſchnee fallen, da denn in denen feldern, wo abends mehr als tauſend hänflinge gelegen, den darauf folgenden tag nicht mehr als einer oder zwey vorhanden, die aber ebenfals in wenig ſtunden ſich weg machen. Doch pflegen die haufen, die man im winter ſiehet, ſo groß nicht zu ſeyn, als diejenigen, welche im herbſte nach der ſtrich-zeit faſt gantze felder bedecken. Und iſt dieſes noch inſonderheit zu bewundern, daß bey gefallenen tiefen ſchnee, ſonderlich wenn heller ſonnen-ſchein iſt, man immerdar hänflinge in der luft vorüber fliegen höret, welche doch auf den vogel-heerden nicht einfallen, ſondern nur fort eilen, man habe denn einen oder etliche fleiſſige lock-vögel. Wenn man aber im herbſt oder auch im Mertz ſehr groſſe lerchen-wände, deren 2 zugleich hierbey gebrauchet werden, auf das freye feld, wo haber-ſtoppeln ſind, ſchläget, und die

Digitized by Google

lock-vögel in gruben, die man in die erde gräbet, verſtecket, der vogel-fänger ſelbſt auch mit wenigem reiß bedecket, in einem erd-loche ſitzet, und ein paar angebundene, oder angeſtellte hänflinge auf den mit hanf beſtreueten platze ſitzen hat, die er vermittelſt eines fadens regen kan, ſo gehet es wohl an, zumal, wenn er ſich die ſchaar von einem andern zutreiben läſſet, daß er etwa hundert auf einmal im vorbey-fliegen mit der vogel-wand ertappet und niederſchläget: Es beſtehet aber im glücke, und darf man mit dem rücken nicht warten, bis ſie ſich ſetzen; wer ſich dieſe mühe nicht geben will, kan in denen herbſt- und winter-monaten die hänflinge auch, vermittelſt einer lock, mit leim-ruthen, auf kleinen ſträuchen, mitten im felde fangen, immaſſen dieſer vogel nicht anders als eine lerche, das gantze jahr hindurch, ſeinen aufenthalt in feldern hat, und allein bey der nacht in die vor-höltzer und gebüſche einfället; Es giebt noch eine art hänflinge, welche ſtein-hänflinge genennet werden, und etwas gröſſer als die jetzt beſchriebene ſind, auch gar nichts rothes an ſich haben; ingleichen was die anmuthigkeit des geſanges betrift, unſere hänflinge weit übertreffen ſollen. Man muß ſie aber unter die bey uns unbekandten vögel rechnen.

Hänge-ſeil: Die jäger nennen den langen riemen, woran die leit-hunde geführet werden, alſo.

Häng- und zieh-garn: Solches wird überhaupt zum vogel-fang, ſonderlich aber zum ſchnepfen und waſſer-hühner-fang gebrauchet, und an die durch- und zugänge um den forſt oder höltzer aufgeſtellet. Man pfleget ſie auch fliegende häng- und zieh-garne zu nennen, weilen ſie nemlich oben ringe haben, und alſo an einem ſeile, wie ein vorhang auf- und zugezogen werden. Sie werden meiſtens aus länglicht gevierten ſchmaſen verfertiget, und dürfen nicht über 15 ellen breit, und 20 bis 24 ellen hoch ſeyn. Die faden müſſen zart, doch feſte ſeyn, und muß man an allen ſchmaſen der oberſten reihe meßingene ringlein anheften, damit das netz zum auf- und zuziehen deſto geläuftiger wird. Durch dieſe ringe wird ein mittelmäßiges ſeil gezogen, oder eine ſchnure, oder leine, ohngefehr wie ein halber finger dicke. Man muß auch durch die vorderſten maſchen auf beyden ſeiten kleine ſchnürlein ziehen, und an beyden enden anbinden, damit man die pentiere geſchwind auf- und zuziehen kan. Und ſolches geſchiehet am allergeſchwindeſten, wenn ein jedes ſchnürlein 9 bis 12 zoll länger, als die höhe von der pentiere iſt, und etwas weiter abhänget. Sie ſind deswegen ſehr bequem, weil eine eintzige perſon derſelben viel aufziehen und richten kan, und nicht ſtets darbey ſtehen darf. Denn es fangen und verwickeln ſich die vögel von ſelbſt darinnen.

Hänſeln: Bedeutet theils lächerliche oftmals auch beſchwerliche gebräuche, womit jemand an einem orte, wo er noch nicht geweſen, aufgenommen wird. Es lauft meiſtens auf ein trinck-geld vor die gutſcher und poſtilions, oder auf eine ſchmauſerey hinaus.

Hänßgen im keller: Iſt eine art von einem ſilbernen zierlich vergoldeten trinck-geſchirre, und ſtehet auf einem langen fuſſe, von oben her mit einer runden, und hohl ausgetriebenen muſchel verſehen, in deren mitten ein klein hohl verfertigtes in die höhe gehendes behältniß, mit einem kleinen, leichten, ſilbernen blättlein bedecket, worinnen ein ſubtiles vom ſilber formirtes kind verborgen liegt. Wenn nun wein in ſolch trinck-geſchirr gegoſſen wird, hebet ſich das kleine kind, ſo unten auf einem kleinen vom zarten glaſe geblaſenen kugel ſtehet, durch den wein in die höhe, ſtöſſet den deckel auf, und präſentiret ſich mit verwunderung und luſt. Denen ſchwangern weibern werden insgemein geſundheiten daraus zugetruncken.

Häring, ſiehe Hering.

Häſeling: Dieſes iſt ein gar angenehmer fluß-fiſch, welchen einige vor eine art kleiner böbel halten, und der wie ein alten oder alt-fiſch, oder wie ein norfling, auf beyden ſeiten der länge nach einem quer-ſtrich hat. Auf dem rücken iſt er danckel, hat röthliche floß-federn, und bläulichen ſchwantz. Er iſt edler als jene und geringer als dieſe. Sein fleiſch iſt zart, und von ſehr gutem geſchmack. Wird gröſſer als ein häring, ſo daß er bisweilen über ein pfund am gewichte hat. Auſſer dem rück-grat hat er wenig gräten, iſt aber beſſer geſotten als gebraten, doch ſoll ſein fleiſch das geſundeſte nicht ſeyn. Ihren namen ſollen dieſe fiſche von denen haaſen her haben, weil ſie gleich dieſen geſchwind und hurtig ſind, ſogar, daß wenn ſie friſch gefangen werden, und man ſie in ein geſchirr thut, ſie oftmals aus demſelben wieder heraus ſpringen, daher daſſelbe mit einem deckel wohl zu bewahren. In einigen flüſſen der Marck Brandenburg z. E. in der doſſe, welche ſich in die havel ergeußt, und in der oder werden ſie häufig gefangen. Sie laichen mitten im April, zu zeiten ſoll'n würmer in ihnen wachſen, dafür man ſich, als vor gift hüten ſoll. An etlichen orten nennet man ſie may-fiſche. Im winter ſind ſie mager und nicht gut zu eſſen, ſonderlich diejenigen, ſo in ſtehenden waſſern ſich aufhalten, auſſer dieſer und ihrer laich-zeit laſſen ſie geſotten oder gebacken

Digitized by Google

gebacken ſich noch ziemlich genieſſen, wiewol die einwohner ſie noch auf verſchiedene weiſe wohl zuzurichten wiſſen.

Häuren, ſiehe Miethen.

Häusgen, ſiehe Abtritt.

Häusler: Werden auf dem lande und in kleinen ſtädten gemeiniglich diejenigen perſonen genennet, welche keine eigene güther oder häuſer haben, folglich auch kein nachbar- und bürger-recht genieſſen, und dahero, auſſer des obrigkeitlichen ſchutzes, wenig von der gemeine nutzen theilhaftig werden können.

Häuteln: Iſt eine denen köchen bekannte redens-art, wenn ſie nemlich mit einem ſcharfen meſſer, die über den geſtreiften haaſen jedesmal noch befindliche zähe haut ſauber herunter ſchneiden, ſolches wildpret zum verſpeiſen dienlich zuzubereiten.

Hafer, ſiehe Haber.

Haftel, zum leinen in den tüchern: Iſt bey den jägern ein ſtarcker pflock; zu den wind-leinen aber iſt ein mächtiger pflock.

Hagedorn: Es giebt dieſer art geſträuches, ſo dieſen namen führet, zweyerley. Erſtlich der ſchwartz- und zum andern der weiß-dorn. Die erſtere ſorte iſt diejenige, worauf die wilden ſchleen wachſen. Sie träget eine weiſſe blüthe, welche gar zeitig im frühling hervor kömmt, und treibet keinen ſonderlich dicken noch hohen ſtamm; aber ein ſehr äſtiges und mit viel ſpitzigen dornen verſehenes gebüſche, daher es auch creutz-dorn genennet wird. An denjenigen orten, wo kein wein-wachs iſt, wiſſen die einwohner, aus der frucht, den ſogenannten ſchleen-wein, auf folgende weiſe zu machen: Man nimmt ein ſauber ohmicht fäßgen, brennet es mit einer muſcate aus, vermachet das zapf-loch mit einem ſtroh-hüthgen oder blech. Ferner ſtöſſet man einen halben himpen ſchleen klein, thut ſie in das fäßgen, füllet es mit guten wein voll, bis ohngefehr auf ein maaß. Alsdenn werden ausgemachte cardemomen, nägelein und zimmet gröblich geſchnitten, und ſo viel man von jedem mit 2 fingern faſſen kan, in ein bündlein nebſt einer bley-kugel gebunden, und an einem faden ins fäßgen gehänget; läſſet es 14 tage ſtehen und gieren, füllet es ſodenn auf, ſo iſt es fertig. Oder noch auf eine andere art: Wohlzeitige ſchleen, ehe ſie der reif trift, ſammt den kernen im mörſel wohl zerſtoſſen, und runde ballen daraus gemachet. Selbige läſſet man in einem warmen ofen wohl trucknen. Thut ſie in ein fäßlein, ſchüttet wein darauf, ſo bekömmt der wein eine ſchöne röthliche farbe und lieblichen geſchmack. Iſt dem magen ſonderlich geſund, kühlet und ſtärcket ihn. Einige geben ihm mit heidel- oder brumm-beer-ſaft eine duncklere farbe, und verkaufen ihn vor pontac. Auf letztbeſagte weiſe kan man ſchleen-wein zurichten, wenn und ſo oft man will, denn die ballen halten ſich lange gut. Viele brauchen im frühling als eine cur die ſchleen-blüthe, den leib zu reinigen, kochen ſie in milch, thun aber eine etwas heftige wirckung. Im übrigen iſt dieſes geſträuche in lebendigen hecken und zäunen ſehr gut, und machet dieſelben ſehr dichte. Die andere art des hagedorns iſt der weiß-dorn, welcher zu lebendigen hecken, und ſelbſtwachſenden zäunen ebenfals ſehr gut iſt, kan aber auch durch gute wartung zu einem baum erzogen werden. Stamm und äſte ſind mit einer aſchfarbigen rinde umgeben, und die zweige mit langen, ſcharfen ſtacheln und dornen verſehen. Die blüthe iſt weiß und wohlriechend. Sie wächſet büſchelweiſe, und wie kleine röslein mit 5 blättern; die frucht iſt röthlich und etwas gröſſer als die myrten-beeren, hat oben eine kleine ſchwartze crone, oder nabel; inwendig hat ſie ein ſchleimigtes oder mehligtes fleiſch, und harte ſteinlein, welches der ſaame iſt. Der gemeine mann nennet ſie mehl-fäßgen. Die wurtzel wächſet tief in die erde, und machet der ſtrauch feſte und ſtarcke hecken. Obgedachte frucht ſammt dem holtze des hage- und weiß-dorns hat auch in der artzeney-kunſt ſeinen nutzen, denn beydes hält an, dienet wider den durchlauf, und ſtillet das bluten. Die jungen ſtämme können gepfropfet werden, und nehmen allerley reiſer an, von kern- und ſtein-obſt.

Hagel, Schloſſen: Dieſe entſtehen aus den regen-tropfen, welche von der kälte der mittlern luft in theils runde theils eckigte eiß-kugeln verwandelt werden. Sie ſind des ſommers ſehr gemein, und thun ſowol den fenſtern in ſtädten, als auch denen feld-früchten, wein-ſtöcken und bäumen zum öftern ungemeinen ſchaden. Bisweilen ſind die ſchloſſen ſo groß, daß eine jede zu 4 und mehr loth am gewichte hält.

Hagen-buche, ſiehe Buch-baum.

Hagenbutten, oder Haynbutten: Die frucht von den wilden feld-roſen, ſo überall an hecken und zäunen, und auf den rainen wachſen; ihre blumen ſehen leibfarben, oder auch weiß, und ſind ſehr adſtringirend. In den knöpfen ſtecket der ſaame: Wenn ſie vollkommen reif, nimmt man die ſteine heraus, dörret die hülſen, und hebet ſie zum verſpeiſen auf. Da ſie mit groſſen roſinen oder eibeben mit wein geſotten werden, und ein gutes bey-eſſen geben. Sie werden auch eingemachet: Man nimmt die ſchön-

ſten,

Digitized by Google

ſten, ehe ſie weich werden, thut einen ſchnitt darein, ſäubert ſie von kernen und haaren, und läſſet ſie in einem ſiebe auf einem kochenden keſſel waſſer 3 vater unſer lang ſtehen. Sodann leget man ſie in geläuterten zucker, und ſetzet ſie zum braten auf; man kan auch dorten damit garniren. Mit den ſteinen gedörret und gepülvert, treiben ſie den ſtein und grieß gewaltig. An manchen orten heiſſen ſie hiefen.

Hager-falcke, ſiehe Falcke.

Hahn, Haus-hahn: Die kennzeichen und eigenſchaften eines guten haus-hahns beſtehen darinne: Daß er von einer mittelmäßigen gröſſe ſey; einen ſtarcken kopf, kurtzen, dicken und krummen ſchnabel, auf dem kopf einen ſtarcken feder-buſch, oder dunckel-rothen gedoppelten kamm, zur zierde, und zwey hoch-rothe lilien unter dem kinne, mit federn wohl bewachſene ſchenckel, und ſcharfe waffen, nemlich klauen und ſporen habe, ſich ſeiner mit-buhler zu erwehren, und ſeiner weiber ſich anzunehmen; der farbe nach ſoll er ſchwartz ſeyn, oder röthliche, mit viel andern couleuren vermiſchete federn, und einen ſchön gekrümmeten ſchwantz haben. Mit einem wort: Man ſoll ſich einen ſolchen hahn ausleſen, der muntere ſchwartze augen habe, zum krähen allezeit bereit und hertzhaft ſey, und die gefundene körnlein mit ſeinen hühnern theile. Der hahnen fleiſch iſt nicht zu genieſſen, indem es aller zubereitung ungeachtet allezeit trucken, ungeſchmack und ſchwer zu verdauen iſt, nach dem ſprichwort: Ein guter hahn wird niemals fett. Man giebet gemeiniglich einen muntern hahne 12 bis 14 hühner zu, welches genug iſt, wenn er ſie alle beſtreiten ſoll. In der artzeney-kunſt wird aus dem fleiſche eine brühe gekochet, welche den leib offen hält, ſtärcket und nähret, darzu denn die älteſten hähne am beſten ſind. Die hahnen-galle dienet vor die ſommer- und andere flecken des geſichts, und benimmt die entzündung, und andere beſchwerung der augen. Das gehirne wird wider den bauch-fluß gebrauchet. In Engeland ſind die öffentliche hahnen-kämpfe ſehr gewöhnlich, und werden öfters groſſe wetten angeſtellet, welcher von beyden hähnen gewinnen oder verſpielen wird. Diejenigen, welche in den geſchmack der hahnen-kämme eine delicateſſe finden, laſſen ſelbige auf folgende weiſe zurichten: Man putzet und ſetzet ſie mit waſſer zum feuer, und kochet ſie weich. Alsdenn leget man ſolche nebſt einem ſtücke ſchmaltz oder butter in einen tiegel, wirft eine gantze zwiebel dazu und läſſet die butter ſchmeltzen. Wenn das geſchehen, wird gute brühe und ein wenig wein hinzu gegoſſen, mit muſcaten-blühe, ingwer und citronen-ſchaalen gewürtzet, und dieſes gericht durch einander gekochet; ferner ſchläget man 4 bis 5 eyer-dottern in ein beſonders töpfgen, gieſſet einige tropfen wein-eßig daran, und querlet es klar, gieſſet endlich die brühe, wenn ſie im kochen iſt, an die eyerdottern, die dabey fleißig gequerlet werden müſſen, und richtet ſodenn dieſe brühe, nachdem die gantze zwiebel davon genommen iſt, über die hahnen-kämme an, ſprenget ein wenig zerlaſſene butter darüber, und drücket etwas citronen-ſaft daran.

Hahn: Heiſſet man auch die in forme eines hahnes aus blech verfertigte fahne, wie man dergleichen auf hohe gebäude an einer gerade aufwerts geſtellten eiſernen ſtange zu ſetzen pfleget, durch deren bewegung die wendung, und veränderung des windes, wo er herkommt, abzunehmen; und weil eben die beſchaffenheit des wetters durch den wind unterſchieden wird, inmaſſen bekandt, daß wenn der abend- und mitternacht-wind wehet, ſo regnet es beſtändig, der mittags-wind bringet regen, u. auch warmes wetter, veränderlicher wind, der jetzo vom mittag, und bald darauf wieder von mitternacht gehet, iſt gerne der vorbothe eines ungewitters. Auf dieſe art wird er auch ein wetter-hahn genennet.

Hahn: Iſt ein von meßing hohl gegoſſenes, oder auch aus holtz gedrehetes inſtrument, welches man in das an dem boden eines wein- oder bier-faſſes befindliche zapfen-loch ſtecket, den wein, oder bier vermittelſt deſſelben bequem abzuzapfen. Es beſtehet aber ein ſolcher hahn in einer nach proportion des gefäſſes langen, und weiten, forne mit einem unter ſich gekrümmten mund-ſtücke verſehenen, in der mitte bauchigten, hinten aber etwas ſpitzig zulaufenden, zugemachten, und damit nichts unreines durchlaufen möge, mit kleinen löchern durchbohrten röhre. Aus einer feder, oder dreh-würbel, welche auch der ſchlüſſel genennet wird, ſo in das quer durch gedachte lange röhre gehende, oben etwas weit, und unten etwas längere löcher geſtecket wird, und wodurch nach der quere ebenfals ein loch, nach der weite der röhre gebohret iſt, damit, wenn die feder herum gedrehet wird, und derſelben loch auf die innere öfnung kömmt, der liquor gerade durchlaufen könne. Es muß aber beſagte feder, oder dreh-wurtzel ſo knapp, und gedränge herumgehen, daß kein tropfen dadurch paßiren kan, oben iſt ermeldeter dreh-würbel mit einem ringe, oder andern figur verſehen, wobey man ſolchen mit den fingern ergreifen, und herum, oder aufziehen, und zudrehen kan; und dieſes heißt ein gemeiner hahn. Wo aber die feder, oder der dreher oben keinen angrif, ſondern nur 2 kleine löcher,

Digitized by Google

löcher, und einen kleinen dazwiſchen in die höhe ſtehenden dorn hat, darein ein ſchlüſſel geſtecket, folglich die feder, oder das dreh-ſchloß damit herum gedrehet, auch der hahn geöfnet, und wieder zugeſchloſſen werden kan, ſolches wird ein ſchließ-hahn genennet.

Hahn: Wird auch das theil eines muſqueten-büchſen-flinten- oder piſtolen-ſchloſſes genennet, worinnen der ſtein, oder die lunte feſte gemachet wird.

Hahnebutten, ſiehe Hagebutten.

Hahne-hüthlein, ſiehe Spindel-baum.

Hahnenfuß, ranunckeln: Dieſe blumen ſind ihren farben und äuſſerlichen anſehen nach, ob ſie gleich nicht riechen, mit unter die ſchönſten zu rechnen. Die gefüllten behalten vor denen einfachen allezeit den preis. Erſtere haben knolligte aus vielen wartzen und knoten zuſammen geſetzte wurtzeln, gleich einer wein-traube; letztere aber mehrentheils zaſerigte, dicke und lange wurtzeln. Dem kraute nach ſind ſie auch unterſchieden; denn etliches iſt rauten-förmig, ein anderes mit dem wegetritt, und wieder ein anderes iſt denen peterſilien-blättern gleich. An der farbe ſind die blumen entweder citronen-farbe, oder gold-gelb, gantz weiß, oder licht-roth, mennig-farbe, oder auch blut-roth. Die weiſſen einfachen blumen, wenn ſie ſich recht aufgethan, ſind rings um den rand herum mit einer purpur-farbe eingefaſſet. Es giebt auch ſchattirte arten, ſonderlich gelb und roth geſtreifte, ingleichen bleich-gelbe mit rothen adern durchzogen; es giebt auch doppelt gefüllte, da eine blume aus der andern wächſet. Bey verblühung dieſer ranunckeln folget auf die blume ein länglichter ſchwartzer knopf, welcher kleinen länglichten, flachen und rothfärbigen ſaamen träget. Sie wollen einerley erde haben, welche folgender-geſtalt zugerichtet wird: Es wird alt weiden-holtz und ſäge-ſpän-erde genommen, ſolche mit alter verfaulter miſt-erde, bach-ſand und ein wenig erde, wie die maulwürfe auswerfen, vermenget, man thut auch alten verfaulten menſchen-koth, wenn man es haben kan, darunter, und ſiebet es aus, dann füllet man die gefäſſe damit, und pflantzet im Januario gegen den vollen mond die ranunckeln, allezeit drey tragende wurtzeln, wenn ſie zuvor einen halben tag eingeweichet ſind, und ſetzet ſie drey zoll tief in die erde und ſcherbel, begieſſet ſie ein wenig mit laulichtem waſſer, und ſtellet ſie in ein warmes lüftiges gemach, bey andern gewächſen aber ja nicht zu nahe bey denen anemonen bis im frühling, da ſie im garten in die freye luft geſetzet werden. Wenn winters-zeit dann und wann warme tage kommen, ſo ſetzet man ſie an die luft, und begieſſet ſie, wenn es noth thut, ſo bringen ſie entweder im April, oder zu anfange des May-monats ſchöne blumen. Wenn man ſie will im herbſte pflantzen, ſo müſſen ſie in eben der erde in ein warm miſt-beet geſetzet werden, auch muß man ſie im winter mit moos belegen, und mit decken oben zudecken. Will man ſie aber ins land ſetzen, ſo muß es an einem ſonnen-reichen orte, bey einer gegen mittag gerichteten mauer geſchehen; und werden ſelbige ebenfalls mit moos dicke bedecket, daß ſie nicht erfrieren, hernach nimmt man ſie im frühlinge wieder weg, und reiniget die erde. Weilen aber die wurtzeln dieſe eigenſchaft haben, daß ſie ſich im wachſen immer empor heben, als muß man ſie, wenn man es ſiehet, wieder anhäufeln, und mit erde bedecken. Wenn ſie anfängt zu blühen, muß man ſie in die ſonne ſtellen, daß ſie deſto ſchöner wird, wenn ſie aber ihre farbe erlanget, werden ſie in ſchatten geſetzet, daß ſie nicht ſo geſchwinde verblühet, ſondern deſto länger mit ihrer ſchönheit pranget. So bald nun der ſtengel, nebſt den blättern vertrucknet, muß die wurtzel ausgegraben, von der erde gereiniget, in eine ſchachtel oder blumen-topf geleget, mit friſchem ſande überdecket, und vor der kälte bewahret werden, bis wieder die zeit kom̃t, daß man ſie einſetzet. Hat nun die wurtzel ſtarck gewuchert, kan ſie zertheilet, und ihre vermehrung befördert werden. Der gelb-gefüllte hahnenfuß, welcher in Oeſterreich ruckherzu genennet wird, iſt zweyerley, klein und groß, hat ſchöne lichtgelbe glänzende blumen, und ſehen aus, als wenn ſie amuliret wären; brauchen aber keine ſo mühſame wartung, wie die andern ranunckeln. Wenn ein guter feuchter grund im garten iſt, ſetzen ſie ſehr zu, und wenn die ſtöcke zertheilet werden, vermehren ſie ſich um deſto leichter.

Hahnen-kamm, ſiehe Meyer.

Hahnen-kopf: Wächſet auf trucknen erdreich, und vornemlich auf wieſen. Es blühet im Junio und Julio. Das kraut hiervon pfleget zerſtoſſen, um die hübelgen in der haut zu vertilgen, appliciret, und wider verſtockung des urins gebrauchet zu werden.

Hahnen-wecker: Iſt eine an manchen orten eingeführte redens-art, und bedeutet ſo viel, als ein frühſtücke, welches bey hochzeiten, kindtaufen und dergleichen gaſtereyen denenjenigen perſonen vorgeſetzet wird, welche ſich nach eingenommener abendmahlzeit mit tantzen und andern ergötzlichkeiten bis zu des hahnen erſter, oder auch wol oft letzten ausrufung und verkündigung des tages die zeit vertrieben, ſolches beſtehet meiſtentheils in kalt abgebratenen

Digitized by Google

nen ſpeiſen, geleen, gallerten, gebackenen kuchen, und ſo fort, damit der durch die gehabte bewegung ausgeleerte magen wieder einige kräfte erlange.

Halb-bauerey: Iſt eine gewiſſe art einer verpachtung, da der eigenthümer eines land-gutes den acker- oder feld-bau um die helfte beſäen und arbeiten läſſet, doch alſo, daß die felder vor der übergabe erſt ordentlich beſäet und beſtellet werden müſſen, welche denn der annehmer, oder ſo genannte halb-mann oder halb-bauer in eben dergleichen zuſtande wieder abtreten muß. Was nun von jahren zu jahren an frucht und geträyde erwächſet, davon wird erſtlich der ſaamen, ſo viel man wieder auszuſäen geſonnen iſt, zuvor weggenommen, und das übrige an körnern richtig getheilet. Die vieh-zucht und ſchäfereyen werden ebenfalls denen halb-leuten um ein gewiſſes geld verpachtet, oder auch gleich dem feld-bau auf die helfte des nutzens oder ſchadens ausgethan. Es müſſen aber mit denen halb-bauern des ausgeſäeten, eingeerndteten, und wöchentlich ausgedroſchenen geträydes halber, ordentliche kerb-höltzer und gegen-rechnung gehalten, und darauf geſehen werden, daß mit der beſtellung recht umgegangen, die felder wohl gearbeitet, beſäet, beſchicket, pfleglich gebrauchet, und nicht ausgeſönmert oder verſäumet werden, und ſo hierinnen unfleiß oder ungelegenheit vorgienge, ernſtliches einſehen angewendet, und derer äcker verwüſtung zeitlich vorgebogen werden. Was nun einem halb-bauer inventariumsweiſe übergeben und eingeantwortet iſt, muß er zur abtretungs-zeit wieder zu erſetzen ſchuldig ſeyn. Die vorwercks-gebäude aber werden ohne derer halbleute koſten, oder beytrag derer aufgewendeten baukoſten, im baulichen weſen erhalten, doch, daß ſie die fuhren darzu thun, und an welchem orte ſchob- oder ſtroh-dächer ſind, müſſen gemeiniglich ſolche halb-leute in der dachung erhalten. Es kan aber der halb-bauer von dem pacht-gelde nichts abziehen, ſondern hat mit dem eigenthums-herrn den nutzen oder ſchaden gemein, es mag ſich der unglücks-fall nun bey denen auf dem noch ſtehenden, oder bey denen bereits eingeführten früchten zutragen. Die Urſache hiervon iſt dieſe, theils, weil der halb-bauer derer ihm auf ſeinen antheil zukommenden früchten eigenthums-herr iſt, und folglich die unglücks-fälle deswegen über ſich nehmen muß, theils auch, weil zwiſchen ihm und dem eigenthumsherrn gleichſam eine ſocietät aufgerichtet worden, deren eigenſchaft die theilung des vortheils und ſchadens mit ſich bringet.

Halb-bier: Nennet man das bier, welches mit allem fleiſſe ſchwach, und gegen das ordentliche und gewöhnliche bier dünner und geringer gebrauet worden. Eine art ſolchen halb-bieres ſind in Sachſen die bekannten ſcherpen.

Halb-ermel: Sind kleine von ſauberer leinewand, cattun und dergleichen zeug zubereitete ermel, ſo meiſt nur ein wenig über den ellbogen gehen, und vornemlich darzu dienen, daß die ordentlichen hemden-ermel, wenn ſie nicht mehr allzuweiß, oder ſonſt unanſehnlich, damit entweder verdecket, oder mit ſauberern überzogen werden. Wie denn ſolche halb-ermel vielmal mit denen koſtbarſten ſpitzen und zäckgen ausgeputzet, und auf das ſauberſte ausſtaffiret ſind.

Halbe-örtgen: Iſt eine art müntze, und iſt eigentlich der achte theil eines reichsthalers, oder 3 groſchen. Churfürſt Auguſtus hat die erſten in Sachſen ſchlagen laſſen.

Halb-fiſch, platteis, ſcholle, butte: Es iſt dieſes ein gedörrter bekannter ſee-fiſch, welcher die figur einer rauten-vierung hat. Iſt auf dem rücken dunckel-grau, am bauche weiß, und um und um mit floß-federn umgeben. Es giebt ihrer mancherley arten, kleine und groſſe. Zu der kleinſten ſorte gehören die rigiſchen butten. Hiernechſt folgen die von mittler gröſſe, etwa anderthalb viertel ellen lang, und endlich die groſſen, welche zuweilen drey gute viertel ellen zur länge haben, und viel fleiſchigter als die andern ſind; ſie werden an der flamiſchen und holländiſchen küſte, ingleichen in der oſt-ſee in Preuſſen und Liefland häufig gefangen, gedörret und in andere lande verführet, und dienen ſonderlich im ſommer zu einer guten faſten-ſpeiſe, wenn ſie mit grünen ſchoten erbſen und möhren zugerichtet werden. In Holland werden die groſſen ſo genannten ſaltz-ſchollen gantz roh gegeſſen, es gehöret aber ein guter magen und geſundheits-waſſer dazu. Zu der gröſten ſorte dieſer fiſche iſt auch der ſo genannte roche zu zählen. Seine geſtalt iſt von anſehen recht fürchterlich, hingegen iſt er von geſchmack, wenn er wohl zugerichtet worden, deſto beſſer; denn der gantze fiſch hat keine gräte, ſondern an deren ſtatt lauter knorpel, daß man ihn alſo mit haut und haar eſſen kan, wenn er mit butter und ſenf zugerichtet wird. Die zubereitung der halbfiſche erfordert, daß erſtlich die floß-federn umher alle abgeſchnitten und die haut auf beyden ſeiten abgezogen werde. Wäſſere ſie 24 ſtunden in einer aus aſche und reinem waſſer beſtehenden lauge. Wenn dieſe abgegoſſen, und friſches waſſer wieder

darauf gethan worden, die lauge abzuſpülen, laufen ſie deſto dicker auf. Menget ingwer, pfeffer, und ſaltz unter einander, und beſtreuet den halb-fiſch wohl damit; alsdenn den roſt auf ein gelindes feuer geſetzet, kleine höltzergen darauf geleget, und den halb-fiſch darüber; laſſet ihn auf beyden ſeiten braten, beträufelt ihn mit heiſſer butter, und brennet beym anrichten die heiſſe butter darüber. Oder: Man ſiedet ihn in waſſer und ſaltz ſo lange, bis die gräte aufgehet; alsdenn röſtet man ihn in ſchmaltz, machet eine gute erbis-brühe, dabey etwas fleiſch-brühe, pfeffer und butter; man kan zuletzt ein paar eyer-dotter daran querlen, die fiſche anrichten, und die ſauſſe darüber gieſſen. Die halb-fiſche werden auch gefüllet auf dieſe art: Man greifet oben bey den floſſen, wenn ſie wohl gewäſſert, hinein, bis an den ſchwantz, denn da müſſen ſie noch zwey häutig und noch nicht abgezogen ſeyn, röſtet gehackte peterſilie in ſchmaltz und geriebene ſemmel; nimmt ein ey, ingwer, pfeffer, muſcaten-blumen und ein wenig ſaltz; füllet den fiſch damit zu beyden ſeiten. Sodenn wird eine erbis-brühe darauf gemachet, wenn er eine weile geſotten, thut man butter darauf, und rühret es ſodenn an. Mit peterſilien werden ſie alſo zugerichtet; Wenn der halb-fiſch gewäſſert, und, wie ſichs gebühret, bereitet worden, ſo ſiedet man ſie in waſſer ab, löſet die gräten davon, hacket peterſilien klein, läſſet in einem pfännlein ſchmaltz heiß werden, röſtet das gehackte kraut mit ein wenig mehl, gieſſet fleiſch-brühe daran, ſtreuet ingwer, pfeffer, cardemomen, muſcatennuß oder blüthe darein, und läſſet es alſo mit einander ſieden; leget denn die abgegrätete fiſche wiederum in eine pfanne, gieſſet die gemachte peterſilienbrühe darüber, läſſet ſie mit einem guten ſtück butter ſieden, richtet ſie an, und beſtreuet ſie mit geſtoſſener muſcaten-blüthe.

Halb-traind, ſiehe Gemang-korn.

Halfter: Iſt ein von riemen zuſammen geſetztes hauptgeſtelle, welches einem pferde, wenn es abgezäumet wird, in dem ſtalle an den kopf geleget, und damit vermittelſt des daran geknüpften ſtrickes an die raufe angebunden wird. Die halftern mit ſtricken werden gemeiniglich nur, wenn man über land reitet, am pferde bey ſich geführet, und in fremden ſtällen gebrauchet.

Halfter-kette: Iſt etwan zwey ellen, oder auch etwas länger, und an beyden enden mit knebeln verſehen, wovon der eine durch den an der krippe feſt gemachten ring, oder das durch dieſelbe gebohrte loch, der andere aber durch den an der halfter befindlichen eiſernen ring geſtecket wird, damit ſolche beſtändig am pferde-ſtande verbleibe, und nicht verworfen werde, ſondern, wenn man das pferd in ſeinem ſtande abgezäumet, ſogleich bey der hand ſey, und demſelben umgethan werden könne. So ſind auch die halfter-ketten dauerhafter, und reiſſen nicht ſo leichte, als die ſtricke.

Halm: Iſt der lange ſtengel, der die korn-ähre träget, und der, wenn er gantz trucken und ausgedroſchen iſt, ſtroh genennet wird.

Halm-braache, ſiehe Stoppeln.

Hals: Alſo heiſſet in der anatomie derjenige leibestheil bey menſchen und unvernünftigen thieren, welcher zwiſchen dem haupte und der bruſt befindlich iſt. An ſelbigem ereignen ſich oft vielerley mängel und gebrechen, ſowol von auſſen, als inwendig. Wie wir denn wiſſen, daß es leute giebet, welche krumme hälſe haben; auch findet man kröpfigte hälſe, welche eine groſſe ungeſtaltheit, und im reden viel beſchwerlichkeit verurſachen. Beyden dieſen übeln nun kan zum öftern durch geſchickte chirurgiſche hand, letzterm aber auch ex fonte pharmaceutico zugleich abgeholfen werden, wenn anders in zeiten widerſtand geſchiehet. Innerliche zufälle hingegen, als ein böſer entzündeter hals rühren vielmals von andern maladien her. Z. E. in der bräune entſtehet die entzündung und verſchwellung des halſes, wodurch zugleich das athem-holen ſchwer gemachet, ja manchmal gantz und gar verhindert wird, daß gefahr zu erſticken einfället, daher bronchotomia, d. i. ein einſchnitt in die luft-röhre geſchehen muß, von einem bösartigen hitzigen vorhandenen fieber. Hierinnen nun muß das aderlaſſen ſowol am arme, als auf dem fuſſe, auch nach befinden unter der zunge, unverzüglich vor die hand genommen, und der unterleib durch eine purgantz, wenn dergleichen noch beyzubringen, ſonſt aber mittelſt eines clyſtiers geöfnet und gereiniget werden. Darbey ſind gute gurgel-wäſſer, den hals damit zu reinigen, und die ſtockungen zu zertheilen, aus roſen, hollunderſchwämmen auch blüthen, mit etwas ſalpeter verſetzet, zur hand zu nehmen. Auch werden dergleichen gurgel-wäſſer von allerhand gebrannten wäſſern mit roſen-honig, maulbeer- und klatſch-roſenſaft vermiſchet, bereitet, welche gute dienſte leiſten. Veneriſche hals-geſchwüre aber müſſen neben öftern gurgeln mit innerlichen hülfs-mitteln, ſonderlich durch holtz-träncke u. d. g. beſorget werden. Ein rauher oder heiſcherer hals, welcher vielmal, ſonderlich denen, die öffentlich reden oder ſingen müſſen, ſehr beſchwerlich, wird durch warme fuß-bäder

öfters

Digitized by Google

öfters gantz alleine curiret. Iſt ein bein, eine gräte it. ſteck-nadel, zwetſchgen-kern oder dergleichen, in dem halſe ſtecken geblieben, daß ſie weder vor noch hinter ſich wollen; ſo müſſen ſolche durch gewiſſe chirurgiſche inſtrumente entweder heraus genommen oder wo dieſes nicht practicable, hinunter in den magen geſtoſſen werden. Wiewol bey ſpitzigen und ſcharf ſtechenden dingen als nadeln u. d. g. es vielmal gefährlich werden kan, wenn ſie in den magen kommen, weil ſie durch deſſen ſpitzige geſtalt denſelben ſowol als die gedärme leicht durchſtechen und verfolglich am leben nachtheilig werden können.

Hals-band: Iſt ein ſchmuck von gold, oder ſilber, oder aus ſilber, und vergoldet nach unterſchiedener art zuſammen geſetzet, und zierlich ausgearbeitet, deſſen ſich das frauenzimmer gewöhnlicher maſſen, ſolchen um den hals zu binden, bedienet. Er beſtehet aber in einem ſchmalen, und gleichſam aus vielen gliedern zuſammengeſetzten ſtreifen, welche glieder aus zierlich durchbrochener arbeit, ſo hin und wieder emaliret, und geätzet, beſtehen, oder ſonſt mit diamanten, perlen, und andern edelſteinen auf das ſauberſte beſetzet ſind. Weil aber ſolcher pracht nicht vor jedermann gehöret, überdies auch wegen der arbeit, und liebhaberey immer theurer bezahlet werden muß, ſo pfleget das frauenzimmer, zu erſpahrung unnöthiger koſten, ſtatt eines ſolchen hals-bandes ordentlich über eine ſeidene ſchnure gekrümte ducaten um den hals zu binden.

Hals-band: Iſt auch ein ledernes, bisweilen mit meſſing, oder ſilber zierlich beſchlagenes, oft auch mit eiſernen ſtacheln, oder ſchweins-borſten beſetztes band, welches man denen hunden um den hals leget, damit ſie dadurch vor dem anfalle beißigter hunde deſto mehr geſichert ſeyn mögen, auch bey dem in der mitten des hals-bandes befeſtigten ringe deſto beſſer geführet werden können.

Hals-binde: Iſt eine von leinewand oder neſſel-tuch verfertigte binde, ſo die manns-perſonen an ſtatt der hals-krauſen ſonderlich im ſommer umthun. Solche wird hinten im nacken entweder mit bändern zugebunden, oder wird mit einem ſchloſſe von ſilber oder meßing zuſammen gefüget.

Hals-kraut, Kehl-kraut, Zapfen-kraut: Wächſet hin und wieder wild auf den feldern und in gärten. Das kraut und die blumen kühlen, trucknen, und ziehen zuſammen; in waſſer geſotten und damit gegurgelt, dienen ſie zu den geſchwulſten und entzündungen des mundes, halſes, mandeln und zäpfleins, und zur bräune. Es giebt zweyerley arten groſſes und kleines, und ſind beyde gute wund-kräuter.

Hals-ſucht: Heiſſet ſo viel, als die Bräune.

Hals-tuch: Iſt ein meiſt viereckigt geſchnittenes, und geſäumtes tuch von ſeide, flohr, cattun, neſſel- und andern zarten tuche, feiner leinewand, und dergleichen zubereitet, welches über eck ordentlich zuſammen geleget, das frauen-volck theils zur nothwendigkeit, theils zur zierrath um den hals ſchleifen im gebrauch hat. Es ſind ſelbige entweder ſchlecht, oder mit ſpitzen, zäcklein, und dergleichen an denen canten umſtochen, oder friſiret, auch oft durch und durch genehet, bald mit mahler-nath, wie die cattunen- und neſſel-tücher, bald aber, wie die vom flohr, oder mouſſelin mit gold und ſilber, auch bunter ſeide. Sie werden auch bisweilen bogenweiſe ausgeſchnitten, und an den ſeiten mit zäckgen, oder ſpitzen-rand umſtochen, oder es werden ſolche mit gold oder ſilber-lahn, oder auch weiſſer ſeide durchzogen, an die hinterſten zipfel aber kleine quaſten, oder trotteln gemachet.

Halt, oder der Gehalt: Bedeutet den innern werth und würdigkeit der müntzen. Der halt der gangbaren müntzen iſt folgender: Ein doppel-ducaten ſoll halten, 23 karat, 11 grän gelb, 1 grän weiß, 10 grän roth. Einfache ducaten, ſo nach der reichsordnung gemüntzet, ſollen halten, 23 karat, 8 grän gelb, und 4 grän weiß. Roſenobel halten 23 karat, 10 grän gelb, 2 grän weiß, 20 grän roth. Holländiſche ducaten halten 23 karat, 7 grän gelb, 5 grän weiß, 10 grän roth. Pohlniſche, ungariſche gülden, halten 23 karat, 9 grän gelb, 3 grän weiß. Spaniſche ducaten, 23 karat, 6 grän gelb. Dantziger ducaten eben ſo viel. Frantzöſiſche kronen 21 karat, 8 grän gelb. Andere kronen nach des Reichs anſchlag, 18 karat, 3 grän gelb. Goldgülden nach des Reichs anſchlag 18 karat, 6 grän gelb. Nimweger gülden 14 karat, 10 grän gelb, 1 karat, 1 grän roth. Kayſer-gülden, 13 karat, 11 grän gelb, 1 karat, 10 grän roth. Böhmiſche gülden 18 karat, 2 grän gelb, ꝛc. Man pfleget auch dieſen innern gehalt der müntzen gemeiniglich das korn zu nennen. Ueberhaupt iſt dabey zu mercken, daß die müntzen dem äuſſerlichen gangbaren werth nach oft ſehr unterſchieden ſind vom innern halt.

Halt-kette: Selbige iſt ohngefehr 5 viertel elle lang, hat an dem einem ende einen kloben, an dem andern aber mit dem ſogenannten deichſel-ring eine kette, welche vermittelſt des kolbens an die bruſt-kette angehänget, mit dem ringe aber zwiſchen die beyden vornen an der deichſel befindende haacken geſtecket wird, wodurch die pferde die deichſel nicht nur regieren,

Digitized by Google

gieren, und dadurch dem gantzen wagen ſein gelencke geben, ſondern auch den wagen, wenn er bergabwerts gehet, zurücke halten, damit er ihnen nicht auf den hals laufen, und ſie übern hauffen rennen kan.

Halt-nagel: Iſt ein eiſerner nagel zum ſattel-wagen, welcher hinter der achſe durch den lang-baum geſtecket wird, damit die hinter-achſe nicht zurück weichen kan.

Hamburgiſche müntz-ſorten: Sind die creutz- und albertus-thaler, welche 3 marck lübiſch, und 4 bis 5 ſchillinge gelten. Ein gemeiner thaler in courantter müntze, 3 marck lübiſch, oder 48 ſchillinge. Ein wechſelthaler auf Amſterdam und Brabant, 32 ſchillinge. Ein kaufmanns-thaler, 33 ſchillinge, welche aber nur im ochſen-handel gebrauchet wird. Ein marck lübiſch hat 16 ſchillinge lübiſch. Ein pfund flämiſch, ſo nur eine fingirte müntze iſt, hat 20 ſchillinge flämiſch, oder drittehalb thaler. Ein ſchilling flämiſch thut 12 groot flämiſch, oder 6 ſchillinge lübiſch, ein grott flämiſch iſt ſo viel als 6 pfennige, oder 1 ſechsling. Ein dreyling, iſt ein halber ſechsling oder 3 pfennige. Die ſilbernen ducatons gelten 4 marck lübiſch. Die albrechts-thaler ſind 4 bis 5 pro cent ſchlechter als die banco-thaler.

Hamburger waaren: Die innländiſchen ſind die ſtarcken ſammeten, güldene, und ſilberne brocaden, ſeiden- wollen- cameel-haarne- und baumwollene ſtoffen-manufacturen, voraus aber der ſogenannte herren-ſay, ſupe, feine borat, wie auch die raſchen, friſen, u. d. g. am allermeiſten aber die hamburger ſtrümpfe, welche manufacturen am erſten von denen mennoniſten, und reformirten niederländern eingeführet, hernach aber durch die refugirten Frantzoſen in einen vortreflichen flohr gebracht worden, daß dadurch jährlich viel 1000 menſchen unterhalten werden. Nechſt dieſen findet man auch daſelbſten viel ſeiden-rhedevegen, darinne jährlich eine groſſe menge roher ſeide zum gebrauch dererjenigen, ſo ſolche verarbeiten, zurechte gemachet wird, darzu ihnen die zweyerley arten waſſer, nemlich das harte und weiche, aus der elſter und elbe, in dem färben wohl zu ſtatten kömmt. Gold- und ſilber-manufacturen werden daſelbſt auch häufig angetroffen, und ihr gold und ſilber in ſolches aufnehmen gebracht, daß dem mayländiſchen dadurch ein groſſer ſtoß geſchiehet. Endlich iſt auch das zucker-raſiniren darunter zu zehlen, welches hier zu ſolcher vollkommenheit, als an keinem andern orte, gekommen, und verſchiedene familien zu groſſen vermögen gebracht hat.

Hammbutte, ſiehe Hagenbutte.

Hammel oder Schöps: Alſo werden die verſchnittenen widder, ſchaaf-böcke, oder männlein der ſchaafe genennet. Man verſchneidet ſie zu dem ende, daß ſie fett und wohlſchmeckend werden ſollen, weswegen denn auch die erfurtiſchen hammel ſonderlich berühmet ſind. Sie werden nach ihrem alter eingetheilet in hammel, lämmer, jährlings hammel, zeit- und alte hammel. Von der zeit an, da ſie von den ſchaaf-müttern gefallen bis um Michaelis heiſſen ſie jährlings-hammel. Im andern jahr zeithammel, und wenn ſie ins dritte jahr getreten, alte hammel. Gemeiniglich richten ſich die ſchäfer einen ſolchen hammel ab, daß er ihnen allenthalben wie ein hund nachfolget; vermittelſt dieſen und des ſchäfer-hundes leitet er die gantze heerde, denn wo dieſer hingehet, folgen auch ſogleich die andern, und daher wird er leit-hammel genennet. Die hammel ſind von den ſchaafen leicht zu unterſcheiden, indem dieſen die ſchwäntze abgeſchnitten ſind, jenen aber nicht. Das hammel-fleiſch iſt geſund, und allezeit wohlſchmeckender, wenn es gantz gelaſſen, als wenn es in kleine ſtücke zerhauen worden. Es wird von einem geſchlachteten hammel ein zartes häutlein auſſen abgezogen, welches die Frantzoſen canepin nennen, und davon fecher, und hand-ſchuhe vor das frauenzimmer machen, machen hernach denen leuten weiß, daß ſie aus hühner-fellen gemachet worden. Die beſten lichte werden von ſchöps-talg gegoſſen, und dieſes auch zu allerhand pomaden und ſalben gebrauchet. Es iſt auch wider die rothe-ruhr ſehr gut; denn er reſolviret und verſüſſet. Die ſchöpsgalle reiniget und führet ab, und iſt inſonderheit vor augen-geſchwüre ſehr nützlich. Diejenigen, welche durch einen harten fall oder ſonſten ein glied verrencket oder beſchädiget haben, können mit nichts beſſer allen ſchlimmen folgerungen zuvor kommen, als wenn ſie das verletzte glied in einem friſch abgezogenen hammel-fell einwickeln. Nichts kan wohlſchmeckender und delicater als eine auf dem roſt gebratene hämmel-zunge ſeyn; wenn ſie in brod-krume und etwas ſaltz geröſtet worden, gieſſet man folgende brühe darüber: Man nimmt wein-eßig, fleiſch-brühe, champignons, ſaltz, pfeffer, und gebrannt mehl, muſcate, und citronen, und richtet es darüber an.

Hammer: Iſt ein bekanntes werck-zeug, deſſen haupt allezeit vom eiſen, und in der mitte mit einem loche, welches man das auge nennet, verſehen, worinnen ein höltzerner, und nach der gröſſe und ſchwere des haupts proportionirter ſtiel befeſtiget iſt. Das haupt daran wird eingetheilet in die bahn, ſo deſſen breite, fläche, oder das untere theil, in die pinne, welche

Digitized by Google

welche das oberſte ſchmale ſtück, und in die backen, darunter die ſeiten verſtanden werden. In der landwirthſchaft haben die in verſchiedener gröſſe benöthigten hämmer ihren platz in der ſchirr-kammer, und ſind entweder Hand-hämmer, oder Dengel-hämmer.

Hammerſchlag: Iſt dasjenige, was vom eiſen, wenn es geſchmiedet wird, abſpringet. Einige halten es ſeiner mediciniſchen kraft nach vor weit beſſer, als alle ſtahl- und eiſen-tincturen. Es wird auch ein wohlbindender kitt daraus gemachet.

Hamſter: Iſt ein bekanntes, kleines, aber den feldfrüchten ſehr ſchädliches thierlein. Es iſt an gröſſe denen ratten gleich; und wird vor eine art feld-mäuſe gehalten, wiewol es mit denſelben wenig ähnliches hat, denn die farbe des rückens kömmt faſt den haaſen bey; am bauche ſiehet es gantz ſchwartz, auf beyden ſeiten hell roth, und hat kurtze füſſe; iſt dabey boshaftig, und verletzet die, ſo ihn fangen wollen, zum öftern. Er hat ſeine wohnung in der erde, deren bau gantz bewunderlich iſt, denn ſeine höhlungen ſind geraumig und viereckigt, nett und glatt gebauet, davon eines ſeine wohnung, das andere der abtritt iſt, in den übrigen findet man ſeinen vorrath an geträyde-hülſen-früchten, nüſſen, erbſen, und dergleichen, jedes beſonders. Die natur hat ihm an beyden backen im maule beutel gegeben, in welchen er beſagte früchte ſammlet, und in ſeine höhle träget, und ſich und die ſeinen damit auf den winter verſorget. Man brauchet ſie wie die eichhörner zur ſpeiſe, jedoch ſoll ſein fleiſch ſehr ungeſund ſeyn, und denen, die es zu ofte genieſſen, grind und ausſchlag verurſachen, jedoch ſind deſſen bälge zu peltzwerck deſto nützlicher und dauerhafter. Ihre gewaltige vermehrung iſt daraus abzunehmen, daß man im bauche eines aufgeſchnittenen hamſters 14 junge gefunden habe. Sie werden ſehr fett, und weil ſie nichts unreines noch ungeſundes genieſſen, ſo kan man nicht ſehen, warum ihr fleiſch zu eſſen, ſchädlicher, als anderer thiere, z. E. der eichhörner ꝛc. ſeyn ſolle. Man gräbet ſie aus ihren kammern, oder holet ſie mit einem am ende mit wider-haacken verſehenen eiſen heraus. Man kan ſie auch mit waſſer heraus treiben, als welches ſie nicht vertragen können. Das hamſter-fett wird in der heilkunſt zum öftern mit guten nutzen gebrauchet.

Hand-becken: Wird dasjenige geſchirr genennet, worinnen man die hände wäſchet. Es iſt theils von zinn theils von porcellain, kupfer, bohn und dergleichen materie.

Handel und wandel: Iſt die verwechſelung des eigenthums, ſo bey einer ſache, die mit einer andern gleichen werthes verkaufet wird, entſtehet, unter welchem werthe auch vielmal die dienſte und bemühungen begriffen ſeyn, und um einen gewiſſen preiß angeſchlagen werden.

Hand-faß: Iſt ein von zinn, kupfer oder bohn auf vielerley art verfertigtes gefäß, aus ober- und untertheil beſtehend, woraus man ſich zu waſchen pfleget. Bisweilen iſt es auch in form einer groſſen tafel, wand- und mauer-feſte gemachet.

Hand-fröhnen, Hand-frohnen, ſiehe Frohnen.

Hand-gaul, ſiehe Hand-pferd.

Hand-grif: Iſt dasjenige ſtücke holtz oder eiſen, womit man eine thür oder dergleichen auf- oder zuziehet. Man verſtehet aber auch darunter die fertigkeit, ſo einer durch lange übung in einer ſache erlanget, und dadurch ſeine ſache geſchwinder und geſchickter vollbringet als ein anderer.

Hand-korb: Iſt ein von weiſſen, oder halb ſchwartzen ruthen länglicht und rund zuſammen geflochtenes behältniß, oben her mit einem groſſen ſpriegel, oder henckel verſehen, worinnen allerhand victualien vom marckte nach hauſe getragen werden. Bisweilen findet man auch in dergleichen hand-körben einen von kupfer getriebenen einſatz, ſo auf den boden des korbes geſencket wird.

Hand-leuchter: Iſt ein von ſilber, zinn, oder meßing gantz platt und niedrig getriebener leuchter, mit einer langen handhabe verſehen, wormit man in dem hauſe herum zu gehen pfleget.

Hand-mühlen: Werden jede mühlen genennet, welche dergeſtalt angeordnet ſind, daß eine bewegung derſelben erfolge, wenn ein, oder mehr menſchen das haupt-rath, oder haupt-welle derſelben vermittelſt einer kurbel, oder auch einem an der kurbel beweglich angemachten ſtange herumdrehen. Sie werden zum mahlen des geträydes, gewürtzes, ſenfs, hanfkörner, der coffee-bohnen u. d. g. gebrauchet. Die hand-mühlen zum geträyde brauchet man in denen feſtungen, und iſt ihre gemeinſte beſchaffenheit dieſe, daß ein, oder mehr kerle mit einer kurbel die axe eines camm-rads herumdrehen, welches in einen trillings-ſtock eingreifet, an deſſen axe der mühl-ſtein befeſtiget iſt. Unten an dem trillings-ſtocke ſind zapfen, ſo die herausgehende ſtange einer vertical geſtellten welle fortſtoſſen, wodurch dieſe, vermittelſt einer andern ſtange den beutel continuirlich anziehet, und ſolchergeſtalt das von dem mühl-ſtein durch einen canal in den beutel geleitete, und umgemahlne geträyde ausbeutelt.

Hand-pferd: Nennet man ein geſatteltes pferd, welches auf reiſen, oder bey einem aufzug einem herrn durch einen reit-knecht nachgeführet wird, zum

prunck,

Digitized by Google

prunck, oder ſich deſſen im fall der noth bedienen zu können.

Hand-pferd: Nennet man auch dasjenige, welches an dem wagen zur rechten der deichſel gehet.

Hand-quehlen: Heiſſen zum unterſcheid derer küchen- und putz-quehlen diejenigen, welche man aus damaſt, zwillig und leinewand verfertiget, und in denen wohn-ſtuben, ſich allezeit die hände daran zu trucknen, zum gebrauch aufgehangen werden. Man machet ſolche von ungleicher länge, und bisweilen dergeſtalt groß, daß ſie doppelt über einander, oder an einander hängen.

Hand-ruthe: Iſt ein drittehalb ellen, oder auch bisweilen nur 9 viertel ellen langer ſtecken, etwas mehr, als daumens-dicke, von haſel, maßeller-holtze glattgearbeitet, und zum ſtiel eines dreſch-flegels gebrauchet wird.

Hand-ſchuhe: Es werden dieſe vor mannes- und frauens-perſonen, von leder, zwirn, ſeide, wolle, und verſchiedenen ſtoffen gemachet, die hände des winters vor kälte, und im ſommer vor der ſonnenhitze zu bergen. Ehemals pflegte man zu ſagen: Daß zu verfertigung eines gemachten ledernen handſchuhes 3 königreiche erfordert würden, nemlich Spanien zur zubereitung des leders, Franckreich zum ſchnitt, und Engeland zum nehen. Allein man muß ohne heucheln geſtehen, daß Franckreich ſowol der güte als façon wegen der übrigen reiche entbehren. Im vorigen artickel Hammel, iſt gedacht worden, daß aus dem abgezogenen häutlein des hammel-fleiſches auch feine hand-ſchuhe vor das frauenzimmer in Franckreich gemachet werden, welche man canopins nennet.

Hand-ſeife, ſiehe Seife.

Hand-ſpritze, ſiehe Feuer-ſpritze.

Hand-vogel: Wird vom habichte geſagt: Er kömmt zur hand, ſtehet zur hand, iſt ein guter hand-vogel, die falcken ſtehen auf der hand, oder ſtange, und ſitzen nicht. Auf die hand bringen, geſchiehet bey denen falcken, wenn man ſie rufet, das iſt, mit dem zeichen, und der ſtimme allein auf die hand bringet.

Hand-volle: Begreift ſo viel, als eine erwachſene perſon in eine hand zu faſſen vermögend iſt. Und wird dieſes wort bey gar viel ſachen gebrauchet, inſonderheit bey ſchneidung des getraydes, da der ſchnitter eine hand voll halme, mit der in der rechten hand haltenden ſichel, unter der lincken auf einmal durchſchneidet, und ſodann aus vielen ſolchen handvollen eine garbe zuſammen bindet.

Handwercks-zuſtand (deutſche): Die Deutſchen haben, wie andere alte völcker eine einfältige, und nach der bloſſen natur eingerichtete rauhe lebens-art geführet, folglich können ſie viele handwercks-arbeit nicht gebrauchet haben. Ihre wohnungen und ackerbau waren ſchlecht. Die vieh-zucht, jagd und kriegs-verrichtung war bey ihnen das beſte. Nachdem ihnen aber die gebräuche anderer völcker etwas bekandter worden, lieſſen ſonderlich der adel ihnen beſſere wohnungen bauen. Die handwercks arbeit war demnach ſehr verächtlich; und die knechte mußten ihrer herrn ſchneider, ſchuſter, ſchmiede, gärber ꝛc. ſeyn. Die ſchwerdfeger, ſchmiede, zimmerleute und mäurer müſſen vermuthlich ihre erſten handwercksleute geweſen ſeyn, ſonderlich die erſtern, denn dieſe waren bey ihnen noch in einiger achtung, weil ſie ihnen ſchlacht-ſchwerder, pfeile, lantzen, und was ihnen im kriege nöthig, verfertigen mußten. Und da ihre kleidung aus fellen und häuten der thiere beſtund, ſo iſt nicht unwahrſcheinlich, daß der gärber- kürſchner- und beutler-arbeit, in anſehung der kleider, die älteſten handwercker und ſchneider müſſen geweſen ſeyn, dazu denn auch die leineweberey und färberey gehöret, indem die weiber flachs geſponnen, leinewand gewebet, und bund gefärbet haben. Nachdem aber die Deutſchen nach und nach mit den Römern mehr bekandt wurden, nahmen ſie viele ihrer gewohnheiten an, und nach einführung der chriſtlichen religion, da viele kirchen und klöſter erbauet wurden, ließ man dazu viele handwercks-leute aus Italien kommen, daraus denn eigentlich die erſten innungen entſtanden. Die wollweberey war ſchon im 9 ſeculo aus Italien in die Niederlande kommen; und ſind die tuch- und zeugmacher, bis zu der ſpaniſchen religions-verfolgung in gutem flohr geweſen. König Heinrich I. ließ zur ſicherheit, wegen der hunnen öftern einfall, mehr ſtädte anlegen, und zwang den adel, 10 mann ihrer leibeigenen frey zu geben, um ſelbige anzubauen und zu bewohnen, bey welcher gelegenheit denn auch das brauer-handwerck nebſt andern zünften entſtanden iſt. Da denn obgedachter König Heinrich der verächtlichkeit der handwercke zugleich abzuhelfen geſuchet, und hieraus iſt hauptſächlich der haß zwiſchen dem adel- und bürger-ſtand erwachſen, indem der erſtere der ſtädte anwachs mit ſchelen augen anſahe. Es ſcheinet nicht unwahrhaft, daß die erſten ſtadt-handwercks-leute zu geſellen und jungen knechte nnd leibeigene genommen, und daß daher noch jetzo einige der alten handwercker-geſellen, ſchuſter- ſchmiede- becker- fleiſcher-knechte genennet werden. Unter Heinrich IV bis auf Kayſer Friedrichen II. wurde das ziemlich verfallene zunft-weſen in

Digitized by Google

in den ſtädten ungemein wieder erhoben. Und weil dieſe kayſerlich-befreyten alten ſtadt-handwercks-zünfte, dergleichen zünfte, ſo von den gerichts-obrigkeiten auch unter denen auf dem lande gebliebenen handwerckern, und andern errichtet wurden, nicht gelten lieſſen, und weil dieſe auch keine geſellen ſetzen, noch lehr-jungen halten ſolten; ſo folgte von ſelbſten, daß auch bey dieſen keine geſchencke der geſellen ſtatt fanden, oder ſolche handwercke keine geſchenckten handwercke ſeyn konten. Denn die bürgerlichen handwercke ſuchten der alten deutſchen gaſtfreyheit nachzuahmen, und zugleich die ihrigen zu befördern, daher ſie denen reiſenden geſellen freye herberge, eſſen und trincken, ja auch etwas mit auf den weg gaben. Ehemals war es daher vor ein zeichen eines alten deutſchen kayſerl. befreyten zunftmäßigen handwercks zu halten, wenn es ein geſchencktes handwerck war, und hingegen führten die alten ungeſchenckten handwercke, wenn ſie auch gleich nun in ſtädten wohnen, dadurch noch ein zeichen an ſich, daß ſie nicht unter die alten erſten zünftigen kayſerlichen befreyten handwercke gehören: Unter ſolche alte auf dem lande gebliebenen handwercke, die meiſtentheils in denen geſetzen geringe, ungeſchenckte handwercke genennet werden, wurden ehemals 1) die leinweber gerechnet, die ſich aber endlich des parchents und des wollenen zeuges angemaſſet. 2) Die balbirer, die ſich endlich auch der chirurgie einer freyen und gelehrten kunſt befliſſen, und dadurch aus dem ſtaube der verächtlichkeit geriſſen wurden. 3) Die trompeter und pfeiffer, welche der adel in kriegs-zügen und luſtbarkeiten brauchte, denen die ſtädte endlich die ſogenannten kunſtpfeiffer an die ſeite geſetzet, dagegen jene viel vorzüge bey höfen erhalten, und zu einer freyen kunſt erhoben worden. 4) Die ſchäfer. 5) die müller. 6) Die bader, die ebenfals denen barbirern nachgeahmet, ſich mit der chirurgie vermenget, und alſo aus der alten verachtung zu kommen geſuchet haben. 7) Die förſter und jäger, die aber endlich als eine freye kunſt ehre bey höfen erhalten, und eine adeliche kunſt worden. 8) Die roth-gärber, denn ob ſie gleich ein altes handwerck haben, ſo iſt es doch ſpäter in die ſtädte gezogen, und zunftmäßig worden, als die weißgärber; daher dieſe ein geſchencktes, jene aber kein geſchencktes handwerck haben, anderer zu geſchweigen. Ob ſie nun gleich keine geſchenckte handwercke, die durchs römiſche Reich befreyet ſind, ſo pflegen ſie ſich doch nun handwercke, die mit löblichen ordnungen verſehen, zu nennen. Daher auch die anrichtigkeit in denen geſetzen verboten werden. Die reichs-ſtände dringen ſelbſt darauf, um ihre zunft-rechte geltend zu machen. Andere aber ſind gar aus der zahl der handwercker geſetzet, unter die künſtler gezogen, und über die handwercker erhoben worden. Mit der zeit ſind auch ſehr viele handwercke aus andern orten in Deutſchland kommen, und da ſie nicht geringer ſeyn wolten, als die alten, das zunft-weſen aber ſonſt in groſſer hochachtung war, ſo haben ſie zum theil nicht geruhet, bis ſie zünftig worden. Z. E. die ſchönfärber, die zeugweber, die tuchmacher ꝛc, zum theil aber ſind ſie doch in ihrer freyheit, oder ohne zunft-zucht, wo nicht durchgehends, dennoch hier und da geblieben. Was iſt übrigens nicht vor ſtreit entſtanden, was dieſes und jenes handwerck vor arbeit machen oder nicht machen ſoll; z. E. unter denen beutlern, ſchneidern, weißgärbern, ſäcklern, glaſern, tiſchern, zimmerleuten ꝛc.

Hanf: Es giebt dieſes gewächſes zweyerley ſorten, nemlich der wilde und der geſäete. Die erſtere art wächſet an moraſtigen orten, und von der andern ſoll hier gehandelt werden. Es treibet dieſer einen viereckigten geraden und hohlen ſtengel, eines mannes länge hoch, welcher inwendig mit einer zäſerichten rinde bedecket iſt. Man unterſcheidet dieſes kraut in das männliche oder fruchttragende, und in das weibliche oder fruchtloſe. Die erſte art träget keine blüthe, aber viele ſaamen-häusgen, in welchen ablange körnlein befindlich. Hingegen hat die andere blüthe, aber ohne frucht, oder ſaamen. Die wurtzeln ſind einfach und ſchlecht, holtzig und weiß, mit verſchiedenen zaſern umgeben. Der wilde hanf wird auch fimmel, oder fimmel-hanf genennet. Eines aber iſt zum ſpinnen ſo gut als das andere. In abgelaſſenen teichen iſt der beſte boden zu dem hanfe, denn da wächſet er in ſtarcken ſtengeln auf, und je dünner man ihn ſäet, je ſtärcker er wächſet. In lehmichten, feſten und ſteinigten äckern aber thut er nicht gut. Man ſäet ihn um das mittel des aprils, oder auch kurtz nach Philippi Jacobi im May. Der fimmel wird eher reif als der hanf, und ſobald jener anfänget zu blühen und zu ſtieben, iſt es ein zeichen, daß er reif ſey. Wenn nun im Auguſto gegen Bartholomäi der hanf reif worden, raufet man ihn aus, oder ſchneidet ihn ab, lehnet ihn in häuflein zuſammen, und bedecket oben die ſaamen-knoſpen mit ſtroh-ſchütten, damit das geflügel dem hanfe nicht ſchade, und alſo bleibet er ein paar wochen und wol noch länger im felde ſtehen, daß er recht austrucknet. Sodenn werden die haufen in büſchel mit ſtroh-ſeilen gebunden, und

bald

Digitized by Google

bald ausgedroſchen. Iſt dieſes verrichtet, leget man den hanf und firmel unter ein dach, oder ſonſt an einen wohl verwahrten ort, bis auf den frühling, und läßt ihn 8 oder 10 tage im waſſer röſten. Hierbey iſt genaue acht zu haben, ob der ſtengel dieſes krautes nebſt der rinde genugſam erweichet ſey. Läſſet man ihn zu lange im waſſer, wird er zu lauter werck, nimmt man ihn aber zu früh heraus, läſſet er ſich übel arbeiten, daher das mittel-maaß wohl muß getroffen werden. Der hanf-ſaamen iſt eigentlich nur zum futter des gevögels und zu ſchlagung des hanf-öhls gewidmet, er kömmt aber auch dem menſchen in der haushaltung ſehr nützlich zuſtatten; denn die gemeinen leute reiben ihn in einem aſche mit milch, ſchlagen ihn durch einen durchſchlag, und kochen ſuppen davon, die eines gar lieblichen geſchmackes ſind. Nicht aber nur dieſes allein, ſondern ſein gebrauch hat auch in der genäskunſt ungemeinen nutzen. Denn wer flüßige augen hat, ſiede körner in rothen wein; tuncke einen ſchwamm in die brühe, und lege ſelbigen beym ſchlafen-gehen in den nacken, ſo ziehet ſolcher den fluß aus. Eine milch aus dem ſaamen mit roſen- hollunder- oder eiſenhart-waſſer gemachet, und mit genetzten tüchlein über die ſtirn und ſchläfe gebunden, ſtillet das haupt-weh bald. Das öhl mit einer ſcharfen lauge aus ungelöſchten kalch vermiſchet, tüchlein darein genetzet, und übergeſchlagen, löſchet den brand, lindert auch die geſchwollene brüſte der weiber, benimmt die geſchwulſt und ſtillet die ſchmertzen. Eine ſalbe von jungen hühnern und hanf-ſaamen bereitet, iſt ein kräftiges mittel in allen podagriſchen ſchmertzen. Wenn man ſich gebrannt hat, miſchet man das öhl mit ein wenig zerlaſſen wachs, ſo benimmt ſolches, wenn es aufgeleget wird, die ſchmertzen des brandes. Es iſt auch ſehr dienlich, die narben der blattern zu heilen, ſo man aus den hanfſaamen und roſen-waſſer eine milch machet, und ſolches mit genetzten tüchern über das geſicht leget. Aus dem hanfe werden allerhand ſeile und ſtricke, leinewand, pferde-decken u. d. g. gemachet.

Hanf-ageln: Nennet man das unreine, ſpitzige zeug, ſo aus dem hanfe durchs hecheln, brechen, und ſchwingen gebracht, und am beſten in den fuhr-weg geſchüttet wird, da ſie durch die räder wohl zerquetſchet, und zerfahren, durch das vieh eingetreten, mit der erden vermiſchet, und mit regen und ſchnee abgebeitzet werden. Eine ſolche mit ageln vermiſchte erde kan ohngefehr in 5 jahren in naſſe felder geführet werden. Denn vor ſolcher zeit taugen ſie, zumal in truckenen feldern gar nichts, und iſt viel beſſer, wenn man ſie gar wegſchüttet, als daß man ſie roh unter dem dünger mengen, und aufs feld führen wolte. Sie werden auch ſtatt des ſtrohes verbrennet, auch zum kleiben gebrauchet.

Hanf-breche, ſiehe Breche.

Hanf-darre, ſiehe Flachs-darre.

Hanf-fincke, ſiehe Hänfling.

Hanf-heede: Nennet man dasjenige, was aus dem hanfe, wenn er reine gemachet worden, ausgehechelt wird.

Hang-matten: Sind betten vom baumwollenen zeuge, geſtreifter ſeide u. d. g. welche in der luft hangen, und an 2 bäume, oder pfähle gebunden werden, um darinne zu liegen. Sie werden ſowol auf den ſchiffen, als auch in America, und andern warmen örtern gebrauchet, um vor dem ungeziefer, und andern giftigen thieren ſicher zu ſeyn.

Haras: Iſt ein ort, den man angerichtet hat, die beſcheler zu denen ſtutten zu laſſen.

Harcken, ſiehe Rechen.

Harlsken-baum, ſiehe Cornel-baum.

Harnen derer hunde: Wider dieſes gebrechen ſoll man pappeln, eybiſch, fenchel, und brombeer-wurtzel nehmen, ſolche ſieden, und denen hunden davon zu ſaufen geben.

Harn-mängel: Derer ſind vornemlich an pferden dreyerley: Die harn-winde, der lautere ſtall, und das blut-ſtallen. Bey der harn-winde werden wiederum dreyerley unterſchiede gefunden, als nemlich: ſtrangurie, dyſurie, und iſchurie. Die erſte iſt, wenn ein pferd den harn tropfweiſe mit nöthigung von ſich läßt, welches man auch inſonderheit die harn-winde nennet, ſo 1) meiſtentheils von ſcharfen flüſſen, oder von gebrechen derer nieren, und leber herrühret. 2) Wenn ein pferd ſehr erhitzet, und man es jähling aus kalten brunnen-waſſer trincken läßt, wovon ſie nicht allein die harn-winde bekommen, ſondern ſich oftmals gar rähe ſaufen. 3) Wenn die kräfte der blaſe, durch die verhaltung des urins dermaſſen geſchwächet, daß ſie den harn fortzutreiben nicht vermögen, dadurch denn die blaſe gantz und gar verſchwillt, und allzuſehr ausgedehnet wird. 4) Wenn ſich die phlegmatiſchen feuchtigkeiten, ſammt dem geblüte in die blaſe ſetzen, und wie der ſtein vor dem ausgang liegen, und verſtopfen. Aeuſſerlich wird dieſes übel meiſtens verurſachet, wenn ein pferd zu ſehr überritten wird, und zum ſtallen nicht kommen kan. Die dyſurie iſt, wenn ein pferd beſchwerlich, und mit noth gantz wenig, jedoch ohne abſatz, und nicht, wie bey der ſtrangurie tropfenweiſe ſtallet. Die urſachen ſolchen gebrechens

Digitized by Google

brechens ſind die ſchwachen kräfte der blaſe, wenn ſelbige ſehr erkältet, folglich von kalten dicken flüſſen verſtopfet wird. Man kan es aus dem ſtallen eines pferdes ſehen, wenn der harn dünne und weiß iſt, wenn er aber dicke und weiß, ſo iſt es die innwendige kalte feuchtigkeit, die den durchgang hindert, und in dergleichen fällen muß man wärmende und öfnende artzeneyen brauchen, oder das pferd in einer warmen ſtube, oder auch bey einem feuer äuſſerlich erwärmen. Die iſchurie iſt, wenn ein pferd gar nicht ſtallen kan, davon es ſehr geſchwillt, und in lebens-gefahr geräth. Es entſtehet dieſes übel entweder von aufblähung derer därme, und böſer dauung des magens, oder, wenn die pferde etwas ſchädliches oder giftiges gefreſſen haben: Oder, wenn man ein pferd im reiten übereilet, und nicht ſtallen läßt, wenn es gerne wolte: Oder, wenn ein pferd nach groſſer hitze zu bald erkältet, oder an einen kalten ort geſtellet wird. Bisweilen verurſachen es auch die ſpuhl-würmer. Wider die ſtraugurie ſoll man 1 loth lorbeern in ein nöſel gut alt gerſten-bier werfen, ſelbiges ein wenig warm machen, und dem pferde in den hals gieſſen: Oder lorbeer und ingwer pulveriſiret, und dem pferde im weine gegeben. Man ſoll auch ein damit behaftetes roß von der ſpitzigen kletten-wurtzel trincken laſſen. Die ſogenannte dyſurie wird curiret, wenn man geſtoſſene krebs-augen auf einen ſchnitt brod ſtreuet, und es dem pferde zu freſſen giebet: Oder 2 muſcaten-nüſſe pulveriſiret, und dem pferde in ſüſſen weine eingegeben: Oder zu pulver geſtoſſene karpfenſteine mit knoblauch-ſaft, und guten weiſſen weine vermenget, dem pferde in den hals gegoſſen, wenn aber dieſes nicht gleich helfen wolte, ſo darf man nur peterſilien-wurtzeln ſchaben, mit wein und waſſer abſieden, und es ihm eingieſſen. Sonſt brauchet man auch insgemein vor die harn-winde folgendes: Nehmet zunder-ſteine, oder ſchlacken aus der ſchmiede, leget ſie ins feuer, bis ſie glühend werden, thut ſie in eine pfanne, und haltet ſie dem roſſe unter den ſchlauch, gieſſet ſüſſe milch darauf, und laſſet den dampf davon etliche mal dazu gehen. Wenn aber ein pferd die iſchurie hat, daß es gar nicht ſtallen kan, ſo nehmet die obern gipfel von eiter-neſſeln, benedicten-wurtzel mit ein wenig ſaltz, und gebet ſolches dem pferde ein. Ein guter einguß iſt auch folgender: Nehmet geſtoſſene lorbeern, geſtoſſene krebs-augen, weiſſen weyrauch, und fenchel-ſaamen wohl zerrieben, campher, peterſilien-wurtzel ſammt dem kraute, dieſes in wein und eßig geſotten, und dem pferde eingegoſſen, gebet ihm darauf erdbeerkraut und mangolt zu freſſen, ſchiebet ihm auch ſeiſe mit baum-öhl in den hintern, und ſchmieret ihm das geſchröte mit alten ſchmeere, ſaltz und ſeifen wohl: Oder man nimmt karpfen-ſteine, herings-ſeelen, herings-milch zu pulver gemachet, thut es in ein wenig ſaltz-waſſer, und giebet es dem pferde in den hals, alsdenn nimmt man auch gepülverte herings-milch, und bläſet ſie dem roſſe in den ſchlauch, ſo wird es von ſtund an ſtallen. Der lautere ſtall iſt anders nichts, als wenn das pferd das waſſer, eben ſo, wie es ſelbiges geſoffen, wieder lauter harnet, ſo von ſchwächung derer innerlichen glieder herrühret, die den tranck nicht lange halten können, bis er recht verdauet wird, und eine andre farbe an ſich nimmt, welches ein gewiſſes zeichen einer böſen dauung iſt. Davor nehmet heu-blumen, ſiedet ſie mit waſſer, bis ſie weich werden, und bindet es dem pferde mit einem bett-tuche unten an den bauch, ſo warm, als man es an der hand erleiden kan, doch daß es nicht über den ſchlauch gebunden werde, und gebet ihm in ſeinem tranck bimbinellen-waſſer zu ſaufen, und eichen-laub zu freſſen: Oder nehmet ein ſtück glühenden ſtahl, löſchet ihn in des pferdes getrăncke ab, und thut eine gute hand voll mehl darein, laſſet das pferd 3 tage ſaufen, und alſo gemach darauf reiten, daß es nicht ſtalle, bis es die noth bringet. Das blut-ſtallen iſt ein zeichen einer hitzigen und ſchwörenden blaſe. Dieſem gefährlichen übel abzuhelfen, nehmet 4 ziegel-ſteine, die zuvor noch nie gebrauchet worden, ſondern erſt von dem brenn-ofen kommen, leget ſie in die glut, und laſſet ſie recht heiß werden, bis ſie glühen, hernach ſchaffet die ſtreu aus dem ſtande, und leget ihm die heiſſen ziegel-ſteine unter den bauch, oder ſchlauch, daß das pferd darauf ſtallen kan, und ihm der dampf und rauch in den leib gehen möge, thut es täglich 3 oder 4 mal, ſo wird es helfen. Ein bewährtes mittel iſt es auch, wenn man eine ſchüſſel voll hühner-miſt ſtöſſet, und wenn es geſchehen, ſolchen in waſſer drücket, und dem pferde zu ſaufen giebet: Oder brennet rohe gerſte zu pulver, und gebet ſie dem pferde 3 tage zu freſſen, es wird ſich beſſerung finden.

Harn-kraut, ſiehe Bruch-kraut.

Harn, oder Urin: Dieſes iſt derjenige flüßige und wäſſerichte theil, welcher vom geblüte in den nieren, abgeſondert und als etwas unnützes aus dem leibe durch die von der natur hierzu beſtimmten wege zu rechter zeit fortgeführet wird. Manchmal ereignen ſich hinderniſſe in dieſem geſchäfte, daß der urin nicht gehörig vom leibe gehet, oder ausgelaſſen wird, wodurch

durch die geſundheit, ja wol gar nach beſchaffenheit der umſtände, das leben ſelbſten in gefahr gerathen können, wie in Herr Doct. Börners 1 theil medici ſui ipſius cap. 6 ſonderlich aber pag 591 u. f. zuſehen, daher hierzu dienliche ſachen müſſen vor die hand genommen werden. Wie denn unter den haus-mitteln und einfachen artzeneyen den vorzug haben peterſilie, ſpargel, ſonderlich die wurtzel davon mit waſſer gekochet und getruncken, ſellerie, gundermann, wacholder-beer, Meer-hirſe, jüden-kirſchen, keller-eſelgen, doch müſſen dieſe mit behutſamkeit gleichwie alle ſtarck urintreibenden dinge als terpentin- und wacholder-öhl u. d. g. nach dem II theil gedachten Herrn Doct. Börners medic. ſui ipſ. pag. 476. gebrauchet werden. Unterweilen ereignet ſich ein zurückbleiben des urins von ſtein-beſchwerungen, in welchem fall ohne eines verſtändigen medici rath nichts muß vorgenommen werden, ſonſt kan gar leicht darüber das leben verlohren gehen. Manchmal aber entſtehet dieſer zufall auch daher, daß gar kein urin mehr wegen verſtopfung der harngänge in die blaſe kommt, welches iſchuria lethalis deswegen genennet wird, weil diejenigen, bey welchen ſich dergleichen ereignet, in 10 oder 11 tagen, auch wol noch eher, ſterben müſſen. Beym harnen oder urin-laſſen begiebet ſich auch manchmal, daß er nur tropfen-weiß, und doch mit groſſen ſchmertzen und brennen, fortgehet, welches die kalte piſſe lat. ſtranguria, frantzöſiſch aber chaude-piſſe, heiſſe piſſe, genennet wird. Und haben manche leute davon öfters groſſe ungelegenheit, wenn ſie entweder kalt oder in der nacht ſpäte trincken. Hierinnen hilft oft nichts beſſer noch geſchwinder, als ein trunck guter wacholder-branntewein, oder etliche tropfen 3 oder 4 wacholder- oder kümmel-öhl, darauf dieſer ſchmertz bald völlig nachläſſet: Vielmal aber ſind auch ſteine und grieß in der blaſen daran urſach. Was von dem urin-beſehen und weiſſagen daraus bey kranckheiten, wovon die urin-propheten oder diejenigen verwegenen pfuſcher, welche mit ungewaſchenen händen in der medicin ſtören, viel weſens machen, und leichtglaubigen leuten allerhand vorſchwatzen, und mit lügen und betrügen ſolche an ſich ziehen, zu gedencken iſt, daß ſolches nur in gewiſſen fällen, doch ſonder ausſchweifen, ſtatt habe, ohne fragen aber und mündliches erkundigen der kranckheits-umſtände, iſt ſolches gantz und gar zu mißbilligen, ſonderlich wenn dergleichen nicht von eigentlichen und vernünftigen medicis, ſondern nur von ſolchen kerlen geſchiehet, welche in der medicin, ſonderlich der ſemiotic, nicht den mindeſten grund haben, und weder von dem geſunden zuſtande des leibes noch von deſſen ungeſundheit einige wiſſenſchaft beſitzen. Denn weil denenjenigen, ſo die mediciniſchen lehr-ſätze nicht innen haben, gar leicht allerhand kan weiß gemachet und vorgeſchwatzet werden; ſo geſchiehet es denn auch, daß dieſe nicht ſelten die allerungegründeten dinge ſich weiß machen und aufbürden laſſen. Noch eines zufalls iſt beym geſchäfte des urin-laſſens zu gedencken, welcher urinae incontinentia, d. i. beſtändiger auslauf des urins, deswegen genennet wird, weil derſelbe ohne unterlaß tag und nacht wider willen und vorſatz fortgehet, welches viel beſchwerlichkeiten, wie leicht zu erachten, mit ſich führet. Es entſtehet aber dieſes übel ſonderlich von zweyerley urſachen, entweder von einem ſteine in der blaſen, von der ſchlapp- oder ſchlafheit des ſchließ-muſculs der blaſe (ſphincteris veſicae). Im erſten fall kan durch nichts anders geholfen werden, als durchs ſtein-ſchneiden, wiewol dennoch nicht allemal dadurch der ſachen gerathen wird. Im andern müſſen nerven-ſtärckende inn- und äuſſerliche medicamenten gebrauchet werden: Gleichwol aber wird auch hier nicht allemal der zweck dadurch erlanget, vornemlich wenn die lähmigkeit und ſchlaf- oder ſchlappheit ſehr groß iſt, und lange gewähret hat. Weswegen man auf verſchiedene inſtrumente und mittel geſonnen, die daher kommenden inconvenientien dadurch zu mindern, als durchs anbinden eines ledernen ſacks oder beſonderer fläſchgen. Noch bequemere inſtrumenten haben die neuern erdacht, welche gantz zart ſind, und wie ein ſchlößgen ſo applieiret werden, daß nichts vom urin ausflieſſen kan, bis der patiente ſolches öfnet.

Hartes futter, ſiehe Futter.

Hartes holtz: Darzu werden gerechnet die bircke, buche, eiche, eller, oder erle, ahorn, rüſter, apfel- arlsbeer- birn- cornel- oder harlsken- eſchen- ilmen- lein- oder fliegen- lerchen- maſſellern- nuß- eiben- oder taxus- pflaumen- eber- eſchen- und wacholder-baum.

Hartheu: Iſt dem johannis-kraut im erſten anſehen gar gleich; allein es hat eine härtere wurtzel, höhere ſtengel, und gröſſere und mehrere blätter. Unter den blumen und ſaamen findet ſich ein groſſer unterſchied, der ſaamen, mit honig-waſſer eingenommen, purgiret; die blätter, in wein gekochet, ſind gut vor das hüft-weh.

Hart-riegel, ſiehe Beinholtz.

Hartz: Iſt eine fette, öhlichte und flieſſende, auch truckene materie, und iſt ſowol natürlich, welche entweder aus hartzigten bäumen flieſſet und tröpfelt; als auch, welche durch chymiſche extrahirung, oder

durch

Digitized by Google

durch andere kunſt-griffe zubereitet wird. Es iſt ſonſt das hartz, ſo aus den fichten-bäumen geſammlet, geſchmoltzen, und in gewiſſe käſten gegoſſen wird, dergleichen ſehr viel aus Thüringen kömmt. Es iſt auch tannen-hartz, von welchem dasjenige, ſo von weiſſen tannen-bäumen geſammlet wird, beſſer iſt, als das von den rothen tannen. Das gemeine hartz, ſo durch hartz-reiſſen erlanget, wird zu pech geſotten, und hat in der haushaltung vielfältigen nutzen, ſo unter dem wort Pech zu ſuchen

Hartz-holtz, tangel-holtz: Hat man dreyerley arten, 1) die fichte, 2) die tanne, 3) die kiefer. Es wird auch ſchwartz-holtz genennet.

Hartz-ſcharren: Iſt eine beſondere nutzung der fichten-wälder, da aus den bäumen, wenn ſie gelachet, oder geriſſen werden, das hartz fleußt, welches davon abgekratzet, und pech daraus gemachet wird Die hartz-ſcharrer oder pech-hauer, wie ſie an einigen orten genennet werden, machen mit dem hartzeiſen von der höhe, ſo weit ſie damit langen können, bis auf die erde einige riſſe: Hierein tritt das hartz, welches ſie das andere jahr abſcharren, in fichtenrinden zuſammen ſchlagen und in die pech-hütte bringen. Weil durch deſſen mißbrauch die wälder ſehr ruiniret werden, ſo ſiehet ein ſorgfältiger haus-vater darauf, daß keine bäume geriſſen werden, ſo nicht ihre gehörige dicke haben. Die forſt-bedienten haben eiſerne rincken, ſo loch-rincken haben, womit die fichten umſpannet werden. Ferner daß keine holtz-äxte, ſondern hartz-eiſen darbey gebrauchet werden, denn es wird dadurch der ſtamm beſchädidiget und hineingehauen. Die tannen-bäume zu reiſſen ſoll er gar nicht erlauben, denn wenn ſie davon nicht gar verdorren, ſo werden ſie im wuchſe völlig verdorben. Die fichten, ſo viel ſaamen und zapfen haben, läßt man auch ohnverſehrt, weil der ſaft genug zu thun hat, den ſaamen vollkommen zu machen.

Haſel-eiche, ſiehe Eiche.

Haſel-huhn: Es hat dieſer vogel von ſeiner behauſung ſeinen namen, indem er ſich an ſolchen orten am liebſten aufzuhalten pfleget, wo viel haſel-ſtauden befindlich ſind; denn die haſel-kätzlein ſind eine ſeiner vornehmſten ſpeiſen. Daneben aber geneuſt er hollunder- ebiſch- brummel- wacholder-beeren, und ſtein-klee, ingleichen die knöſpgen von den fichten- und tannen-bäumen. Seiner geſtalt nach iſt er ein wenig gröſſer als ein reb-huhn, und kömmt darinne einem faſanen nahe. Er hat zweyerley wildpret, auf dem rücken ſchwärtzlicht und am bauche weiß. Seine federn auf dem rücken ſind röthlich und ſchwartz eingeſprenget, am bauche aber ſind ſie weiß, mit ſchwartzen flecken bezeichnet. Der ſchwantz iſt graulicht, ſchwartz und weiß, mit einem finger-breiten ſchwartzen quer-ſtrich, die füſſe ſind mit federn bewachſen, und über die augen gehet ein ſchön rother ſtrich. Der hahn iſt ſchöner an federn, als die henne, auch etwas gröſſer als dieſe. Das fleiſch dieſes geflügels iſt überaus zart, ſchmackhaft, lieblich riechend, und nahrhaft, daher es eine ſpeiſe der Fürſten und groſſen Herren iſt. Nichts deſto weniger wird dieſer vogel mit zur nieder-jagd gerechnet. Im Mertz pflegen ſie ſich zu begatten, da ſie ſich denn einander pfeifen. Die henne leget 8, 10 und zuweilen mehr eyer, welche ſie mit groſſer ſorgfalt, ohne des hahns hülfe, in denen verborgenſten orten des gehöltzes, in 3 wochen ausbrütet. Die jungen, ſobald ſie aus den ſchaalen, verlieren ſie ſich, ſonderlich wenn ſie etwas ſehen, dafür ſie ſich ſcheuen, alsdenn verſtecket ſich eines hier das andere dort hin, bis ſie von den alten durch ein ſubtiles pfeifen wieder herbey gelocket werden. Sie verlaſſen die alten gar bald, vornemlich in einer angenehmen jahres-zeit, da ſie ihre nahrung reichlich finden, und zu ihrer vollkommenheit gelangen können. Von den raub-vögeln werden ſie ſehr verfolget, ſie wiſſen ſich aber wohl vorzuſehen, und mit groſſer geſchwindigkeit zu verbergen, und dem räuber zu entgehen. Man fänget die haſel-hühner auf verſchiedene arten. Zur zeit ihrer vermiſchung, da ſie ſich einander pfeifen, werden nur aus haſel-nüſſen pfeifen gemachet, und damit gepfiffen, da ſie denn meinen, das weiblein rufe ſie, und werden darüber erſchoſſen. Am beſten kan man ſie im frühling oder herbſt, mit einem hühner- oder ſteck-garn berücken. Man fänget ſie auch mit dräthernen ſchlingen und fallen, wie die birck-hühner. Dieſer vogel iſt von natur ſehr wild, und ihme nicht leicht beyzukommen, wegen ſeines geſchwinden flugs. Wegen des ungeziefers hat er mit denen faſanen gleiche plage, deſſen er ſich aber, durch fleißiges wältzen im ſande, zu entledigen ſuchet. Bey uns in Sachſen, Francken und Schwaben bekömmt man ſie ſelten zu ſehen, hingegen ſind ſie im Hartzgebürge, in der Schweitz, Böhmen und Schleſien deſto häufiger, und ſonderlich in Preuſſen, da ſie vor ein geringes geld verkaufet werden. Wenn ſie ſollen gebraten werden, rupfet man ſie bis auf den kopf, welchen man ihnen zur zierrath läſſet; nimmt das eingeweide heraus, leget ſtückgen ſpeck, die man mit höltzernen ſpießgen anſpieſſet, über ihn her, bedecket die gantze bruſt, läßt es fein gelinde am brat-ſpieß braten, und machet darüber eine ſauſſe von citro-

Digitized by Google

citronen-ſaft, gewürtze, und andern zubehörigungen, wie den köchen bekannt iſt.

Haſel-maus: Unter denen wilden, und holtz-mäuſen trift man eine art an, welche allein in bäumen wohnen, und ihre nahrung daſelbſt ſuchen, und dieſe nennet man haſel-mäuſe. Ihre gröſſe, form, und geſtalt gleichet bey nahe einer ratte, durch den rücken und auf beyden ſeiten ſind ſie mausfärbig, etwas mehr röthlich, voraus am kopfe, haben groſſe ohren ohne haar, am bauche, beinen, und andern theilen des ſchwantzes ſind ſie weiß, die naſe und füſſe roth, der ſchwantz gar haarigt, über dieſes am ende mit ſtarcken weiſſen haaren verſehen. Die augen liegen ihr weit heraus, gantz ſchwartz, daß auch nichts weiſſes in denſelben geſehen wird. Der barth iſt zum theil ſchwartz, zum theil weiß, an vorder-füſſen hat ſie viere, an hinter-füſſen fünf zähen. Dieſes thier hält ſich allezeit in den ſchönſten, und reinſten bäumen auf. Denn wo ſich ameiſen, ſpinnen, würmer, u. d. g. in, oder an einem baume aufhalten, den beziehet dieſes thier nicht, und wo es ſolchen bezogen hat, und ſich nachgehends ſolch ungezieſer einfindet, verläſſet es eher ſeine wohnung, als daß es bey dergleichen bleiben ſolte. Kan es nicht ſogleich einen bequemen baum wieder antreffen, erwählet es einen reinen platz in der erde bey denen haſel-nuß-ſtauden, allwo es groſſe neſter gräbet und bauet. Die nahrung derſelben beſtehet meiſtentheils in haſel-nüſſen, davon es auch den namen führet, und iſt es in erwählung und beym eintragen, ſo ſchlau, daß es die allerbeſten kerne auszuklauben, und in ſeine wohnung zu tragen weiß, und ſein behältniß dergeſtalt damit erfüllet, daß man bey aufgrabung dergleichen höhlen öfters gantze metzen, ja viertel ſolcher ausgemachten nüſſe antrift. Uber jetzt berührte eigenſchaften hat es auch an ſich, daß es die höheſten bäume beſteiget, und auf denſelben, wie ein eichhorn herum klettert. Nach derer erfahrnen meinung ſoll es zu anfang des winters bis mitten im frühling ſchlafen, daher es auch Schlaf-ratz genennet wird. Die bauern, und theils jäger bemercken daher dieſe mäuſe-löcher mit kleinen reiß, oder rüthlein, überfallen dieſelben um weyhnachten in ihrem ſchlafe, und nehmen ſie nebſt dem vorrathe, was ſie ſich eingetragen, hinweg. Dieſes thier kan zu gar nichts genutzet werden, und iſt ſowol das fleiſch, als der balg giftiger art, ſogar, daß wenn ein hund oder anders thier nur etwas weniges davon friſt, es gleich wütend wird, oder gar verrecket. Hingegen iſt der ſchade dieſes thieres viel gröſſer, indem es die beſten und gröſten nüſſe, die eicheln ungerechnet, welche es gleichfalls, wenn die nüſſe nicht gerathen, einträget, wegſchleppet, dabey menſchen und vieh ſehr gehäßig iſt, und ſo ein menſch in dergleichen baum greifet, wo es ſich aufhält, oder aber ein hund dorthin kommt, ſelbige dergeſtalt empfindlich beiſſet, daß ſie in lebens-gefahr ſtehen, denn es führet ein heimliches und durchdringendes gift bey ſich. Dieſe mäuſe werden auf denen bäumen, wie andre mäuſe, mit fallen gefangen, allein man muß ihnen mit obſt ſtellen. Haſel-mäuſe ſind derer ſchlangen wildpret, denn ſie freſſen ſie gar gerne. Wenn einen eine haſel-maus beiſſet, ſo reiſſet man ſie von einander, und leget ſie auf den biß.

Haſelmiſtel: Wächſet auf den haſel-ſtauden. Wenn er zu rechter zeit, nemlich zwiſchen den zweyen frauentagen, abgenommen, wird er ſonderlich wider die ſchwere noth treflich gerühmet, worzu auch das mehl aus den kätzlein gut ſeyn ſoll.

Haſel, Haſel-ſtaude: Ein baum oder vielmehr geſträuche, welches man unter dem laub-holtze häufig und faſt allenthalben in hecken und gärten findet. Es treibet viel geſchmeidige zweige; hat ziemlich breite blätter, gleich dem erlen, jedoch rauher und gröſſer. Anſtatt der blüthe träget es lange zäſerlein, welche der gemeine man kätzgen nennet, daraus aber keine frucht kömmet, ſondern dieſelbe wächſet unter denſelben beſonders. Die ſchaale oder rinde iſt braun, mit weiſſen flecken; ſie wurtzelt ziemlich tief in die erde, und wenn ſie alt wird, treibet ſie eine wurtzel, gleich einem ſtarcken knollen. Sein laub dienet zur fütterung des rind-viehes, ziegen und ſchaaſe, doch läſſet man es nicht gern abſtreifen, weil es dem wachsthum des holtzes hindert. Sie giebt gutes ſchlag- und brenn-holtz, reif-ſtöcke und zu körben; und ſonderlich gute kohlen zum büchſen-pulver; die abergläubiſche berg-knappen ſchneiden davon in der chriſt-nacht ihre ſogenannten wünſchel-ruthen, vermittelſt welchen ſie reichhaltige ertze und ſchätze, ingleichen waſſer-quellen, und ſogar räuber-banden, zu entdecken, vorgeben. Man erzeuget dieſe ſtaude von ihrem ſaamen, wie die eichen, und darf man nur die nüſſe in moos oder laub über winters ſtecken, im keller halten, und hernach pflantzen. Die muthwilligen ſoldaten, wenn ſie überlaufen, oder ſonſt etwas wieder ihre pflicht begehen, müſſen den effect dieſes geſträuches zum öftern ſchmertzhaft empfinden, wenn ſie durch die ſogenannten ſpieß-ruthen laufen müſſen; die ſogenannten kätzgen ſollen die rothe-ruhr ſtillen.

Haſel-nuß: Iſt die frucht nur gedachter ſtaude. Man theilet ſie in zweyerley ſorten, nehmlich in die zahmen

men und wilden; dieſe letztern ſind die kleinen, ſo in den gebüſchen und hecken wachſen. Die erſtern aber werden wiederum in dreyerley arten unterſchieden. Denn da iſt 1) die welſche haſel-nuß, welche dick, groß, und faſt wie ein hertz geſtaltet iſt, und aus Italien kommt. 2) Die lamperts-nuß, welche länglicht iſt, und um den kern eine blutrothe ſchaale hat. 3) Die zeller-nuß, welche von Zell aus Francken bey Würtzburg kommen, und an gröſſe und güte, denen lamperts-nüſſen gleich kommet, nur daß ſie an ſtatt der rothen ſchaale, eine weißgelblichte um den kern hat. Dieſe frucht dienet menſchen, vieh und vögeln zur ſpeiſe. Wenn ſie gedörret, kan man daraus ein ſchönes öhl ſchlagen laſſen, welches an ſüßigkeit das baum-öhl übertrift. Allein ſie ſind dem magen zu unverdaulich und beſchweren ihn; verurſachen kopf-weh und rothe-ruhr, wenn man zu viel davon iſſet. Wider den ſtein- und nieren-ſchmertzen aber ſind ſie vortreflich, wenn man ſie nüchtern, oder vor der mahlzeit gebrauchet. Man machet auch daraus eine milch, wie aus den mandeln, welche im durchlauf kräftig anhalten ſoll.

Haſel-öhrlein: Sind groſſe graue und bleichfärbige erd-ſchwämme, und ſehen faſt wie ein bereitetes kälber-gekröſe aus, wachſen an der wurtzel der eichbäume, und werden wie andre ſchwämme zugerichtet.

Haſel-wurtz, wilder narden: Iſt eine kleine zaſerige und verwirrte wurtzel, welche einen widrigen ſcharfen geſchmack, und einen dem narden faſt gleichen geruch hat. Sie wird an ſchattigten, bergigten orten und bey den haſel-ſtauden gefunden, ſie treibet einen ſtengel mit runden gläntzenden blättern, und kleinen braunen wohlriechenden blumen. Die wurtzel wird im frühling geſammlet, und hat, wie auch die blätter, die kraft zu purgiren, ſie treibet die todte geburt und harn, eröfnet bey verſtopfungen, und dienet wider waſſer- und gelbe-ſucht, fieber und engbrüſtigkeit. Etliche geben denen pferden die blätter unter das futter, davon ſie ſich reinigen und muthig werden ſollen. Auch wird ſie von einigen weibern in die milch geleget, davon ſie beſſer aufſtoſſen und mehr ſahne geben ſoll.

Haſen-auge: Iſt, wenn das oberſte augen-lied ſo verkehrt wird, daß das innere und rothe häutlein auswendig zu ſtehen kommt. Zu deſſen heilung gehöret ein geſchickter wund-artzt.

Haſen-bäitze, ſiehe Bäitze.

Haſen-geyer, ſiehe Geyer.

Haſen-jagd: Die haſen, ob ſie wol von kurtzen wendungen in der angſt ſich allenthalben zu retten ſuchen, fallen doch eher ins netz, ſie werden aber mit netzen-jagen allzuſehr vertilget, und werden daher lieber durch klopf-jagen geſchoſſen, oder auf flachen ebenen felde mit wind-hunden gehetzet. Und weil ſie hinten höher, als vorne, laufen ſie allezeit bergan, wie ſolches hetzen jedermann bekandt iſt, worauf theils von adel groſſe unkoſten wagen.

Haſen-kaſten: Sind von ſehr dünnen tannen-bretern, und nur, wie eine ſchüb-lade, mit einem deckel, daß ein haſe drinnen ſitzen kan, jedoch muß er überall luft haben, und ſo der kaſten aufgeſchoben wird, wiſchet es heraus. Man hat auch noch gedoppelte kaſten von 8 bis 10 fachen, ſo lang, als ein wagen. Dieſe kaſten werden mit grüner öhl-farbe angeſtrichen, und thiere, vor welche ſie gehören, darauf gemahlet. Zum geäſe ſetzet man ihnen waſſer, haber, oder gras hinein, und behänget die ſeiten mit leinewand und lappen, weil ſie ſich ſonſt leicht den kopf einſtoſſen.

Haſen-klee, Haſen-pförlein, Katzen-klee: Iſt ein kraut, oder eine klee-art, ſo klein und groß iſt; beyde bringen rauche, wollichte ähren, in geſtalt der haſen-pfoten, daher ſie auch den namen haben. Es wächſet an den korn-feldern, und hat kleine gelbe blümlein. Das kraut wird innerlich in wein, oder waſſer für das blutſpeyen und andere blut-flüſſe; äuſſerlich aber zu wunden und brüchen gebrauchet.

Haſen-kleint: Iſt das vordere theil vom haſen, woraus mit dem haſen-ſchweiſſe in denen küchen das ſogenannte haſen-ſchwartz gemachet wird. Darzu wird das vorder-theil, nebſt kopfe und bügern genommen, der ſchweiß aber wird folgendergeſtalt aufgefangen: Wenn der balg abgeſtreifet wird, ſetzet man unter den haſen eine ſchüſſel, und ſpület ihn inwendig mit eßig aus, ſo läuft der ſchweiß davon. Die zubereitung geſchiehet alſo: Wenn das haſenkleint in kleine ſtücke gehacket, die galle von der leber gethan, der kopf zerſpaltet, und das gehirne bey ſeite geleget worden, wird alles geſaltzen, und mit eßig, bier und waſſer wohl durch einander gekochet, denn kühlet man es aus, thut es in einen tiegel, und gieſſet von der abgekochten brühe etwas darzu, würtzet es mit pfeffer und ingwer, reibet ein wenig pfeffer-kuchen daran: Oder man nimmt gebranntes mehl, brennet braune butter hinein, und wer gerne zwiebeln iſſet, kan ſo viel, als ihm beliebet, darzu nehmen, und noch einmal aufkochen laſſen. Wenn es angerichtet wird, ſtreuet man geſchnittene citronen-ſchaalen darüber.

Haſen-kohl, ſiehe Gänſe-diſtel.

Haſen-netze: Durch ſelbige werden die haſen vermittelſt

Digitized by Google

telſt einiger jagd-hunde, oder ſtöber ſehr dünne gemachet, und ſollen ſelbige von rechtswegen anders nicht, als nur auf denen grentzen gebrauchet werden, wenigſtens ſoll man den mißbrauch verhüten, weilen dadurch alles ruiniret wird. Ein ſolches haſen-netz ſtellet gemeiniglich hundert ſchritte lang, die ſchlag-läinen ſind von 9 garn-faden dicke, das garn, woraus das netz geſtricket wird, iſt von ſtarcken bind-faden dreyſchäftig, die ſchmaſen ſind 3 zoll ins vierkandigte, und das netz 16 dergleichen ſchmaſen hoch, jedoch von gutem klaren hechel-hanfe, weilen es auch vor die füchſe mit halten muß. Die ſeiler bekommen meiſtentheils bey koſt und hanf 4 thaler vor ein ſolches netz. Die haacken, heſteln und furckeln, werden, wie bey denen reh-netzen gemacht, doch nach proportion etwas kleiner und leichter. Es gehören auch hierzu ein paar eiſerne ſtichel, um die löcher in der eile zu ſtoſſen, wie auch auf jeden flügel ein paar ſchlägel, die heftel hinein zu ſchlagen, denn mit denen äxten poltert es zu ſehr, und die haſen reiſſen leicht aus. Bey dem ſtellen muß das netz wohl ausgeſchlagen werden, daß es nicht verdrehet wird. Die adelichen auf dem lande haben dergleichen netze gemeiniglich, fangen und verkaufen dergleichen haſen ſehr viel. Solche kleine netze werden nur mit ſtrick-nadeln über das modell auf den hacken geſtricket.

Haſen-öhrlein: Iſt eine art gebackenes, und ſiehet faſt wie haſen-ohren aus. Es wird aus feinem mehle, milch, eyern, und zucker gemachet, und in butter gebacken.

Haſen-öhrlein, ſiehe Maus-öhrlein.

Haſen-pappeln-kraut: Wächſet hin und wieder in feuchtem und auch dürren boden, hat viel runde ſtengel, mit breiten gekerbten blättern, leibfarbene, bisweilen purpurröthliche blumen, und breite, runde ſaamen-knöpflein, wie kleine käſe. Die wurtzel iſt weiß und lang, welche nebſt dem kraut und ſaamen, in milch gekochet, den huſten und die heiſerkeit vertreibet, auch für die ſchwindſucht gar dienlich iſt.

Haſen-pfötlein, ſiehe Haſen-klee.

Haſen-tücher, ſiehe Tücher.

Haſpel, Weife: Heiſſet das inſtrument, auf welches die weiber das geſponnene garn von der ſpuhle oder der ſpindel winden, und in gebinde und ſtrehnen vermittelſt darzwiſchen geſchlagener faden bringen. Die hand-weife beſtehet aus einem höltzernen ſtiel, mit an beyden ſeiten befeſtigten quer-höltzern, ſo gegen einander creutzweiß ſtehen: So oft hierauf 20 fäden gewunden ſeyn, welches ein gebind heißt, wird der faden geſchlungen und damit fortgefahren, bis die ſtrehne voll. Die ſchnapp-haſpel iſt bequemer; ſolche beſtehet aus einem rade, worauf durch deſſen umdrehung das garn gebracht wird. Am ende der achſe iſt eine ſchraube, welche in ein ſtern-rad mit 60 zähnen eingreifet, und ſo oft es herum kömmt, ſchnappet, zum zeichen, daß das gebinde voll ſey. Mehr hiervon ſiehe unter Spinnen.

Haſpen: Sind winckel-rechte haacken, woran der eine, und zwar der längſte ſchenckel ſpitzig, wie ein nagel- oder banck-eiſen geſchmiedet iſt, und in die pfoſten eingeſchlagen wird. Der andre aber, ſo etwas kurtz, und recht perpendiculair auf den erſten geſetzet werden muß, und wegen ſeiner geſtalt auch der dorn genennet wird, iſt derjenige, an welchem ſich das band mit ſeinem öhr beweget. Ihre gröſſe richtet ſich nach ihren bändern, und ſtärcke, die kleinſten ſind die fenſter-haſpen, und die gröſten kommen an die thor-flügel.

Hateletten: Sind kleine höltzerne oder ſilberne ſpießgen, woran vögel, kälber-milch u. d. g. gebraten werden.

Hau, ſiehe Gehau.

Haube: Heißt bey dem frauenzimmer theils ein zierlicher aufſatz, theils auch nur eine ſchlechte bedeckung vor das haupt, und ſind von gar vielerley, und ſehr veränderlichen façon, bald ſchlecht, bald mit ſpitzen, bald mit, bald ohne band, bald einfach, bald zwey- drey- und mehr fach, und was dergleichen veränderung ſonſt daran zu finden, oder die eingeführte mode und art des landes mit ſich bringet, auch denen haubenmacherinnen, welche dergleichen aufſätze geſchickt zu verfertigen wiſſen, bekandt iſt. Der von holtz, thon, und anderer materie gebildete kopf, darauf ſelbige geſtecket werden, wird ein hauben-ſtock genennet. Ob im übrigen eine wider ihren willen geſchwächte, die haube zu tragen ſchuldig ſey, wollen, ob gleich nicht alle, doch die meiſten rechts-gelehrten behaupten.

Haube: Heißt bey den falckenieren die kappe, die ſie dem falcken aufſetzen, daß er deſto eher zahm werde. Die wildfänge, oder nur erſt gefangene falcken haubet man erſt mit reiſch-hauben, wenn man ſie aber anfängt zu tragen, werden ſie recht gehaubet. Wenn der falckenier den falcken hauben will, muß er ſich vorſehen, daß er ihn nicht mit den kleinen fingerns genick ſtoſſe, denn ſonſt wirft er ſich auf den rücken, wenn er gewahr wird, daß man ſich ihm mit der hand nahet. Wenn der falcke die feſſeln abſchneidet und ſich ledig machen will, oder beiſſet

Digitized by Google

in die ſtange oder handſchuh, ſo wird ihm eine haube mit einem ſchnabel-futter aufgeſetzet. Dieſes ſoll vorne bey dem ſchnabel ſeine luft-löcher haben, damit er genugſame luft habe.

Haube: Iſt in der bau-kunſt ein ausgeſchweifftes dach auf einem thurme.

Hauben die Braut: Iſt derer braut-diener amt, wenn ſie den andern hochzeit-tag der braut den crantz abnehmen, und ihr davor eine geſtrickte vexier-haube aufſetzen.

Hauben-drath: Iſt eine von drath hoch, und gliederweiſe gebogene, und nahe an einander ordentlich zuſammen geflochtene ſtütze, mit weiſſen zwirn, oder leinewand umkleidet, worüber der flohr, oder die ſpitzen zu denen fontangen faltenweiſe geſchlungen, und ordentlich in einander geſtecket werden.

Hauben-lerche, ſiehe Lerche.

Hauben-meiſe, ſiehe Meiſe.

Hauck, oder Haug: Iſt ein augen-gebrechen der pferde, und beſtehet in einem kleinen beulchen, ſo dem pferde inwärts in dem augen-winckel lieget, welcher alſo erkannt wird: Wenn er wächſet, ſo rinnet dem pferde das auge; wenn man ihm denn darein ſiehet, ſo findet man einen kleinen keutel, der weiß und hart iſt, und da man das auge aufzerret, ſo kehret der keutel hervor und wieder weg. Vermercket man nun bey zeiten, daß einem pferde der hauck wachſen will, ſo läſſet man ihm die adern unter den augen, bindet das pferd mit dem kopf unter ſich, läſſet es wohl bluten, nimmt alsdenn geſtoſſenen alaun, weiſſen ingwer, saltz, langen pfeffer und neſſel-wurtz, dörret es wohl, reibet und ſtöſſet es klein, treibet es durch ein tüchlein, oder haar-ſieb, und bläſet durch ein röhrlein dieſes pulver dem pferd in das auge. Oder: Nehmet laab, damit man die milch läbet, rus aus einer feuer-mäuer, und weiſſen ingwer, alles klein geſtoſſen und vermiſchet, und dem vieh in die augen geſtrichen. Eben dieſes mittel läſſet ſich auch bey dem rind-vieh, wenn ihm der hauck wachſen will, nützlich gebrauchen. Iſt aber der hauck bey einem pferde ſchon dergeſtalt gewachſen, daß er muß geſchnitten werden, ſo laß dem pferde das auge, wo der hauck iſt, wohl aufzerren, ſtich und ziehe einen faden dadurch, damit man den hauck kan heraus ziehen, ſchneide denſelben allenthalben und wohl ab, daß nichts davon überbleibe, doch hüte dich, daß du die felle über den augen nicht treffeſt, und thue ihm ein wenig saltz ins auge; darnach ſtelle es in einen gantz finſtern ſtall, und waſche das blut mit kaltem waſſer ab.

Haucken-blatt, ſiehe Wald-glöcklein.

Haudern: Heißt bey denen auf die meſſen reiſenden extraordinaire fuhren, und wagen, von einem dorf und flecken zum andern von 3 zu 3 meilen weges nehmen, wodurch ſie faſt eben ſo geſchwind, als oft mit der poſt, fortkommen, da ſie ihre eigene geſellſchaft ſich ausſuchen, des nachts nach belieben ruhen, und langſam, oder geſchwinde fahren, auch diejenige route, welche ihnen zu ihren affairen, plaiſir und commodite am bequemſten zu ſeyn düncket, halten können.

Hauen: Iſt ſo viel als abmähen, oder mit der ſenſe abhauen; alſo ſagt man: Gras hauen, gerſte hauen, haber hauen, und kurtz von allen feld-früchten, ſo nicht mit der ſichel abgeſchnitten, oder nicht mit der hand ausgeraufet werden.

Hauend ſchwein: Wird ein vollkommen wildes ſchwein männliches geſchlechts genennet, welches 4 jahr alt, oder drüber iſt. Ihre waffen, ſo in 4 zähnen beſtehen, ſind 3 finger breit, ſcharf und ſpitzig. Sie ſind kühn und ſtreitbar, und gehen ihrem feinde unerſchrocken entgegen. Wenn ein erhitzter keuler auf einen loßkommt, daß man ihn nicht entgehen kan, legt man ſich auf die erde platt auf den bauch, denn weil er von unten aufhauet, kan er nicht beſchädigen. Sie kämpfen oftmals mit einander ſonderlich in der brunſt-zeit, und heilen die empfangenen wunden wieder mit hartz. In und nach dem ſechſten jahre heiſſen ſie groſſe haupt-ſchweine.

Hauer, ſiehe Eber.

Haverey: Bey der ſeefarth werden zur haverey gerechnet alle koſten und ſchaden, ſo ſchif und güther leiden, von der zeit, da ſie abfahren, bis ſie am vorgeſetzten orte zu lande kommen. Die ordentliche haverey in ſolchem verſtande begreifet alle koſten des packens, verführens, ladens, factorey, aſſecuration u. d. g. worzu auch das licht und ancker-geld gehöret. Die ſchwere, und auſſerordentliche begreifet allen ſchaden, welcher zufälliger weiſe durch ſturm und ungewitter, leck werden, oder ſtranden des ſchiffes, bergen der güther u. d. g. entſtehet. Eigentlich aber wird darunter verſtanden der ſchade, ſo durch auswerfen der güther bey harten wetter geſchiehet, damit das übrige ſammt dem ſchiffe erhalten werde. Wie in allen dieſen fällen die participanten, und intereſſenten einander billig erſtattung zu thun haben.

Haug, ſiehe Hauck.

Hau-hechel, ſiehe Stachel-kraut.

Haupt, oder Kopf: Iſt wie bekandt der oberſte faſt kugel-runde leibes-theil, in welchem bey menſchen die werckſtatt der ſeelen und zwar in dem darinnen befind-

befindlichen gehirne, zu ſuchen, von deſſen beſchaffenheit und eintheilung die anatomie lehret. Ob nun ſchon das gehirne durch die ſtarcken knochen der hirnſchaale wider äuſſerliche gewalt ſehr wohl beſchirmet iſt; ſo will gleichwol nöthig ſeyn, bey heftiger kälte noch mehr den kopf zu verwahren, damit nicht die ſehr zarte ſubſtanz des gehirns dadurch verletzet und ihm unzuerſetzender ſchade zugefüget werde. Flüſſe am haupte nennet man alle dasjenige, was ſich catarrhaliſches oder rhevmatiſches daran ereignet, da dieſes ein hitziger, jenes aber ein kalter fluß geheiſſen wird, beyde haben ihren urſprung von des geblütes beſchaffenheit, und nachdem es überflüßig ſcharfe, hitzige oder wäſſerigte kalte theile bey ſich hat. Das haupt-wehe, ſo ſich manchmal ereignet, iſt zweyerley, entweder idiopatiſch, ſo da am haupte ſelbſten entſtehet, oder ſympatiſch, indem das haupt wegen anderer leidenden theile mitleidet. Hauptſtärckende artzeneyen werden alle diejenigen genennet, welche einen angenehmen und gleichſam erquickenden geruch und geſchmack haben, dergleichen von einem in ſelbigen verborgen liegenden aromatiſchen flüchtigen ſaltze herrühret, und werden derſelben in allen dreyen natur-reichen angetroffen. In dem vegetabiliſchen ſind ſonderlich roßmarin, lavendel, thymian, quendel, meliſſe, betonien, majoran, marum verum, may-blumen, roſen und viel andere kräuter und blumen, galgant, cubeben, paradies-holtz und alle gewürtze, und die daraus bereiteten ätheriſchen öhle. Im animaliſchen iſt biſam, bibergeil, bezoar-ſtein, u. a. m. In dem mineraliſchen reiche aber agtſtein, corallen, ambra, ſaphir, ſmaragd, berg-zinnober u. d. g. Auch hat man viel zuſammen geſetzte kräftige hauptſtärckende artzeneyen, unter welchen die vornehmſten der genuine lebens-balſam, das ſal volatile aromatiſatum, das elix vitae. matthioli, das ſpecificum ſolare oder gold-pulver, u. a. m.

Haupt: Iſt auch am pfluge das untere ſtück holtz, woran die pflug-ſchaare befeſtiget wird.

Haupt-balcken, ſiehe Balcken.

Haupt-baum, oder Ober-baum: Iſt ein forſt-terminus, und bedeutet einen vollkommenen, ausgewachſenen, oder überſtändigen baum, ſo nach advenant der gewächſigen, oder ungewächſigen art des holtzes, funfzig, ſechzig, ſiebenzig, achtzig bis hundert jahr alt iſt. Meiſtentheils pfleget man auf einem gemeinen acker holtz nicht über 8 oder 10 groſſe eichen oder andere gute arten von haupt-bäumen ſtehen zu laſſen, deren ſtellen, wenn ſie gefället werden, die ſogenannten angehenden bäume wieder erſetzen.

Haupt-geſtelle: Iſt das riemen-zeug, welches um die ohren, backen und kehle eines pferdes gehet, und mit zum zaum oder halfter gehöret.

Haupt-jagen: Wenn ein groſſer herr ein haupt-jagen in ſeinen wäldern anſtellen will, ſo fordert der jägermeiſter von den forſt-bedienten bericht, was ein jeder förſter in ſeinem revier vor behältniſſe und dickigte, lichte plätze und frucht-felder habe. Ob darinnen haupt-thiere von hirſchen und hauenden ſchweinen ſind. Hierauf wird das wild durch die bauern zuſammen getrieben. Nachdem muß er einen ort ausſuchen, wo das jagen und der lauf ſoll gemachet werden. Solches ſoll etwas bergunter oder wenigſtens in gerader ebene ſeyn, und muß der wind von dem wildpret nach dem lauf gehen. Sodann wird das lauf- oder quer-tuch, wohin der lauf gehen ſoll, geſtellet, und an demſelben rechter und lincker hand durch die zeug-knechte die hohen tücher angebunden. Wenn die herrſchaft, ſo ſich im jagd-ſchirm befindet, der ohngefehr 100 ſchritte vom quertuche und in der mitte des laufes ſtehet, ordre ertheilet, wird ſolches aufgezogen, das wild heraus getrieben, und aus dem ſchirme gepürſchet.

Haupt-kiſſen: Werden in einem gebett-bette die kleinen viereckigten kiſſen genennet, worauf man den kopf zu legen pfleget; die weiſſen von leinewand, weiſſen und blauen damaſt, cattun, und dergleichen verfertigte überzüge, womit ſie bekleidet werden, heiſſen haupt-kiſſen-züge.

Haupt-kohl, oder weiſſer Kohl, ſiehe Kopf-kohl.

Haupt-leine: Iſt die oberſte leine an einem tuch, oder jäger-netze.

Haupt-mängel: Werden beym roß-handel diejenigen fehler genennet, welche heut zu tage an einem pferde erſcheinen müſſen, wenn der verkäufer ſolches wieder anzunehmen gezwungen werden ſoll. Nach denen ſächſiſchen rechten iſt er nur vor 3 haupt-mängel gehalten, nemlich 1) wenn das pferd ſtättig; 2) wenn es ſtaar-blind, und denn endlich 3) wenn es haar-ſchlächtig iſt. Nach den franckfurtiſchen ſtatuten ſind nachfolgende mängel ausgeſetzet: 1) Wenn das pferd geſtohlen iſt, 2) wenn es haarſchlächtig, oder ſchläge-bäuchlich; 3) wenn es ſtättig; 4) wenn es haupt-ſüchtig, als mönig, oder rotzig iſt, weil dieſe mängel faſt unſichtbar, u. [illegible] alſo dem käufer, er ſey auch ſo verſtändig, als er immer wolle, verborgen ſeyn können. Nach denen lübeckiſchen rechten muß ein verkäufer nachfolgende 3 mängel gewähren: 1) Daß das pferd nicht anbrüchig; 2) daß es nicht ſtättig, und denn 3) daß es nicht kollerend ſey. Zu Nürnberg iſt der verkäufer eines

Digitized by Google

eines pferdes für 3 haupt-mängel, nemlich 1) für rotzig, 2) räudig, und 3) haar-ſchlächtig, dem käufer 14 tage lang nach beſchehenen kauf- und zuſtellung des pferdes zu ſtehen verpflichtet. Wo aber das verkaufte pferd geraubet, oder geſtohlen wäre, und der käufer daſſelbe wieder geben müßte, ſo iſt der verkäufer den käufer ſchadloß zu halten ſchuldig.

Haupt-ſaal: Ein ſaal, der wegen ſeiner gröſſe ſäulen, oder ſtützen hat, und zu groſſen gaſtereyen oder täntzen kan gebrauchet werden. Weil bey einem haupt-ſaal die ausſicht eines der vornehmſten eigenſchaften iſt, ſo werden ſie gerne in die höhe erbauet.

Haupt-ſchlüſſel: Iſt ein dergeſtalt abgepaßter, und künſtlich nach vielen eingerichten an verſchiedenen ſchlöſſern gerichteter ſchlüſſel, welcher alle zimmer, und behältniſſe eines hauſes, oder land-guthes ſchlieſſet, den ein haus-vater beſtändig bey ſich tragen ſoll, nicht nur wegen feuers-gefahr, da manchmal die nöthigſten ſchlüſſel in der angſt nicht gefunden werden können, ſondern auch, weil er ſehr bequem, denen domeſtiquen, wenn ſie ſich deſſen am wenigſten verſehen, unvermuthet auf den hals zu kommen, und ſie in ihrer nachläßigkeit, oder muthwillen zu überraſchen.

Haupt-ſchwein: Werden die wilden ſchweine in ſechſten, und folgenden jahren genennet, welche aber nicht ſo flüchtig, als die angehenden und hauenden ſchweine ſind: Haben ihr gewehr 4 finger breit heraus ſtehen, groß und ſtarck, doch etwas gebogen, einen knebel-bart ähnlich, nicht ſo ſcharf, von farbe gelblicht, und nur an den ſpitzen weiß. Der kopf iſt auf der ſtirne, und rüſſel gantz grau, wie auch die vordere blätter.

Haupt-ſiech: Wird von einem pferde geſaget, welches die hauptſucht, oder hauptweh hat; es iſt dieſe haupt-kranckheit ſehr hart zu erkennen, doch ſind etliche umſtände, die es einigermaſſen an den tag bringen: Denn ein pferd, das haupt-ſiech iſt, läſſet den kopf nieder hängen, die ohren werden ihm welck und lapp, es geſchwellen und rinnen ihm die augen, aus dem maule fället ein dünner, zäher ſchaum, und dergleichen. Solche ſoll man alſobald von groben, harten futter, als haber, gerſten, heu und ſtroh abhalten, und dargegen geſchrotene gerſten, mit waſſer beſprenget geben. Inmittelſt ſoll man auch das pferd mit harter arbeit verſchonen, und im ſtall fleißig warten, ihm grüne ſaat, weiden-blätter, wilde ſalbey, wegwarten, oder ſonnen-würbel geben, und vor kaltem waſſer enthalten, damit der leib nicht noch mehr erkältet werde, und jetzt gemeldete kräuter ihre wirckung deſto beſſer haben und purgiren mögen. Zum andern ſoll man dem pferde auch zur ader laſſen, wenn aber das geblüte ſchön und roth iſt, ſoll man es bald wieder verſtellen, denn es iſt ſodenn eine anzeigung einer andern kranckheit. So das hauptweh von allzugroſſer hitze herkommet, alsdenn iſt darzu anfangs gut, daß man ihm über eine ſtunde blätter von lattich, oder ſalat mit eßig beſprenget in das maul ſtoſſe, damit die groſſe hitze ausgezogen und gelöſchet werde; und mag man ihm auch zur labung honig-waſſer und gerſten-waſſer, jedes ein quartier, mit ein wenig eßig vermiſchet eingieſſen, und bey einer ſtunde gemach herum führen laſſen; wenn es denn gar kühle worden, ſo kan man ihm noch eine hand voll heu, das in friſch waſſer genetzet, vorwerfen, und über eine gute weile hernach ein wenig futter geben, es auch wohl zudecken, damit die allzugroſſe kühle im ſtalle keinen ſchaden thue. Kömmt es von erkältung, ſo nimmt man poley, ſadebaum und weitzen, kochet ſolches, und hänget es dem pferde in einem ſacke über den kopf, daß ihm der broden in die naſe gehe. Andere kochen anſtatt deſſen etter-neſſeln und liebſtöckel.

Haupt-treiben: Iſt, wenn in einem groſſen walde das wildpret bey einem haupt-jagen zuſammen getrieben, und nach dem abjagen gejaget, darneben auch mit zeuge hergeſtellet wird, daß es ſich ſcheuen und nicht austreten möge.

Haupt-treppe, ſiehe Treppe.

Haupt-winde: Werden diejenigen genennet, ſo aus denen haupt-gegenden des horizonts, nemlich aus Süden, Weſten, Norden, oder Oſten blaſen. Daß alſo 4 haupt-winde ſeyn, nemlich der Süd-wind, Weſt-wind, Nord-wind, und Oſt-wind.

Hauer-ſchilling: Iſt in Hamburg eine contribution, welche jeder bürger nach der taxe ſeines hauſes, oder miethe geben muß, nemlich von einer marck einen ſchilling.

Haus: Nennet man ein jedes, es ſey gantz einfältig, oder nach der kunſt aufgeführtes gebäu, darinne menſchen wohnen, und ſich mit ihrer haabe wider allerley ungemach des wetters und anfall beſchützen können. Solche häuſer, oder wohnungen werden von werck-ſtücken, bruchſtein, ziegeln, holtz und riegelwerck, lehmen u. d. g. aufgeführet, nachdem es die landes-art, und die gelegenheit des gebäues erfordert. Die haupt-ſtücke eines hauſes ſind das fundament, die wände und das dach. Inwendig hat es keller, einen, oder mehr ſtöcke, da man von einem zu dem andern aufſteiget, und die hinwieder in ſäle, ſtuben, kammern und andere gemächer vermittelſt

Digitized by Google

mittelſt der ſcheide-wände abgetheilet ſind, ihr licht von auſſen durch die fenſter und gemeinſchaft unter einander durch die thüren erhalten. An einem hauſe wird gelobet, wenn es freye luſt, licht und waſſer hat. Auſſer denen wohn-häuſern hat man back-häuſer, brau-häuſer, gewächs-häuſer u. d. g. davon jedes unter ſeinem beynamen zu ſuchen.

Haus-apothecke: Unter dieſer benennung verſtehet man einen vorrath von allerhand artzeneyen, ſie mögen nun zuſammen geſetzet, oder einfach ſeyn. Mit dergleichen hat ſich ein vorſichtiger haus-vater, ſonderlich wenn er auf dem lande, wo keine öffentlichen apothecken ſind, und alſo von einer ſtadt, wo dergleichen anzutreffen, weit entfernet ſich befindet, allerdings zu verſehen, um in der noth bey ſchnellen und unvermutheten zufällen ſowol ſich ſelbſten als auch den ſeinigen, ingleichen ſeinen haus-genoſſen und andern armen hülf-bedürftigen nachbarn und neben-chriſten darmit in ſo lange zu dienen und auszuhelfen, bis rath und beyſtand von einem vernünftigen und rechtſchaffenen medico kan erlanget werden. Nun leiden zwar nicht eines jeden haus-vaters umſtände, daß er ſich in bereitung der benöthigten haus-mittel ſelbſt beſchäftigen könte, ob er ſchon diejenigen einfachen dinge, welche wieſen, felder, wälder und gärten liefern, einzuſammlen, oder einſammlen zu laſſen vermag; ſo ſoll er doch darauf bedacht ſeyn, daß er niemal ſein haus von einem guten theriac oder mithridat, bezoar-tinctur, aber nicht wie dergleichen von den umträgern und hauſirern verkaufet, ſondern wie ſolche aus einer wohl eingerichteten apothecke erlanget werden, magen- und mutter-eſſentz, ſalmiac-ſpiritus, ſchlag-waſſer, krebs-augen, einigen pfläſtern, ſonderlich froſchleich- oder bleyweiß-pflaſter, diachylum-pflaſter, ſtich- und bruch- auch meloten-pflaſter, von gutem ſchlag- oder ſcherzer-balſam, leer laſſe; ſondern allezeit von jetzt beſagten etwas im vorrath ſich aus der apothecke anſchaffe. Das temperirende alſo genannte anti-ſpasmodiſche pulver, welches nicht koſtbar noch weitläuftig iſt, ſondern nur aus 3 oder 4 ingredientzien beſtehet, und darzu allezeit kräftig bleibet, ſoll ein ſorgfältiger haus-vater niemal abgehen laſſen, weil ſelbiges überaus nützlich und faſt in allen fällen und kranckheiten gebrauchet werden kan. Was öhle, ſaltze, ſalben, ſäfte, latwergen, marſellen und dergleichen anlanget, ſo ſind ſolches meiſtens ſachen, welche nicht zum nothfall, oder wo periculum in mora, dienen müſſen. Nur iſt dieſes noch anzumercken, daß die im frühling und ſommer geſammleten kräuter und blumen an einem fein reinlichen orte, und wo nicht die ſonne hinſcheinen, noch der regen hinfallen kan, müſſen getrucknet und hernach in wohl verwahrten käſten oder ſchachteln aufbehalten werden. Wurtzeln und ſaamen müſſen, wenn ſie vorher im ſchatten doch an der luſt trucken werden, nicht in feuchten oder dumpfichten, ſondern in lüſtigen orten verwahret werden, damit ſie nicht ſchimmeln, noch beſchlagen, oder einen übeln müchenden geruch annehmen. Von allen aber und wie nach jeden haus-vaters umſtänden eine haus-apothecke eingerichtet werden könne, kan ein jeglicher rechtſchaffener unintereßirter aufrichtiger medicus anleitung und vorſchläge geben.

Haus-arbeit: Iſt dasjenige, was in dem hauſe muß vorgenommen werden. Der zu anfange dieſes lexici ſich befindliche haushaltungs-calender leget in der kürtze vor augen, worinnen ſolche beſtehet.

Haus-arme: Sind von bettlern unterſchieden; denn dieſe betteln von haus zu haus; jene aber ſchämen ſich bettelns, und müſſen doch armuth leiden. Gegen ſolche ſoll ein chriſtlicher haus-vater nicht unbarmhertzig ſeyn.

Haus-bewegung: Wird die bewegung genennet, welche von häuslichen geſchäften entſtehet. Solcher wird die öffentliche von fahren, reiten, fechten, tantzen ꝛc. entgegen geſetzet.

Hauſen: Iſt einer der gröſſeſten fiſche, der ſich im ſüſſen gewäſſern befindet, und ſonderlich in der Donau, in der gegend Raab und Comorrn und weiter hinunter, auch im Wolga-ſtrom, gefangen wird. An geſtalt iſt er wie ein ſtöhr, aber weit gröſſer; denn wenn er recht ausgewachſen, iſt er in die 12 ellen lang, und hält am gewichte, 8 bis 10 centner. Er hat eine glatte und weißlichte haut, ohne ſchuppen, beinen, noch gräten, auſſer im kopfe, von welchem bis zum ſchwantze, ein groſſer holer knorpel, anſtatt des rück-grades gehet. Der hauſen fang hebet ſich im Mertz an, und währet bis zu ende des monats Julii. Im September nimmt er wiederum ſeinen anfang, und bis gegen Allerheiligen, d. i. zu ende des Octobris. Man fänget die hauſen, mit ſtarcken aus ſeilen und ſtricken verfertigten garne, ſo zum wenigſten 100 klaftern lang iſt. Sobald man nun wahrnimmt, daß ein ſo groſſer fiſch im netze ſey, ziehet man daſſelbe gemach einem ſeichten ort des ufers zu, die fiſcher aber ſuchen gelegenheit, den fiſch mit den fingern am bauche zu kratzen, welches ihm ſo ſanfte thut, daß er gantz ſtille lieget, und nach gefallen mit ſich handeln läſt; immittelſt ſchieben die fiſcher ihm einen ſtrick behende durch die floß ein, und bey dem maule heraus, verknüpfen

ihn

ihn wohl, und ziehen ihn hernach zu lande, da er denn gleich einem rinde ausgehauen und alſo friſch, entweder pfundweiſe oder auch gantz verkaufet, oder eingeſaltzen und weit verführet wird. Man kan ihn mit wein und milch einige tage lebendig erhalten. Er hält ſich gerne auf, wo lehmichter und fetter grund iſt, woſelbſt ihn auch die fiſcher am erſten finden. Sein fleiſch iſt wohlſchmeckend, und giebet dem lachſe an güte nichts nach, er iſt überdies fett wie ein ſchwein. Sein rogen iſt ſchwärtzlich, und wird in eſſig geſotten und eingemacht für eine delicateſſe gehalten; der hauſen ſelbſt aber wird auf die art, wie der lachs geſotten, und mit demſelben einer welſchen nuß groß butter in den fiſch-keſſel gethan, damit er mild werde, weil ein ſolcher fiſch, wenn nichts fettes hinzu gethan wird, ehe hart als weich ſiedet. Man kan ihn wie cabeliau, oder laberdan mit zerlaſſener butter, oder mit einer ſenf-ſauce, in einer gelben pohlniſchen brühe; oder in einer paſtete zurichten; er wird auch gebraten; oder mariniret; oder auf folgende weiſe eingemachet: Man zerſchneidet den hauſen in mittelmäßige, nicht gar zu kleine ſtücke, ſiedet ſolche in waſſer und ſaltz, leget ſie nachmals in ein ſauberes ſieb, und trucknet ſie ab. Dieſe ſeine brühe, darinne er geſotten worden, nimmt man, gieſſet wein und eſſig daran, läßt es mit einander ein wenig ſieden, hernach leget man die ſtücken in einen neuen topf oder fäßlein, gieſſet die ſuppen oder brühe darüber, bis das geſchirr voll wird, und dieſelbe über den hauſen gehet. Man kan auch ſalbey, lorbeer-blätter, oder rosmarien darzwiſchen legen, der wein und eſſig müſſen warm darüber gegoſſen, und das geſchirr vor der luft wohl verwahret werden. Will man ihn über land ſchicken, ſo muß man den fiſch in etwas gröſſere ſtücke ſchneiden, und ſich in vorrath kleine höltzerne ſpieſſe aus einer ſchindel machen, etwa eines fingers breit: an dieſe wird ein jedes ſtücke angeſpieſſet; unterdeſſen ſetzet man waſſer zum feuer, ſaltzet es ziemlich ſtarck, und wenn ſelbiges kochet, leget man die ſtücke hinein, läſſet ſie wohl ſieden; ſodenn leget man ſie auf ein ſauberes tuch, doch daß man ſie mit bloſſen händen nicht angreife; auf ſolchem tuch läſſet man ſie abſeihen und kalt werden, und ſchadet nicht, ob man ſchon das ſaltz weißlicht darauf kleben ſiehet, denn der eſſig ziehet das ſaltz ſchon wieder heraus. Hierauf leget man ihn in ein ſauber, reines und eichenes fäßgen fein gleich auf einander, bis es voll wird, und läſſet es wohl zuſchlagen, und gieſſet durch das ſpund-loch ſcharfen wein-eſſig darauf, ſtellet es in einen guten keller, oder ſchicket es über land, und auf ſolche weiſe hält er ſich über ein viertel-jahr; inzwiſchen muß man dann und wann zuſehen, daß ihm der eſſig nicht mangele, das fäßgen muß auch alle tage hin und wieder geſchüttelt werden. Will man aber den hauſen anbrechen, ſo läßt man den boden aufſchlagen, und ein ſauberes rundes bretlein, in der mitte mit einem ſtarcken zapfen, dabey man es abheben kan, oben darauf legen, und mit etlichen reinen kieſel-ſteinen beſchweren, damit der eſſig allezeit den fiſch bedecke; will es aber oben ſchimmlicht werden, ſo gieſſet man eines daumens ſtarck baum-öhl oben darauf. Das heraus genommene ſtück wird mit friſchen eſſig abgeſchwemmet, und ſodenn auf die tafel gegeben. Der aus dieſem fiſche bereitete leim, und ſogenante

Hauſen-blaſe: Wird aus dem knorplichten rück-grad und der blaſe dieſes fiſches gemachet. Es giebt einen zarten und ſehr feſten leim, der von allerley künſtlern und handwerckern zu ihrer arbeit, auch von denen köchen zu geleen fleißig gebrauchet wird. Die weinhändler wiſſen damit die trüben weine hell und klar zu machen. Die recht feine engliſche hauſen-blaſe wird auf friſche wunden geleget; ſie ſtillet das bluten, und heilet geſchwinde; daher ſoll man allezeit etwas bey ſich führen, im fall man ſich geſchnitten, oder andern zufall gehabt hat.

Haus-genoß: Nennet man in rechten einen, der bey einem andern im hauſe wohnet; oder alle, die zu der gemeinſchaft eines hauſes gehören: Sie ſeyn einwohner oder brödlinge.

Haus-geräthe; Unter dieſem worte wird alles dasjenige verſtanden, was ſowol zur auszierung, als zum nöthigen gebrauch, eines land- oder ſtadt-hauſes gewidmet iſt, als betten, tiſche, ſtühle, küchen-geſchirre, u. d. g.

Haushälterin: Iſt eine ſolche perſon, die entweder von verwittbeten oder unverheyratheten perſonen um ein gewiſſes voraus geſetztes lohn angenommen wird, das haushaltungs-geſchäfte zu führen. Sie muß dahero nicht nur alles klüglich anzuſtellen wiſſen, was zur verwaltung eines wohl eingerichteten hausweſens erfordert wird, ſondern daſſelbe auch ſo in acht nehmen, als ob es ihr eigenthum wäre. Da nun eine dergleichen perſon alles dasjenige im hauſe verrichtet, was ſonſt einer ehefrau auſſer dem bette zukömmt, maſſen ihr die anſtalt und aufſicht über das geſinde, küche und keller, ferner die beſorgung des geräthes, und alles, was zur haushaltung gehöret, übergeben iſt, ſo, daß ſie ihres herrn nutzen befördern ſoll; ſo wird von ihr erfordert, daß ſie gottesfürchtig und ſorgfältig, in allen dingen gute ordnung

Digitized by Google

halte, und des hausweſens wohl kundig ſeyn. Es geſchiehet auch vielmals, daß eine dergleichen perſon aus dringender noth von einem verheyratheten manne angenommen werden muß, wenn nemlich derſelbe eine krancke, oder zur haushaltungstreibung allzuzärtliche frau hat, oder auch, da ſich die frau gar nicht um die haushaltung bekümmern wolte und alſo liederlich zu nennen wäre; ferner da eine familie ſelbſt vermögen genug beſitzet, und ſich alſo die frau ſolcher geſchäfte zu unterziehen nicht willens iſt; iſt aber die frau ſelbſt haushältig, ſo werden dergleichen haushälterinnen auch andere verrichtungen, die zur bedienung der madame gehören, mit aufgetragen.

Haus-hahn, ſiehe Hahn.

Haushalten: Dieſes wort bedeutet insgemein nichts anders, als mit gelde, geldes werthe, credit und dienſtleiſtungen ſolche geſchäfte treiben, welche zur nothdurft und bequemlichkeit dieſes lebens, wie nicht weniger zu einem anſehnlichen vermögen und alſo zu reichthum zu gelangen, erfordert werden; im beſondern verſtande aber wird das wort haushalten vor diejenigen verrichtungen genommen, vermöge welcher mann und weib, eltern und kinder, herrſchaft und geſinde in eine geſellſchaft treten, und dasjenige, was zur haushaltung gehöret, gemeinſchaftlich mit einander treiben, und abſonderlich der mann oder hausherr dieſer geſellſchaft alles ſo klüglich einzurichten und anzuſtellen weiß, daß ein jedes nach denen ihnen vorgeſchriebenen und obliegenden ſchuldigkeiten das ſeinige treulich und fleißig thut, und dadurch die nothdürftige und auch gemächliche unterhaltung des lebens erlanget wird. Daß aber dieſes deſto beſſer ins werck gerichtet werde, ſo geſchiehet es meiſtentheils, daß zwey ledige perſonen, welche kräfte, vermögen und geſchicklichkeit genug haben, ſich mit einander in eine eheliche verbindung einlaſſen, und kraft des bandes des eheſtandes bey einander leben und ſterben wollen, und alſo ihre geſchäfte gemeinſchaftlich mit einander führen und daher eine haushaltung anfangen.

Haushalter, oder, wie man auch jetzo zu reden gewohnet iſt, ein Oeconomus: Wird in dreyfachen verſtande gebrauchet: Einmal bedeutet es eine perſon, die ihr gewiſſes gewerbe treibet, und alſo ein amt hat. Dahero ein jedweder, der etwas arbeitet und dafür ſeinen lohn erhält, und alſo als ein eigenthümer davon angeſehen werden kan, auch macht hat, damit zu ſchalten und zu walten, ein haushalter genennet wird, daß man dahero zu ſagen pfleget: Dieſer und jener iſt ein guter oder ſchlechter haushalter. Ferner wird das wort haushalter einem jeglichen haus-vater oder hauswirthe beygeleget. Wenn man aber drittens dieſes wort recht genau betrachten will, ſo heiſſet ein haushalter derjenige, welcher eine hauswirthſchaft auf dem lande treibet, und hauptſächlich verſtehen muß, wie er das land oder den feldbau klüglich anſtellen, die viehzucht, daß er genugſamen vortheil davon habe, glücklich einrichten, wie auch alle übrige zur landwirthſchaft gehörige dinge ſo zu verwalten wiſſe, daß er entweder als eigenthümer, oder die vorgeſetzte herrſchaft den geſuchten nutzen erhalten möge, und denn endlich im letzten falle über ein gewiſſes guth oder vorwerck, oder auch gantzes amt die aufſicht über menſchen, haus und hof, vieh und äcker, die hauswirthſchaft richtig zu führen, anvertrauet iſt; die pflichten, welche er dabey zu beobachten hat, ſind, daß er gottesfürchtig, verſtändig, treu, aufrichtig, fürſichtig und ſorgfältig ſey; allen eigennutz vermeide und mit dem untergebenen geſinde nach der billigkeit verfahre; allen ſchaden, der ſeiner herrſchaft zuſtoſſen möge, ſuche zu verhindern; vor die gerechtſamen ſeines herrns, daß ſie nicht geſchmälert werden, ſorge tragen; über alle ausgabe und einnahme ein gewiſſes buch führe, und zu aller zeit im ſtande iſt, ſeinem herrn red und antwort von ſeinem amte zu geben. Er muß dahero ſeine kunſt nicht nur aus büchern ſuchen zu erlangen, ſondern fürnemlich aus der erfahrung und ſelbſt ins werck gerichteten ausübung ſo viel erlernet haben, daß er würcklich haushalten und alſo einen anvertrauten guthe ohne nachtheil ſeiner herrſchaft vorſtehen kan. Und da ſich nicht ein jedweder zu dieſem geſchäfte ſchicket, ſo muß er theils natürliche, theils durch angeſtellte verſuche erlangte gaben haben: Dahero gehöret dazu ein aufgeweckter und lebhafter geiſt, der nicht allein ſelbſt etwas zu erfinden im ſtande iſt, ſondern der auch ſeine erfindungen zu beurtheilen wiſſe und von weiten ſehen kan, wie dieſes und jenes künftig ablaufen werde. Und obgleich heut zu tage das meiſte aus denen ſchon genugſam vorhandenen büchern zu ſchöpfen iſt, ſo iſt doch dieſes nur in anſehung der eigenen erfahrung eine todte wiſſenſchaft; es iſt dahero nöthig, daß er ſuche gelegenheit zu finden, ſich nicht nur mit einem durch lange erfahrung geübten manne bekandt zu machen, ſondern er muß auch ſelbſt bey der ausübung dieſer kunſt gegenwärtig ſeyn, die haushaltungs-geſchäfte ſehen, nach denen eingeſogenen regeln unterſuchen, ſelbſt hand ans werck legen, und unter der aufſicht, erinnerung und verbeſſerung ſeines lehrmeiſters treiben, und durch die tägliche er-

fahrung,

Digitized by Google

fahrung immer geſchickter werden. Was überdem zu einem vollkommen landwirthe gehöret, ſoll unter dem worte Landwirthſchaft ausführlicher gezeiget werden.

Haushaltung: Iſt eine derer treflichſten wiſſenſchaften, dadurch derer menſchen glückſeligkeit am erſten erlanget wird. Es lehret aber dieſelbe, vermittelſt denen regeln der klugheit, nicht nur durch eine vernünftige und wohlgefaßte chriſtliche einrichtung, haab und guth zu erwerben, ſondern auch das erworbene durch klügliche anwendung, und verſtändige ſparſamkeit zu rathe zu halten, und zu vermehren, welches eben eine ſo groſſe, ja noch gröſſere kunſt iſt, als das erwerben ſelbſt. Sie läſſet ſich insgemein eintheilen in die fürſtliche, ſo auch das cameral-weſen genennet wird, wo man eines landesherrn vermögen eben ſowol zu verwalten, und zu erhalten trachtet, als derer unterthanen geld und guth zu vermehren ſuchet, und die gemeine öconomie, welche von einem jeden entweder in der ſtadt, oder auf dem lande in eingangs erwehnter abſicht angeſtellet wird. Weil aber bey ausübung dieſer wiſſenſchaft ſich gemeiniglich unterſchiedene perſonen in einer geſellſchaft befinden, welche alle mit zuſammengeſetzten kräften, und ein jeder theil nach ſeiner art, etwas nützliches zu ſchaffen, zu ihrem endzweck haben ſollen; alſo beruhet nebſt der göttlichen vorſchrift: Bete, und arbeite, die gantze kunſt, klug hauszuhalten, vornemlich darinnen, daß man zuförderſt wiſſe, was in einer haushaltung, eines jeden, ſo in gedachte geſellſchaft aufgenommen worden, ſeine verrichtung und gebühr ſey, und was zu verwaltung deſſen, bey einem jeglichen gewerbe zu thun, und zu laſſen, vorkommen könne. Hiernechſt wird inſonderheit darzu erfordert, eines theils gute erkenntniß des acker- und feld-baues, derer weinberge, gärtnerey, derer waldungen, viehzucht, jägerey, fiſcherey, brauerey, und was ferner zu der landwirthſchaft gehöret; andern theils ein gründlicher unterricht von denen profeßionen und handwercken, eine vernünftige wahl in denen nöthigen meublen, und gute geſchicklichkeit, alles in dem haus-weſen ordentlich und nach dem wohlſtande anzuordnen, auch unverrückt dabey zu halten; überhaupt aber gehöret darzu ein gründlicher, und unträglicher begrif von denen unterſchiedenen arten derer müntzſorten, maaſe und gewichte, nebſt dererſelben richtigen vergleichung, welches alles zu anſtellung einer verſtändigen und ſorgfältigen haushaltung zu wiſſen erfordert wird, es ſey nun ſelbige in der ſtadt, oder auf dem lande, damit man bey allen fällen das nöthigſte beobachtet, und den geſuchten nutzen erhalten, dagegen aber ſchaden vermeiden möge.

Haus-herr: Wird derjenige genennet, unter deſſen namen eine haushaltung geführet wird, obſchon dieſe perſon nicht allezeit die veranſtaltung und verordnung hierzu ſelbſt ertheilet, vielweniger eigene hand anleget.

Haus-jungfer: Iſt ein frauenzimmer, ſowol adelichen als bürgerlichen ſtandes, welche auf dem lande und in der ſtadt, wo ſtarcke haushaltungen ſind, anſtatt der haus-wirthin, den täglichen aufwand in die küche, und ſonſt heraus giebet, daher ſie auch ausgeberin genennet wird, alle victualien in ihrem beſchluſſe hat, davon, und wegen der ausgabe richtige rechnung ableget, das abgegangene wieder erſetzet, und kürtzlich alles dasjenige verrichtet, was die haus-wirthin nicht ſelbſt verrichten kan, noch will, und davor ein jährliches lohn, nebſt der koſt, bekömmt. Iſt es eine adeliche perſon, heiſſet ſie ein haus-fräulein, eine bürgerliche aber eine haus-jungfer, weil man zu dieſer verrichtung, wobey es beſtändig viel zu thun, und zu laufen giebet, meiſtentheils ledige, junge, muntere perſonen zu nehmen pfleget.

Haus-lauch, ſiehe Haus-wurtz.

Haus-mittel: Den namen der medicíniſchen haus-mittel tragen alle diejenigen ſachen, welche in unſern landen und an den orten, wo wir wohnen, bekandt und alſo leicht und ſonder vieles geld zu bekommen ſind, ſie mögen nun in den gärten wachſen, oder aus den wäldern, von wieſen, äckern oder freyen plätzen geholet, oder es mögen ſolche auf andere weiſe von der gütigen natur uns an die hand gegeben werden. Ob nun gleich durch dieſe beſchreibung alles dasjenige, was ausländiſch und ſchwer zu erlangen iſt, und welches in denen apothecken oder von denen materialiſten muß erkaufet werden, ausgeſchloſſen wird; ſo kan man doch gleichwol einige gewürtze, als pfeffer, ingwer, zimmet, muſcaten u. d. g. welche im hausweſen unentbehrlich ſind, auch mit recht zu den haus-mitteln zehlen, eben deswegen, weil ſie zum täglichen gebrauch zur hand ſeyn müſſen, wenn ſie gleich von auswärtigen orten herkommen. Kurtz, es werden unter benennung der haus-mittel in der medicin alle diejenigen dinge verſtanden, welche bey einem oder dem andern ſich ereignenden leibes-zufällen ſogleich vorhanden ſind, und in jeder wohlbeſtalten haushaltung angetroffen werden. Nun wiſſen wir zwar, daß auch ſchon die älteſten vortreflichſten medici vielfältig den gebrauch der haus-mittel angerathen, ja ſelbſt der groſſe

Digitized by Google

Hippocrates that ſolches, und befahl ausdrücklich, daß ein medicus bey den gemeinen leuten nachfrage halten ſolte, was ſie etwa in dieſen oder jenen kranckheiten vor gut befunden hätten; ja er meynet, man ſolle auch wol vernünftigen weibs-perſonen glauben beymeſſen, wenn ſie durch richtige erfahrung kundſchaft erlanget, was etwa in der geburt und ſonſten nützlich geweſen, weil ihm wahrſcheinlich vorkomme, daß durch dergleichen anmerckungen die gantze medicin erfunden worden. Galenus war eben nicht anders geſinnet, indem er bey fiſchern und andern ungelehrten geringen leuten ſich um eines und das andere, welches nützlich befunden worden, gründlich erkundigte: Gleichwol aber muß doch dieſes nicht ungedacht bleiben, daß ſolche haus-mittel auch gar leicht können gemißbrauchet, und mehr zum ſchaden als nutzen angewendet werden, wenn man nemlich ohne unterſchied, und ſonder ſattſame erkenntniß eines zufalls, da eines gar leicht durch irrthum und unwiſſenheit vor das andere gehalten wird, zu derſelben gebrauch ſchreitet, ohne vorher von einem vernünftigen medico unterrichtet zu ſeyn, ob dieſes oder jenes ſich zur gegenwärtigen ſache ſchicke oder nicht. Weil nun der groſſe GOtt, dem alles lob und alle ehre gebühret, ſo herrliche kräfte und tugenden den kräutern, wurtzeln und andern einfachen dingen angeſchaffen, und die allervollkommenſte kunſt eines helfenden artztes darinnen erwieſen; ſo iſt ſeiner allmacht und güte davor auch billig hertzlich und inbrünſtig danck abzuſtatten, und dieſes um ſo mehr, weil der ewig gütige GOtt ſeine liebe und weißheit dem menſchlichen geſchlechte gar ſonderlich und aufs allerdeutlichſte dadurch vorgeleget und zu erkennen gegeben hat, daß er in geringſchätzige und überall wachſende kräuter und andere gemeine dinge weit gröſſere, herrlichere und zuverläßigere kräfte geleget, als in diejenigen, welche mit groſſen koſten, mit viel mühe und arbeit müſſen bereitet, oder mit der äuſſerſten gefahr entweder über meer hergeholet oder aus den klüften und dem innerſten der erden gegraben werden. Und muß man billig dieſes eine thorheit nennen, daß in koſtbaren ſachen, als gold, perlen, edelgeſteinen und andern ausländiſchen theuren waaren, kräftigere geneſungsmittel geſuchet werden, als in einheimiſchen dingen, gerade als wenn der barmhertzige GOtt nur alleine oder doch mehr vor die reichen und wohlhabenden geſorget, als vor die armen, und welche ſo koſtbare ſachen nicht bezahlen können. Bey ſo bewandten umſtänden ſind durch kunſt bereitete artzeneyen zwar keinesweges mit tadel zu belegen, eben deswegen, weil GOtt dem menſchen durch verſtand ſolche zu verfertigen, gewieſen, und ſelbſt anleitung dazu gegeben hat, gleichwol aber tragen ſolche dennoch eigentlich den namen der haus-mittel keinesweges. Nur mit einem oder zweyen exempeln darzuthun, daß in dieſem auch zuſammen geſetzte oder aus mehr als einem ſtück bereitete ſachen zu den haus-mitteln können gezehlet werden. In bruch-flüſſen, und wenn die ſpeiſen unverdauet wieder weggehen, röſtet man ein ſtück brod, thut ſolches, zu kleinen bißgen gemachet, in wein, und nimmet es zuſammen ein. Und wenn brod oder ſemmel geröſtet im guten wein gethan, mit etwas zucker und zimmet überſtreuet wird, ſo mag dieſes vor die beſte hertzſtärckung, als ein haus-mittel angeſehen, und denenjenigen vorgeſchlagen werden, welche von unmäßiger arbeit oder vielem blutvergieſſen, auch auf andere weiſe, ihrer kräfte beraubet werden, und daher nothwendig ohne verweilen müſſen geſtärcket und erquicket werden. Was ein ſtückgen hausbackenes brod, in malveſier oder andern recht guten wein getuncket, vor herrliche ſtärckende kraft habe, lehret die erfahrung, maſſen ein gewiſſer berühmter medicus verſichert, daß er durch dergleichen haus-mittel eine ſchwangere frau, welcher es vorher allezeit unrichtig gegangen war, vor dem unrichtig gehen verwahret, da er ihr dergleichen alle morgen, vor der helfte der ſchwangerſchaften zu gebrauchen, vorgeſchlagen. Von viel andern nicht zu gedencken. Nur die frage zu beantworten, ob auch der branntewein zu den haus-mitteln gehöre? So muß zwar allerdings ſolches bejahet, aber auch dieſes gedacht werden, daß, obgleich der branntewein als eine artzeney unſers leibes deswegen müſſe angeſehen werden, weil er vermöge ſeiner kraft die abſonderungen zu befördern, unſere maſchine in natürlichem guten zuſtande erhalten hilft, indem er ſowol den ſchweiß als auch den urin befördert, wie oben im artickel Harn gedacht worden. Jedoch ſo iſt jederzeit dahin zu ſehen, daß man keinen mißbrauch mit dieſem an ſich herrlichen mittel begehe, weil er ſonſt eben ſo leicht ein tödliches und ſchädliches gift werden kan, als alle andere, wenn es auch ſchon an ſich die beſten und vortreflichſten ſind, wenn ihr rechter gebrauch in unrechten verkehret wird, daß folglich ſeine ſonſt heilſame wirckungen einen gantz widrigen erfolg und ausgang gewinnen können. Nun iſt zwar die wirckung des branntewein bey geſunden menſchen nicht allemal gleicher art, ob ſolche ſchon beym rechten gebrauch in der that vielmal heilſam und erſprießlich, denn es kan derſelbe theils als ein herrliches hülfs-mittel, theils

Digitized by Google

theils auch als ein mittel, die geſundheit dadurch zu erhalten, angeſehen werden, indem er vermöge ſeiner kraft die abſonderungen und ausführungen zu befördern, die fehler unſers leibes verbeſſern und gut machen kan, weil derſelbige ſtärcket und die biegſamen theile zuſammen ziehet und auch wieder ausdehnet, ingleichen die ſäfte in eine ſtärckere bewegung ſetzet, daß deſto eher die ausführung unnützer theile geſchehen kan.

Haus-mutter, Haus-wirthin: Iſt in einer wohlbeſtellten haushaltung die andere haupt-perſon und alſo die getreueſte gehülfin des haus-vaters, ohne welche, was zur küche und wäſch-geräthe gehöret, nichts leichte in ſeiner ordnung kan geführet werden; ſie muß dahero eben ſo viel anſehen und in ihren ihr zuſtändigen verrichtungen ſo viel gewalt haben, als der hausherr ſelbſt, ſo, daß ſie gebieten und verbieten kan. Sie wird aber eine haus-mutter in anſehung ihrer familie oder der kinder genennet; in anſehung aber der häuslichen verrichtungen wird ſie die hauswirthin geheiſſen: Es iſt dannenhero höchſt nöthig, daß ihr der mann wegen der kinder und geſindes gleichſam etwas von ſeinem rechte abtritt, damit ſie in furcht bey den kindern und in anſehen bey dem geſinde ſtehe, welche ihr dadurch insgeſammt gehorſam und ehre zu erweiſen verbunden werden. Ihre pflichten, welche ſie zu beobachten hat, ſind, daß ſie vor die reinigung der kinder ſorge trage, ferner vor die betten, wäſche, kleider bekümmert ſey, daß ſie die krancken pfleget, und die geſunden mit liebe, als einer treuen mutter zukommt, ziehet, das böſe nicht aus zorn und haß, ſondern aus einer wahren liebe zur tugend beſtrafet, mit dem geſinde ſo umzugehen weiß, daß ſie deſſelben innerliche und nicht gezwungene äuſſerliche gewogenheit gegen ſich erhält, demſelben zu rechter zeit ihr gehöriges eſſen, trincken und lohn reiche, mit arbeit nicht überhäufe, ſondern nur ſo viel, als die menſchlichen kräfte tragen können, auflege. Aus dieſem iſt dahero leichtlich zu ſehen, daß ſie ſoll gottesfürchtig, häuslich und ordentlich ſeyn, als welches die ſeele der gantzen haushaltungs-geſchäfte iſt.

Haus-rath: Begreifet alles dasjenige in ſich, was zur täglichen nothdurft in ſtuben, küchen, kammern, und andern gemächern gebrauchet wird, oder ſonſt zur auszierung eines hauſes vonnöthen iſt; es läßt ſich ſelbiges gar füglich in nothwendige oder unentbehrliche, und in überflüßige oder unnöthige ſtücke abtheilen. Zu der erſten art gehören tiſche, bäncke, ſtühle, betten, bett-geſtelle, vorhänge, teppichte, leuchter, ſpiegel, ſchräncke, kaſten, allerley tiſch- und küchen-geſchirre, an zinne, meßing, kupfer, u. d. g. Hiernechſt wird auch zu beſondern orten, ja in denen zu gewiſſen verrichtungen beſonders angelegten häuſern, dergleichen back- brau- brenn- waſch-häuſer u. d. g. ſind, ebenfalls beſonder haus-geräthe erfordert, wovon am gehörigen orte meldung geſchiehet. Alles haus-geräthe ſoll nicht nur nach ſeinen beſondern abtheilungen jedesmal in ein richtig inventarium gebracht, ſondern auch in einer haushaltung vornemlich in guter ordnung erhalten, und nachdem etwa ein und das andere gebrauchet, verliehen, oder ſonſt von ſeiner ordentlichen ſtelle verrücket worden, wieder an ſeinen gehörigen ort gebracht werden, damit man nicht lange mit verluſt der zeit, und mit ungeduld darnach ſuchen dürfe.

Haus-ſorgen: Dieſelben ſoll man ſich nicht zu ſehr und ungebührlich angelegen ſeyn laſſen, weil ſonſt dadurch der geſundheit groſſer abbruch geſchiehet.

Haus-thür: Iſt die eröfnung an einem gebäude, durch welche man von freyer ſtraſſe in daſſelbe gehen, aber mit keinem wagen durchfahren kan, als welche eröfnungen alsdenn Thor-wege genennet werden. Es werden alſo die haus-thüren kleiner, als die thor-wege zubereitet, und pfleget man an vielen orten ſie mitten an breiten häuſern mit guten zierathen anzulegen, und beſonders noch thor-wege zu äuſſerſt nach einer ſeite des gebäudes zu, doch ohne allen zierath, wie auch auf der andern ſeite um der ſymmetrie willen noch dergleichen thor-wege, wiewol nur blind, zu machen.

Haus-trauung: Iſt eine prieſterliche copulation zweyer verbundener perſonen, ſo in der braut, oder des bräutigams hauſe, oder an einem andern bequemen orte, auf abſonderliche vergönſtigung, und zulaſſung der hohen landes-obrigkeit vollzogen wird.

Haus-vater: Heiſſet im gemeinen leben derjenige, welcher eine hauswirthſchaft, die aus feld-bau und viehzucht beſtehet, führet, und alſo in ſeinem berufe durch ſeiner hände-arbeit und ſorgfältiges anſtellen den nutzen dieſer ſeiner güther unter GOttes beyſtand und ſegen erwartet. Er wird aber im beſondern verſtande ein haus-vater genennet, da er ſeinen kindern, familie und geſinde als ein vater in verſorgung ihres lebens unterhalte vorſtehet; auch heißt derjenige ein haus-vater, der, ob er gleich kein weib noch kinder hat, ſein eigenes hausweſen führet und alſo ordentlicher weiſe, wie man zu reden pfleget, wirthſchaftet, das iſt, das hausweſen, und was dazu erfordert wird, treibet.

Haus- und Land-wirthſchafts-calender: Iſt eine kurtzgefaßte nachricht, was ein fleißiger haus- und land-

Digitized by Google

land-wirth in jedem monat zu verrichten und wegen ſeiner geſundheit zu beobachten hat. Solcher iſt zu anfange dieſes lexici befindlich. Er hat auch dieſen nutzen, daß er einen haus-wirth an dasjenige erinnert, was etwa wegen ſchlechter witterung oder anderer urſachen nicht verrichtet worden, und ihm vor augen leget, was er auf den folgenden monat vor anſtalten machen muß.

Haus-wirth: Wird derjenige genennet, welcher ſeine ordentliche haushaltung, ſie ſey nun in der ſtadt, oder auf dem lande, führet, und dieſelbe zu ſeiner und der ſeinigen erhaltung und nutzen treibet: Es iſt dahero keine folge, daß einer eigenthümliche häuſer, hof und felder haben müſſe, ſondern es iſt genug, wenn er eine haushaltung, ob ſie auch nicht ſein eigenthum iſt, geſchickt und ordentlich anzuſtellen weiß.

Haus-wirthſchaft: Heiſſet insgemein nichts anders als ſolche dinge fürnehmen oder ſolche geſchäfte treiben, vermöge welcher man in den ſtand geſetzet wird, geld oder geldes werth damit zu verdienen und dafür einzunehmen, auch hinwiederum davon ſo viel auszugeben, als man, ſeine nothdürftige lebens-erhaltung damit zu beſorgen, nöthig hat. Es wird auch dieſe haus-wirthſchaft, wenn ſie klüglich angeſtellet iſt, ein mittel, durch welches man über die nothdürftige lebens-pflege zu einem ſolchen vermögen gelanget, da man ein bequemeres leben als wol bey den meiſten nicht geſchiehet, führen kan; und endlich giebet dieſelbe auch ſolche mittel an die hand, mit denen man in der folge der zeit ein groſſes vermögen, welches reichthum heiſſet, zu erlangen und anzuwenden geſchickt iſt, und alſo dadurch in einen gewiſſen theil des vollkommenen zuſtandes, was dieſes zeitliche leben betrift, geſetzet wird. Dieſe zeitlichen güther aber zu erlangen, recht anzuwenden, und in einem guten ſtande zu erhalten, heiſſet hernach haushaltungs-wirthſchaft recht zu treiben wiſſen, oder gut zu hauswirthſchaften gelernet haben. So iſt auch dieſes wort haus-wirthſchaft ſo mannigfaltig, daß vielerley wirthſchafts-geſchäfte damit verbunden ſind, zum exempel die ſtadt-wirthſchaft mit allerley künſten und handwercken, die land-wirthſchaft mit dem feld-bau und vieh-nahrung, und in gantz einfachen verſtande iſt dieſes wort anzunehmen vor ein ſolches geſchäfte, welches einer nur allein treibet, als die gaſt-wirthſchaft, die koch- und brau-wirthſchaft. Auch in anſehung einzelner perſonen wird dieſes wort blos vor dasjenige gebrauchet, was einer thut und vornimmt, und insgemein nur ſchlecht weg die wirthſchaft genennet wird, dahero man zu ſagen pfleget, der ſoldat, der ſtudioſus, der knecht und die magd führen eine gute oder ſchlechte wirthſchaft; am allermeiſten aber brauchet man das wort haus-wirthſchaft im ehelichen ſtande, da zwey verbundene perſonen, es ſey in der ſtadt oder auf dem lande, mit einander ihr gewerbe treiben, ſo daß man auch zu ſagen pfleget, dieſe ſtadt oder dorf beſtehet aus ſo und ſo viel haus-wirthſchaften, und wenn auch die geſchäfte dererſelben, die man zur nothdurft mit geld, oder geldes werth, oder dienſtleiſtungen verrichtet, noch ſo wichtig und weitläuftig, und bey andern noch ſo geringe wären, ſo heiſſet es doch überhaupt haus-wirthſchaftlich agiren oder wirtſchaft treiben. Wie aber die haus-wirthſchaft, ſowol des mannes insgemein und der frau inſonderheit recht anzuſtellen, klüglich zu treiben und glücklich fortzuſetzen iſt; was vor perſonen und ihre eigenſchaften dazu erfordert werden; was ſie vor pflichten gegen GOtt, gegen ihren nechſten und gegen ſich ſelbſt in acht zu nehmen haben; und welches die rechten mittel ſind, durch dieſes geſchäfte ſich glücklich zu machen; das ſoll unter den dazu gehörigen titteln Land- und Stadt-wirthſchaft ausführlicher gewieſen werden.

Haus-wirthſchafts-wagen: In der land-haushaltung iſt dieſer unentbehrlich, und von allen inſtrumenten das nöthigſte. Es kan derſelbe nach gelegenheit, etliche mal verändert, und zum erndte- heu- dünger- und holtz-wagen gebrauchet werden, da man ihn bald kurtz, bald lang machen kan. In der vörder-achſe iſt die deichſel befeſtiget, dieſelbe theilet ſich, wo ſie in die achſe befeſtiget iſt, in 2 je mehr und mehr aus einander gehende arme, damit man den vörder-wagen deſto leichter lencken könne. Dieſe arme gehen durch die vörder-achſe hindurch, und ſind an ihren extremitäten quer über mit einem holtze befeſtiget, welches das lenck-ſcheit heiſſet. Ueber dieſes lenck-ſcheit gehet eine von hinten vorgehende ſtange hinweg, der lenck-wagen genannt. Dieſer lenck-wagen oder ſtange, iſt vermittelſt des ſchluß-nagels, in der vördern achſe feſt gemachet, doch ſo, daß er ſich ſtarck auf die ſeite bewegen könne, und genugſame flucht oder öfnung habe, an gedachte arme iſt die deichſel mit 3 eiſernen rincken verbunden, ſo nemlich, daß die deichſel von denen armen gleichſam als von einer blech-zange zuſammen gedrücket wird. Auf dieſe arme iſt im vörder-wagen der achſe parallel ein holtz geleget, welches man eine ſchaale, ſole oder trage nennet. Auf beyden ſeiten iſt die ſchaale, welche an jeder ſeite über die naben hinweg, und bis an die ſpeichen des rades reichet, mit

eiſer-

Digitized by Google

eiſernen rincken an die achſe befeſtiget, die trage-rincken genannt; durch dieſe befeſtigung werden die arme in der vörder-achſe feſt gehalten. Der hinter-wagen, oder die hinter-achſe iſt faſt eben wie die vördere geſtaltet. Denn auch auf der hintern liegen 2 arme, die beyde zuſammen eine ſcheere, oder hinter-haacken genennet werden; in dieſen wird eine lange ſtange, der lenck-wagen genannt, ohngefehr in der mitte des gantzen wagens eben ſo, wie die deichſel in die arme, vermittelſt eines eiſernen rinckens, der ſpann-rinck genannt, vor welchen, daß er nicht fortrücken kan, ein nagel geſchlagen wird, feſte gemachet. Und auf dieſe weiſe iſt der hinter-wagen an den vördern verbunden. Auf gedachten hinter-haacken oder ſcheere iſt ebenfalls eine ſchaale geleget, die mit der hintern achſe parallel läufet, und an ſie durch die trage-rincken befeſtiget iſt. Die ſchaalen und achſen ſind auch überdies, nicht allein durch gedachte trage-rincken, ſondern auch noch jede mit 2 eiſernen, oder höltzernen nageln mit einander verbunden. Des hinter- und vörder-wagens unterſchied beſtehet alſo vornemlich darinne, daß bey dieſem ein lenck-ſcheit von einem arme zum andern gehet, auf welchem der lenck-wagen ruhet, bey jenem aber die arme der ſcheere durch ein lenck-ſcheit keinesweges verbunden ſind. Dieſes ſind die vornehmſten ſtücke, woraus der wagen beſtehet. Hernach werden 2 leitern aufgeſetzet, die ſich hinten und vorn an beyden ſeiten an leiſteln lehnen. Die leiſtel aber iſt ein ſtück holtz unten mit einem eiſernen rincken verſehen, welcher in die achſe geſchoben, und oben durch den am leiter-baume befeſtigten ring von unten auf eingeſtecket, daß er alſo äuſſerlich über die räder weggehet, daß es nicht anſtreifet; und ſolchergeſtalt die leitern gehalten werden, daß ſie weder auswärts noch einwärts weichen können ꝛc.

Haus-ſchlachten: Wenn ein hauswirth auf dem lande ochſen, magere und fette kühe, ſchweine, hämmel und ſchaafe, um Martini bis nach Weyhnachten vor ſeine haushaltung, in der abſicht ſchlachtet, damit er das fleiſch einpeckeln, und ſolches ſowol als würſte räuchern, und zur verſpeiſung auf ſeinem tiſch, oder vor das geſinde, ſonderlich im ſommer, über dem auch talg, fett, ſpeck und dergleichen haben möge, nennet man ſolches einſchlachten. Hat er eine groſſe wirthſchaft, und kan das vieh aus eigener zucht und maſt dazu nehmen; ſo iſt ihm das einſchlachten unentbehrlich, ſonderlich wenn er von einer ſtadt zu weit entfernet iſt, wo man um guten kauf beſtändig friſch fleiſch auf dem marckte bekommen kan, ſonſt würde er von dem einſchlachten mehr ſchaden als vortheil haben. Wiewol einige der meinung ſind, es ſey beſſer und wolfeiler, das arbeitſame geſinde mit fleiſch, als mit brod und koſt zu ſpeiſen; indem es mehr blut und kräfte zu ſtarcker arbeit giebt; ſie eſſen nicht ſo viel brod und gemüſe, der abgang iſt alſo an dieſen nicht ſo groß, und die baare geld-einnahme wird dadurch vergröſſert, zu geſchweigen, daß man noch etwas von andern, an häuten, talg, fett, ſpeck und haaren von dem geſchlachteten vieh zur wirthſchaft nutzen haben kan; und da muß ein land-wirth bey dieſem geſchäfte die vortheile des einſaltzens und räucherns, die wahl der ſtücke und die rechte verfertigung der würſte verſtehen, und gute einrichtung dazu zu machen wiſſen; allein dieſes fehlet in manchen gegenden, dabey denn die allgemeine ausrede iſt: Es wäre die landes-art nicht; und unſere wirthe ſehen mehr auf das, was gebräuchlich, als was nützlich iſt. Es iſt aber leicht zu erweiſen, daß einem landmanne bey ſeinen guten umſtänden das pfund fleiſch nicht 6 pf. koſten müſſe, wenn er rechnet, was er aufwendet und wieder durch andere wege erſparet oder gewinnet. Auch ſoll die abſicht des einſchlachtens auf dem lande dahin gehen, daß die an vielen orten ſo angenehme waare des gut geräucherten, und eingepeckelten fleiſches auch andern zum verkauf geliefert werde. Denn dahin ſchicket ſich dieſer handel, aus der erſten hand allein, weil er die vieh-zucht zum grunde hat, die auf das land gehöret; und in ſolchem fall bekommen wir auch von demſelben häute, fett, horn und haare. Fällt aber das einſchlachten auf dem lande weg, und verkaufet der landmann ſein vieh allein aus dem lande, ſo muß alsdenn das land, und ſonderlich die ſtädte, dieſe rohe waaren, die doch verſchiedenen ſtädten nöthig ſind, aus andern ländern holen, und folglich geld hinaus ſchicken. In manchen ſtädten herrſchet von alters her das vorurtheil, es ſey keiner ein guter wirth, er ſchlachte denn 1, 2 bis 3 ochſen, und ſo viel ſchweine um Martini und Weyhnachten vor 100 und mehr rthlr. ein. Ja die üble gewohnheit hat es in einigen niederſächſiſchen ſtädten dahin gebracht, daß man nicht nur einen wirth, der nicht vor ſein haus einſchlachtet, im verdacht hält, es ſtehe mit ihm ſchlecht, und der banquerot ſey ihm nahe; ſondern auch, daß die meiſten wirthe fremde ochſen kommen laſſen, und alſo alle jahr ein ziemliches geld aus dem lande ſchicken. Da weiß ſich denn ein jeder viel mit ſeinen ochſen, man garnirt ſo zu reden die häuſer mit geſchlachteten ochſen, und hänget ſie zur ſchau auf. Ein jeder der vorüber gehet, giebet dem ochſen die

Digitized by Google

viſite, und fället darüber ſein urtheil, dabey denn dieſes feſt mit einem guten ſchmauſe muß gefeyret werden. Denenjenigen, welche es nicht ſo machen, ſtellet man mit vielen gründen den vortheil des ſelbſt ſchlachtens vor, und daß ihnen das pfund fleiſch kaum 13 pfennige zu ſtehen komme, welches ſie in den bäncken bis 2 gute groſchen bezahlen müßten, und was dergleichen ſchein-gründe mehr ſind. Wer mit vortheil einſchlachten will, muß in ſolchen umſtänden ſtehen, wie ein land-wirth, der ſelber viehzucht hat. Ein ſtadt-wirth kan die vortheile nicht haben, die ein land-wirth aus dem einſchlachten hat. Denn was dieſer mit gröſtem vortheil und nutzen thut, daß thut jener hingegen mit ſchaden. Ein ſolcher ſtadt-wirth ſtellet ſich zwar einige erſpahrung vor, betrachtet aber nicht, wie ſchwer und ſchädlich ihm der erſte aufwand ſey, welchen er aus ſeinem beutel in einer ſumma paar bezahlen muß. Ja, es bleibet dabey nicht, ſondern er muß z. E. die 100 rthlr. ſo er aus ſeinem beutel auf das einſchlachten gewendet, aufs wenigſte noch 50 rthlr. zu ſeiner ausgabe rechnen; und wenn er gut rechnen gelernet hat, wird er finden, daß er bey dem einſchlachten 50 rthlr. mehr ausgiebet, als wenn er grünes fleiſch aus den fleiſch-bäncken kaufet. Iſt er aber ſo thöricht, daß er ein capital auf das einſchlachten borget, muß er zu ſeinem ſchaden a 50 rthlr. noch 5 bis 6 pro cent intereſſe hinzuſetzen; da denn auf ſolche weiſe kein wunder, wenn er ſich über den verfall ſeiner nahrung zuletzt beſchweren muß. Ein mehrers hiervon kan man in den leipziger ſammlungen, dem XL ſtück finden.

Haus-wurtz, oder Haus-lauch: Von dieſem gewächſe ſind uns eigentlich nur dreyerley arten bekannt, nemlich die groſſe, oder donner-bart, die mittlere, und kleinere. Man findet es gemeiniglich auf altem gemäuer und bauer-häuſern. Die erſtere ſorte dieſes haus-lauches hat dicke, fette, ſaftige und zugeſpitzte blätter, welche faſt wie an einer artiſchocke feſt an einander ſtehen. Der hohle ſtengel wächſet ohngefehr eines ſchuhes hoch zwiſchen den blättern hervor, gantz mit blättern umgeben, und treibet am gipfel gemeiniglich 2 äſte mit gelben blüthen, vergehen aber gegen den herbſt ohne allen ſaamen, die untern blätter aber bleiben. Der ſaft hievon getruncken, iſt gut wider die rothe-ruhr, bauch-fluß, und weſpen-ſtich. Wenn man dieſe mit dem mehl gebrannter neſſeln, und etwas roſen-öhl vermiſchet, ſtillet es das kopf-weh, und wenn ein wenig baumwolle darein getauchet, und in die mutter geſtecket wird, hemmet den weiblichen fluß. Die pflantze an ſich ſelbſt, oder mit geröſtetem gerſten-mehl vermiſchet, dienet vor die roſe, flechten und brennende geſchwüre. Die geſtoſſene blätter erweichen die hühner-augen. Die gebaumte haus-wurtz wird von Conſtantinopel, aus der inſul Corcyra, und Indien zur rarität nach Europa gebracht, und trift man ſelbige zuweilen in den gärten groſſer herren an. Die fortpflantzung geſchiehet entweder durch die abſchößlinge, oder durch zertheilung der wurtzeln.

Haut: Heißt insgemein die decke, womit ein thier von der natur bekleidet iſt; ins beſondere aber pfleget man es von einigen wilden, und zahmen thieren, als pferden, kühen, ochſen, hirſchen, bären, zahmen und wilden ſchweinen, und dachſen zu ſagen. Ein guter hauswirth läßt von ſeinem geſchlachteten, oder gefallenen viehe die häute behörig gar machen, und zu kummeten, zäumen, wagen-geſchirren x. durch die riemer und ſattler verarbeiten, oder auch gutſchen davon beſchlagen, und ausbeſſern. Bey den menſchen iſt ſie gleichfalls die decke des cörpers und das werckzeug des fühlens. Da eine reine und zarte haut ein groſſes ſtück der ſchönheit ausmachet, ſo wollen wir einen liquorem beſchreiben, den viele frauenzimmer als ein geheimniß bewahren: Sie nehmen potaſche, ſetzen ſolche in einem gefäſſe in keller, bis ſie zerflieſſet. Dieſes laſſen ſie durch ein zartes tuch laufen, nehmen hiervon, und gut friſch mandel-öhl, jedes gleich ſchwer, gieſſen es in ein glas mit einem engen hals, thun zweymal ſo ſchwer ſpiritum vini dazu, verſtopfen das glas wohl, und ſetzen es im ſommer 10 bis 12 tage an die ſonne, und im winter auf den laulichten ofen, ſo ſetzet ſich das öhl oben auf, welches abgegoſſen wird. Hiervon gieſſet man auf ein tüchlein, und reibet das geſicht und hände damit, wenn ſolche vorher mit waſſer gereiniget ſind.

Wider das ausfahren im geſichte.

1) Vor die finnen: Obgleich die ſogenannten venus-blümgen oder ausgefahrnen hügelein nichts böſes nach ſich ziehen können, ſondern gar leicht zu curiren ſind, ſogar, daß es faſt überflüßig ſcheinet, deshalber eine cur anzuſtellen, ſo ſind ſie doch der ſchönheit zuwider, und verunſtalten am allermeiſten das frauenzimmer: Es iſt daher demſelben im geringſten nicht zu verargen, wenn ſie ſich gleich, dieſe rubingen aus dem geſichte los zu werden, alle mühe geben. Es iſt aber dieſe leichte und geſchwinde cur nur von den wenigen und geringen finnen, die durch hitziges eſſen und trincken ausfahren, zu verſtehen, denn wenn es erſtlich knoten werden und in kupferblumen ſich verwandeln, da iſt die cur ſchwer und

oftmals gar nicht zu vertreiben, denn dergleichen leute wollen dem lieben leibe nicht allemal gewalt anthun, freſſen und ſaufen lieber, wie ſie bishero gewohnet ſind, ſaltziges und hitziges, ſüſſes und ſauers unter einander, als wodurch ſie entſtehen, ſagen wol lieber gar dazu: Ich eſſe, was mir ſchmecket, und leide, was ich kan. Die Griechen nennen ſolche häßlichkeit jonthos, vom miſte, weil ſie den menſchen ſo häßlich, als mit miſte beſudeln, gleichſam einen miſt-fincken aus ihm machen. Es ſind aber die finnen kleine rothe hügelgen, brennen und ſchmertzen, etliche bekommen materie und gehen aus. Die urſache dieſer blümgen iſt ein ſcharf ſaltziges geblüte, welches die natur ins geſicht und abſonderlich in die ſchweiß-löcher der haut treibet, daſelbſten es ſtocken bleibet, in eine fäulung gehet und ſich entzündet. Daß ſie ſich meiſtentheils ins geſichte begeben, machet es, weil allda eine lockere haut iſt, die groſſe poros hat und viel böſe materie an ſich ziehet, weil auch die meiſten arterien und adern ſich dahin enden und dieſe ſetzen deſto eher und mehr ein ſolches weſen aus. Ein ſolch ſcharfes und hitziges geblüte aber wird vornemlich bey der jugend in mannbaren jahren gezeuget, da die natur das venus-feuer anbläſet, dahero auch veneriſche leute, ob ſie ſich gleich eingezogen halten, damit geplaget werden. Sie entſtehen ferner, wenn man lange im regen, und das geſichte lange naß iſt, dadurch die ſchweiß-löcher verſtopfet werden, daß eine ſolche materie nicht verdunſten kan, welche dahero ſtocket und faulet, ſo tragen auch hitzige und ſtarck gewürtzte ſpeiſen vieles darzu bey. Zacutus aus Luſitanien redet von einem jungen menſchen, der ſonſten ſchön und hübſch vom geſicht geweſen, da er aber viel geſtoſſenen pfeffer geſſen, ſey er ſehr häßlich worden wegen der finnen. Ferner iſt der wein und das ſäuerliche bier, als weitzen-bier, wie auch ſtarcke bewegungen, hitze, und tantzen eine genugſame urſache derſelben, welches das frauenzimmer abſonderlich wegen des tantzens oft erfähret. Will man dieſelbigen ohne nachtheil ſeiner geſundheit curiren, ſo müſſen ſowol innerliche als äuſſerliche remedia hierbey adhibiret werden; was die innerlichen betrift, und die das geblüte reinigen, können von denen unten geſetzten genommen werden. Aeuſſerlich: Rec. Aq omn. fl. lil. alb. fl. fabar. ana 4 loth; ſucc. citri 2 loth; ſacch. ſaturn. 1 ſcrup. borac. 1 l. mercur. dulc. 8 gr. miſc. f. Aeuſſerlich reinigungs-waſſer wohl umzurütteln, tüchlein darein zu netzen und des nachts überzuſchlagen. Oder: Nimm erdbeer- ſchleenblüth- und roſen-waſſer jedes 2 loth; weiß ſchminck-pulver 1 halb loth, rüttele es unter einander, und lege es mit einem tüchlein auf. Vor das ausfahren iſt auch gut die eſſentia coſmetica, jungfer-milch, weinſtein-öhl, ohrenſchmaltz. Ob man ſchon nicht leicht einen medicum zu den finnen fordert, ſo kan man doch, wenn eine cur begehret wird, ſolche verrichten mit eröfnung der ſchweiß-löcher und austreibung derer coagulirten materien, welche man mit innerlichen und äuſſerlichen, und vornemlich folgenden bewährten mitteln verrichten kan. Das beſte iſt antimonium diaphoreticum, etliche mal des abends mit cardobenedicten-waſſer eingenommen. Aeuſſerlich iſt nichts beſſers als lorbeer-öhl oft aufgeſchmieret, ingleichen ſpiritus vini camphoratus, aller blumen-waſſer, oder hollunder-blüth-waſſer mit ſpiritus vini geſtärcket; wenn man alle tage einmal, und ſolches etliche tage lang, das angeſicht damit wäſchet und von ſich ſelbſt trucknen läſſet. Oder: Rec. Merc dulc. einen halben ſcrupel; bley-zucker einen ſcrupel; bleyweiß ein halb quentlein; campher einen ſcrupel; venediſchen borax 2 ſcrupel; weinſtein-öhl 2 quentlein; froſchlaich- weißwurtz- bohnenblüth- allerley blumen-waſſer, jedes 6 quentlein, und miſche es unter einander. Von dieſer mixtur ſtreiche man abends bey ſchlafengehen etwas auf, und waſche es morgens mit dieſem waſſerwieder ab. Oder: Nimm bohnen-blüth- ſchleenblüth- weißwurtz-waſſer, jedes 6 loth; benzoin-eſſentz 1 quentlein wohlgemiſchet. Oder: Nimm violen-wurtz, rothe kichern-bohnen jedes 3 quentlein, zu pulver geſtoſſen; borax 1 loth mit mandelöhl zu einem ſälblein gemachet. Die oben beſchriebene jungfer-milch übergeſchlagen, iſt auch ſehr gut. Hierbey ſind die innerlichen artzeney-mittel wider die aufwallung und hitze des geblüts auch nicht zu vergeſſen.

2) Von roth-küpferichtem Geſichte: Zu denen finnen rechne ich billig auch den kupfer-handel, maſſen er ohne finnen nicht iſt. Es hat aber eine ſolche röthe des geſichts gleichſam 3 gradus oder ſtufen nach dem Nic. Florent. Die eine röthe iſt nur vor ſich und ohne blätterlein und hüglein. Die andere iſt ſchon etwas erhoben, und mit hüglein. Die 3te iſt mit garſtigen geſchwüren. Von der andern und 3ten rede ich hier. Der ſitz dieſer kranckheit iſt die naſe mit derer gegend, davon das geſichte häßlich verſtellet, und die naſe bey manchen ſo groß wird, daß ſie das ſehen verhindert; wie dergleichen exempel erzehlet Sennertus von einem Doct. juris zu Dresden, der ſich auch hat etliche ſtücken davon abſchneiden laſſen. Ueber gedachte ungeſtaltheit bringet ein

ſolch october-geſicht einen menſchen in verdacht vieles ſaufens, und vergleicht ihn dem gott Bachus, und pfleget man von einem dergleichen zu ſagen: Er ſiehet wie bier, wer ihn anſiehet, der durſtet. Es iſt auch zu gedencken, daß die Griechen ſolche finnen auf der naſen in ihrer ſprache lügen geheiſſen, und haben ſie die leute, die dergleichen gehabt, insgemein vor lügner gehalten, daher auch bey uns Deutſchen noch die redens-art iſt: Du leugſt, ich ſehe dirs an der naſe an. Denn ſie haben davor gehalten, ſo oft ein menſch eine lügen thäte, ſo führe auf der naſen eine ſolche finne auf. Die urſachen ſind etlicher maſſen oben erzehlet worden, hier aber pecciren ſie in höchſten grad, und iſt gewiß, daß das liederliche leben viel dabey thut, wenn ein menſch im luder lieget, viel ſtarck hopfenreiches, ſauer, oder weitzen-bier trincket. Sennertus ſaget, daß ein ſtudent ein greulich kupfer-geſicht gehabt, nachdem er aber in Italien und Franckreich gereiſet, allwo kein bier zu haben, ſey er gantz ſchön wieder kommen. Die innerlichen glieder, wenn ſie recht conſtituiret, vornemlich eine hitzige leber, geben auch anlaß dazu. Ein ſolch angeſteckt geſichte iſt gar ſchwerlich in ſeinen rechten ſtand wieder zu bringen: Und obgleich die geſchwäre etlicher maſſen vertrieben werden, ſo bleiben doch rothe mähler, doch iſt eines beſſer als das andere. Wie es aber anzufangen, giebt der Leibdiener dieſen rath: Man muß erſtlich ader laſſen und zwar auf der ſtirn und naſen. Dieſe aderlaß hat einer gewiſſen Gräfin, welche mit dieſem übel geplaget geweſen, allezeit gut gethan, wie Rolfinck diſſert. anat. lib. 5 c. 42. meldet. Das ſchröpfen an denen ohrläpplein alle monat recommendiret Hartmannus. So thun die fontanellen auch etwas. Vors andere die ſchädlichen feuchtigkeiten durch purgiren und ſchwitzen ausführen. Darzu dienen: Rhabarber, ſennes-blätter, ſchleen-blüthen, hindläuft, ſcorzonner-wurtz, erdrauch, roſen, violen, in ziegen-molcken gekochet, und davon getruncken, auch den mercurium dulcem unter extract. panchymag. gemiſchet. Sudorifera und diuretica (ſchweiß- und harn-treibende mittel) ſind bekandt. Zur alteration und confortation der innerlichen glieder, abſonderlich der leber, ziegen-molcken mit etwas ſalpeter, kühl-julep. Ferner das rothe kühlende leber-pulver mit dem ſale acetoſellae angemacht.

Das nürnberger ſchminck-waſſer wird alſo bereitet: Bleyweiß und frauen-glas, jedes 3 quentlein; bley-zucker, weiß ſchminck-pulver, oder magiſterium marcaſitae jedes anderthalb quentlein; froſchlaich- weiß-lilien- ſee-blumen- und roſen-waſſer, jedes 8 loth; pommerantzen-blüth-waſſer, 2 loth; campher 1 quentlein; citronen-ſaft 2 loth, und das weiſſe von 3 eyern, miſche alles wohl unter einander, thue es in ein glas, und laß es an der ſonne deſtilliren.

Auch nachſtehendes waſſer, welches bisher ſehr geheim gehalten worden, iſt mit gutem nutzen gebrauchet worden: Nimm ſaltz von wißmuth 1 untze; Merc dulc. sic. praeparat. 4 ſcrupel; ſacchar ſaturni und ſal ſatur. jedes 3 quentlein; faecul bryon., faecul. ari, jedes 1 quentlein. Dieſe pulver klar gemachet, wohl unter einander gemiſchet und in folgendes waſſer gethan: Rec Aqu. omnium flor, Aqu. flor. fabar. jedes 3 untzen; Rad ſcrophul., lil. alb., ſigill. ſalom., fol. ſatyrion, jedes 2 untzen. Mit dieſem dicken waſſer, wie auch den beyden vorherſtehenden, wird das angeſicht abends, wenn man zu bette gehen will, beſtrichen, den morgen aber mit bohnen-blüt abgewiſchet, und dieſes geſchiehet ſo lange bis alle flecken weg ſind. Daß ſaltz von wißmuth kan ein jeder ſelbſt machen: Man nimmt wißmuth, calciniret denſelben bey kohlfeuer und extrahiret ihn durch deſtillirten eßig. Bey kohlfeuer calciniren heißt den wißmuth über kohlfeuer zu kalch brennen; mit deſtillirten eßig aber extrahiren, iſt ſo viel, als eßig auf den wißmuth gieſſen und die kraft des calcinirten wißmuths durch das feuer oder die ſonne herausziehen. Wer nicht geld übrig hat, und dennoch auch ein rein geſicht erhalten will, der darf nur frühe nüchtern ein paar bittere mantel-kerne kauen und das angeſicht mit derſelben ſaft oder milch abreiben; auch bohnen- reiß- oder erbſen-mehl in ein tüchlein gebunden, und in froſchlaich-waſſer oder walper-thau getuncket und das geſichte damit gewaſchen, verrichtet auch die ſtelle des erſtern. So iſt auch der friſche citronen-ſaft nicht zu verachten, man ſchneidet eine friſche citronen-ſcheibe, reibet ſich damit, auch dienet es denjenigen abſonderlich, die gelbe und andere flecke haben, alsdenn das geſichte nach verlauf einer ſtunden mit friſchen waſſer wiederum abgewaſchen, machet eine recht ſchöne und weiſſe haut. Auf dieſe art iſt auch der friſche citronen-ſaft mit mohn-blüth-waſſer vermenget, ſehr wohl zu gebrauchen. Ein mehrers hiervon ſiehe unter Angeſicht.

Hebamme, ſiehe Wehe-mutter.

Hebe-baum: Iſt eine dicke, und nach ihrer ſtärcke proportionirte lange ſtange von gutem harten holtze, welche im gemeinen leben zu fortbringung groſſer laſten von einem orte zum andern, zu auf- und abladung groſſer ſtämme, ſteine, u. d. g. mit ſonderbaren

Digitized by Google

baren nutzen gebrauchet werden kan. Man hat ſich an dieſem mechaniſchen ſehr nützlichen rüſt-zeuge 3 puncte vorzuſtellen, einen, darinnen der hebebaum ruhet und aufflieget, den andern, darinnen man ihn anfaſſet und beweget, den dritten aber, womit er an die laſt, ſo beweget werden ſoll, angedrücket wird. Und nach der verrückung, oder veränderung dieſer puncte verhält ſich auch das vermögen der kraft zu der laſt. Wie ſolches aus der natur des hebels erhellet.

Heber: Iſt ein gefäß, womit geträncke durch das ſpundloch aus einem faß gezogen werden kan. Sie ſind zweyerley: Die eine art beſtehet in einer mehr als daumens ſtarcken röhre, einer halben ellen lang, an derer obern ende ein boden mit einem löchlein, welches man mit dem finger zudecken kan, und an dem andern ende eine dünne ſchnautze iſt. Dieſe ſtecket man in das faß, und ziehet, ſo ſteiget das geträncke ſo hoch in den heber, als er tief hinein gelaſſen worden; denn drucket man das obere löchlein zu, ſo kan das geträncke nicht unten auslaufen, bis das löchlein aufgethan wird; dieſes heiſſet ein ſtichheber. Die andere art iſt eine nicht gar weite röhre, die um die mitte zu einem winckel gekrümmet, und das eine ende länger als das andere iſt. Das kurtze wird in das faß geſtoſſen, und an dem langen ſtarck angezogen, bis das geträncke heraus gezogen werde, alsdenn ſencket man es nieder, und läßt das geträncke laufen, ſo lange man will. Die aus der natur und kunſt hergeführte urſachen dieſer wirckung ſind bey denen, ſo von der kunſt des waſſers zu bewegen geſchrieben, nachzuſehen.

Hechel: Iſt ein inſtrument, womit ſowol der hanf, als der flachs nach dem ſchwingen reine gemachet, von dem wercke, oder feede geſondert, und zum ſpinnen tüchtig gemachet wird. Es beſtehet ſolche in einem ungefehr 4 zoll langen und 3 zoll breiten mit vielen über 3 zoll langen eiſernen drat-ſpitzen durchſchlagenen und verſehenen ſtücke blech, welches erſtlich auf einem kleinen und dünnen bretlein, und dieſes wieder auf einem langen ſchmalen ſtücke brete, und zwar auf dem in der mitten deſſelben aufgenagelten höltzernen backen feſt gemachet iſt. Man muß deren dreyerley ſorten in einer haushaltung haben, nemlich grobe oder weite, mittelmäßige und klare, oder da die ſpitzen bey einander ſtehen.

Hechel-banck: Iſt ein von holtz lang und ſchmal erbauetes geſtelle, obenher mit ſpitzigen, eiſernen ſtacheln, ſo dicht an einander ſtehen, verſehen, wodurch der flachs etliche mal gezogen, gereiniget, und zum ſpinnen tüchtig gemachet wird.

Hecheln: Heiſſet den hanf oder flachs durch die hechel ziehen, und ſelbiges durch abſonderung des groben zeuges, nemlich derer ſcheeben und des wercks von dem guten hanfe, oder flachſe rein, und zum ſpinnen tauglich machen. Wenn ſolches vermittelſt dreyerley hecheln zu wiederholten malen geſchehen, wird das werck geſchüttelt, von denen darinnen hängenden ſcheeben reine gemachet und in wickel zuſammen gerollet, der flachs und hanf aber zu reiſten, krocken oder knauten gedrehet und gewunden.

Hechſe: Nennet man das hinterſte bein an denen ſchöps- oder andern keulen, ſo einige auch flegelkappe heiſſen, weil es mit dieſer etwas ähnlichkeit hat; ſonſt wird es ebenfalls mägde-bein genennet, indem es meiſtentheils denen mägden von der herrſchaft überlaſſen und bey zerlegung des bratens allezeit bey ſeite geleget wird.

Hecht: Dieſer männiglich bekandte fiſch hält ſich in ſeen, teichen und flüſſen, ſonderlich wo viel moraſt- und ſumpfichter grund iſt, am liebſten auf. Er iſt lang und dicke, hat einen groſſen kopf, welcher gantz mager und beinigt iſt, in welchem man 2 kleine ſehr weiſſe ſteinlein findet. Hat eine lange und wohlgeöfnete ſchnautze. Der untere kinnbacken raget weiter hervor, als der obere, und iſt wie ein löffel ausgehölet. Die zähne ſind ſehr ſpitzig; die augen gläntzen wie gold; hat einen breiten rücken, und iſt gantz mit kleinen und dünnen ſchuppen bedecket, gelblicht auf dem rücken, und weißlicht gegen den bauch. Der ſchwantz iſt kurtz, und die Floß-federn ſind auch nicht gar zu groß. Was der wolf unter den vierfüßigen thieren, eben dieſes und noch mehr iſt der hecht unter den fiſchen, indem er tag und nacht nach raube trachtet, und ſogar ſein eigen geſchlecht nicht ſchonet, wenn er etwas mangel leidet, jedoch ſcheuet er den parſch wegen der vielen ſtacheln. Dieſer fiſch vermehret ſich unglaublich, und ſeine zeit zu ſtreichen iſt im Februario und Mertz; er wächſet in kurtzer zeit gewaltig. Ihr alter bringen ſie ſehr hoch, wie denn im jahr 1497 in einem ſee bey Heilbronn ein dergleichen fiſch, deſſen länge 19 fuß geweſen, gefangen worden, welcher, nach anzeige, der auf dem kupfernen halsbande befindlichen ſchrift, vom Kayſer Friederico II. anno 1230 in dieſes waſſer geſetzet worden, darinne er 267 jahr geſtanden. Er iſt übrigens ſehr gut und geſund zu eſſen; ſein fleiſch iſt weiß, etwas härtlich, jedoch leicht zu verdauen; und die hecht-lebern werden als leckerbißlein vor groſſe herren zugerichtet. Die im kopfe befindlichen ſteinlein und kiefern geſtoſſen dienen wider den nieren- und blaſen-ſtein, treiben den urin;

dienen wider die fallende ſucht, befördern die geburt und monat-zeit, und reinigen das geblüt. Die doſis davon iſt von einem ſcrupel bis ein drachma. Das hecht-fleiſch enthält viel öhl und flüchtiges ſaltz in ſich, und ſein rogen erwecket eckel und öfnet den leib. Das hertz in fiebern gegeſſen, vertreibet ſelbige, welches auch die galle thut, und die augen-flecken wegnimmt, und das geſichte ſchärfet. Das fett löſet auf und verſüſſet, daher werden die von huſten und ſchnupfen angegriffene theile nicht ohne nutzen damit beſtrichen. In denen küchen wird er auf mancherley art zugerichtet, und ſonderlich auf pohlniſch, welches alſo geſchiehet: Wenn der hecht wohl geſchuppet und ausgenommen iſt, ſpaltet man ihn der länge nach von einander, ſchneidet ihn in ſtücken einer hand breit, ritzet ihn mit einem meſſer etwas auf, ſaltzet ihn eine viertel ſtunde ein, und trucknet ihn wieder ab, damit der ſchleim davon komme. Leget ihn hernach in eine caſſerole mit gehackter peterſilie, groſſen gehackten zwiebeln, würflich und länglich geſchnittenen peterſilien-wurtzeln; ſo viel muſcaten-blumen, als man zwiſchen 2 bis 3 fingern halten kan, und ein gut ſtück butter. Hierauf gieſſet man ſiedend heiſſes waſſer, und kochet den hecht mit ſtarckem feuer, ſo lange bis die brühe ziemlich eingekochet iſt. Zuletzt thut man noch ein ſtück butter hinzu, damit eine dickliche ſauſſe werde; und dieſe einen guten geſchmack habe: Sodenn richtet man den hecht nebſt der brühe an. Damit auch die hecht-leber nicht umkomme, kan man ſelbige nebſt dem hechte gar kochen und mit anrichten. Auf frantzöſiſche art wird dieſe brühe auf eine andere weiſe gemachet. Nemlich: Man nimmt waſſer, in welches peterſilien-waſſer abgekochet worden, weiſſen wein, wein-eßig, und wirft ſaltz hinein. Wenn dieſes wohl kochet, wird der hecht hinein gethan, wenn man meinet, daß er gar ſey, nimmt man citronen, pfeffer, zucker und ein wenig ſafran, thut es darzu, und richtet ihn an. In den frantzöſiſchen küchen wird der marinirte hecht alſo gemachet: Wenn der fiſch wohl gereiniget und abgeſchuppet worden, ſo wird er 2 ſtunden, in unreifen trauben-ſaft, mit ſaltz, pfeffer, kleinen zwiebeln, lorbeerblättern und citronen-ſaft, mariniret. Nachmals wird er in mehl umgewandt und gebacken, oder man läßt ihn in einer torten-pfanne gar werden, nachdem er zuvor in geſchmoltzener butter umgekehret und mit ſaltz und geſiebten ſemmel-krumen beſtreuet worden. Wenn er gar iſt, und ſich wohl gefärbet hat, ſo richtet man ihn mit einer darunter gethanen braunen brühe an. Dieſe aber wird von brauner butter, zergangenen, und durch ein haar-tuch geſchlagenen ſardellen, pommerantzen-ſaft, capern, ſaltz und pfeffer gemachet; man beleget ihn auch mit gehackter peterſilie, oder mit gebackenen hechts-lebern, oder gebackener karpfen-milch.

Hecht-teich: Nachdem die nachbarſchaft dieſes fiſches, denen karpfen, wie bekandt, ſehr gefährlich iſt; ſo will nothwendig ſeyn, jenen einen beſonders quartier anzuweiſen. Dieſes geſchiehet nun ohne ſonderliche mühe: Man nimmt hierzu gern kalte teiche, in welchen man ſonſten keine karpfen einſetzen kan. Es werden nur etliche rogner und milchner in den teich gethan, auch etliche karauſchen und andere ſpeiſe-fiſche dazu: Wenn nun der teich voll brut, ſo ſetzet man in einen andern etliche kleine hechte, alsdenn wird junge brut genug werden, und da der hecht nicht wie die karpfen vom ſchlamm, ſondern von andern fiſchen ſeine nahrung hat, ſo muß in dergleichen teiche aus einem nahe gelegenen bach oder fluß, durch gräben das waſſer hinein geleitet werden, damit denen hechten zur nahrung kleine fiſche zugeführet werden. Im fall der teich nicht gar groß, ſo giebet man den jungen hechten zuweilen etwas rinds- oder ander blut von geſchlachteten vieh zu genieſſen, denn davon wachſen ſie und werden ſtarck. Wenn andere teiche gefiſchet werden, muß man etwas von ſpeiſe-fiſchen zu den hechten einſetzen, damit, wenn ſie laichen, dieſe von der brut zu leben haben, und daher ſetzet man auch gerne in die ſtreck-teiche hechte, welche aber kleiner ſeyn müſſen, als die darinnen befindliche karpfen, damit nemlich die ſpeiſe-fiſche, welche ſonſt den karpfen die nahrung wegnehmen würden, von den hechten möchten weggeräumet werden. Kan man aber keine ſpeiſe-fiſche haben, muß man an deren ſtatt etliche laich-karpfen hinein ſetzen, damit der hecht von deren brut ſich erhalten könne. Wenn die hechte groß, und derſelben zu viel werden, müſſen die gröſten alle jahr aus den teichen gefangen werden, ſonſt ſchonen ſie auch ihrer eigenen brut nicht. Obgleich aber der hecht in kleine teiche zu der karpfen-brut niemalen zu ſetzen iſt, ſo kan doch ſolcher in groſſen teichen geduldet werden, in erwegung, daß ſolcher groſſen nutzen bringet; denn die hechte koſten weit mehr als die karpfen. Zum andern freſſen ſie viel weiß- und andere fiſche weg, die den karpfen ihre nahrung nehmen, darum auch die karpfen in den teichen, wenn es viel kleine fiſche darinne giebet, nicht leicht fett werden; jedoch ſind die kleinen fiſche eben auch zu gelde zu machen. Die laich-zeit iſt im Mertz und April; im Julio iſt er am fetteſten, und

Digitized by Google

im October am geſundeſten. Teiche, ſo von regenwaſſer erhalten werden, ſchicken ſich gar nicht zu hecht-teichen, denn ſolches iſt vor ihn zu warm, aber wol ſolche, wo viel fröſche ſind. Beym fiſchen ſolcher teiche muß man einen vorrath von friſchen waſſer haben, und es ihnen geben, ſonſt ſtehen ſie gar zu leicht ab.

Hecht-zähne: Sind der unter-kiefer mit denen zähnen vom hechte, werden wider das ſeiten-ſtechen, entzündung, und ſchwere harnen ſehr gerühmet, ſie reſolviren auch das geronnene und ſtockende geblüt.

Hecke: Iſt ein wildes, ungeſchlachtes gewachſenes gebüſche, welches auf den wieſen und feldern an wegen und höltzern von ſich ſelbſt wächſet, und beſtehet aus allerhand dorn-ſträuchern, und andern buſchholtze, ſonderlich aber aus weiß- ſchwartz- und creutzdorn, hagen-dorn, wilden roſen-ſtöcken, buchen, hertern, brombeer, rhein-weiden, u. d. g. und wenn ſie nicht ausgerottet werden, breiten ſich ſelbige immer weiter und weiter aus. Diejenigen, welche an wieſen und höltzern liegen, werden holtz-brahnen, auch vor-höltzer genennet, welche aber auf denen feldern und äckern abgeſondert liegen, heiſſet man feld-büſche. Dergleichen hecken dürfen nicht ohne erlaubniß desjenigen, der die jagd-gerechtigkeit in ſolcher fluhre hat, abgeräumet werden. Hingegen an denen wegen und land-ſtraſſen ſoll ſie billig ein eigenthümer, ſo weit ſie hinderlich ſind, ausrotten.

Hecken, Haag: Zu bewahrung eines gartens wird nothwendig eine mauer, wand, plancke oder hecke erfordert. Die letztern werden nicht nur zur umzäunung, ſondern auch zur zierde mitten im garten angeleget. Die beſte art der auswendigen hecken ſind diejenigen, ſo von weiß-dorn, oder haynbüchen gezeuget werden, weil ſie nicht nur dichte in einander wachſen, ſondern ſich auch zierlich beſchneiden laſſen. Zu ſolchem zweck nun zu gelangen; ſo gräbet man wilde dornen, ſo in den wäldern hin und wieder wachſen, mit der wurtzel aus, ſo daß zum wenigſten einer hand breit wurtzel daran ſitzet, machet alsdenn an den ort, wo die hecke hinkommen ſoll, einen graben, ohngefehr 1 ſchuh weit, und 2 ſchuh tief, richtet ſolchen wo möglich in gerader linie nach der ſchnur, füllet dieſen graben einen ſchuh tief mit miſt aus, thut in den übrigen raum gute erde, laſſet den miſt in der erde faulen, und hacket die erde ſammt den miſt den ſommer über etliche mal unter einander, damit der miſt gantz zu fetter erde werde. In dieſe erde leget man die ausgegrabenen dornen, entweder im herbſt oder im frühlinge. Mit den haynbüchen verfähret man auf gleiche art, wenn diejenigen ſproſſen davon eingeleget werden. Auſſer dieſen iſt noch viel anders geſtäude und geſträuche, damit man auf dem lande die gärten, weinberge, auch bisweilen wieſen und felder auswendig umzäunet, um ſowol menſchen als viehe den freyen einlauf zu verwehren, und dieſe beſtehen aus hagendorn, wilden roſen, ſtech-palmen, brommbeeren, ſtachel-beeren, und andern mit dornen verſehenen gebüſche. Dieſes wird, wenn ſie zu ſtande gebracht worden, eine lebendige hecke genennet. Dahingegen die umzäunungen, ſo aus weiden und andern baum-ſträuchern gemachet ſind, todte zäune genennet werden. Nichts iſt zu einer lebendigen hecke geſchickter, als der ſogenannte ſtech-baum, oder ſtechpalmen, weil dieſes geſtäude alle eigenſchaften hat, die zu bewahrung eines gartens erfordert werden. Die ſehr ſtachelichte blätter ſind vermögend genug, der gewalt desjenigen, welcher ſich unterſtehet hindurch zu dringen, zu widerſtehen, und was kan dem geſichte wohl angenehmer ſeyn, als eine wohlgepflantzte und unterhaltene hecke dieſer art, und die dabey ſo lang daurend und feſte iſt? Man ziehet dieſes geſträuche beſſer aus ſeinen ablegern und ausſchößlingen, als aus dem ſaamen fort. Brauchet im übrigen keiner groſſen wartung, ſondern darf nur fleißig unter der ſcheere gehalten und beſchnitten werden. Die beſte und dauerhafteſte art aber dergleichen lebendige hecken zu erziehen, iſt folgende: Man machet um den gantzen platz, der umzäunet werden ſoll, einen graben, anderthalb ellen tief, und eine elle breit. Die oberſte erde, etwa einen halben ſtich, oder 6 bis 8 zoll tief, wirfet man auf einen haufen beſonders, und die nachfolgende ebenfalls beſonders, weil die erſte erde beſſer, die andere aber untüchtig iſt; alsdenn bringet man von der ſtraſſe, oder anders woher, ſo viel gutes erdreich zu der zu oberſt ausgegrabenen erde, bis ſie noch zweymal ſo viel werde, menget ſolche wohl unter einander, und wirfet ſie wieder in den graben, etwa 6 zoll tief. Nachgehends ſchneidet man in der letzten helfte des Februarii, oder im anfang des Mertzens, dem gedüncken nach, etwas länger als eine elle, allerhand reiſer oder ruthen eines kleinen fingers dick, und giebet acht, daß die knoſpen nicht abgeſtoſſen werden, und ſtecket ſie mit dem dickſten ende, 6 oder 8 zoll tief, in die neue erde des grabens. Dieſe ſtücke leget man auf beyden ſeiten des grabens dichte in einander, und machet darneben noch eine reihe in der mitte des grabens, ſo dichte, daß 3, 4 6 oder mehr reiſer an einander kommen, worauf man

Digitized by Google

man wieder etwa 6 zoll hoch, von obgemeldeter guten erde darüber wirfet. Wenn man nun im vergangenen herbſt allerhand ſaamen von vielerley bäumen und gewächſen, als von wilden äpfeln, birnen, diſteln, eicheln, kirſch-kerne, haſel-nüſſe, ſpillinge, pflaumen, ſtachel-kraut, u. d. g. geſammlet hat; ſo ſtreuet man ſelbige noch häufig zwiſchen die geſetzte reiſer. Alsdenn wirft man über dieſen eingeſtreueten ſaamen, von der zubereiteten erde noch 6 zoll hoch darauf, und füllet ſodenn mit der noch übrigen erde, ſo vor untüchtig erkannt worden, den graben gantz voll; läſſet in 3 jahren kein vieh hinzu kommen, ſo wird binnen ſolcher zeit die hecke ſo ſchön werden, als man es verlangen kan. Jedoch muß man ſie alle jahr an den ſeiten fleißig beſchneiden, dadurch ſie ſo dick und feſt wird, daß nichts durchkommen kan. Ein etwas ſchlechterer zaun läßt ſich auch allein von weiß- und ſchwartzen-hagedorn anlegen, wenn man im October oder November, ſo viel als nöthig, herbey ſchaffet, die zweiglein oben etwas abkürtzet, und alſo nach der ſchnur 3 reihen dicke in den hierzu verfertigten graben einleget, nachdem aber, 4 bis 5 ellen weit von einander rüſtern, wilde äpfel- birn- und kirſch-bäume u. d. g. dartzwiſchen pflantzet, welche hernach der hecke, oder haag nicht nur ein gutes anſehen geben, ſondern derſelben zu einer ſtütze dienen. Es wird auch dieſelbe noch dichter, feſter und ſtärcker, wenn man ſie nach verlauf eines jahres bis auf die wurtzel umhacket und umgräbet; hernach über 2 jahr, bis auf den dicken grund aushauet, und denn ferner alle jahr aufs neue behauen oder beſchneiden läſſet. Will man aus dem ſaamen allein eine hecke ziehen, ſo muß man zur herbſt-zeit um den ort, welcher mit einem haag ſoll umgeben werden, einen graben machen, eines fuſſes breit und tief, und hinter ſolchen noch einen dergleichen graben, dergeſtalt, daß zwiſchen beyden ein platz eines ſchuhes breit bleibe; man läſſet alſo beyde gräben offen, und die ausgegrabene erde auf dem lande den gantzen winter durch liegen. Wenn es nun gegen den frühling kömmt, werden ſolche gräben vom waſſer und unflath, ſo ſich etwa darein geſammlet, gereiniget, auch mit der im herbſt ausgegrabenen erde wieder halb zugefüllet, und mit weiß-dornen-beeren, oder andern dergleichen ſtauden und hecken-ſaamen beſäet, dieſer aber ſogleich mit guter und leichter erde bedecket; da denn innerhalb 4 wochen die jungen dörner ſchon herfür kommen werden, welche folglich bey ihren wachsthum von auſſen und innen an beyden gräben, mit anbindung gerader ſtangen, alſo gerichtet werden, daß ſie fein gegen einander, und über den freygelaſſenen raum wachſen können; und auf dieſe weiſe kan man in wenig jahren einen ſchönen drey fuß breiten und feſten zaun ziehen; jedoch gehet es mit einlegung der zweige weit hurtiger zu; zu geſchweigen, daß die erziehung auch nicht ſo mühſam iſt. Alle ſolche lebendige hecken müſſen des jahres dreymal beſchnitten werden, und zwar allezeit im vollen mond, und im monat Februario, Julio und im October. Wenn aber die hecke behörig beſchnitten, ſo muß auch um die wurtzeln die erde ſammt dem gras, welches ſonſt denen wurtzeln die nahrung benimmt, ein wenig aufgehacket werden, damit das gras verderbe. Solte aber eine, auf vorbeſchriebene art angelegte hecke nicht recht fort wollen, und die erde zu trucken wäre; ſo kan man derſelben im October mit einer guten baum-dünge helfen; oder, ſo es die gelegenheit des ortes zuläſſet, einen kleinen waſſer-graben neben der hecke herführen; gleichwie im gegentheil, wenn vielleicht unter derſelben das erdreich zu naß, ſolche überflüßige feuchtigkeit ebenfalls vermittelſt eines dergleichen grabens abgeführet, und auf die ſeite geleitet werden kan. Man pfleget aber die hecken nicht allein vor dem anlauf der menſchen und thiere auf oberwehnte weiſe zu ziehen, ſondern auch in denen gärten ſelbſt zur zierde zu verfertigen. Hierzu nun können ſonderlich die ſogenannten cornel-kirſchen gebrauchet werden, welche im Hornung ihre gelben blüthen bekommen, und ihr ſchönes laub faſt bis in den winter grün behalten. Das liguſtrum, oder die rhein-weiden, ſo nebſt dem vorhergehenden ſich auch zu zierlichen bind-werck gebrauchen läßt, und hoch und niedrig unter der ſcheere kan gehalten werden. Die ſtech-palme oder wald-diſtel, welche ſommer und winter grünet, wenn ſie gantz niedrig gepflantzet, fein gewartet, und zu rechter zeit beſchnitten wird. Der ſaamen der engliſchen diſtel-geniſte iſt ſonderlich gut zu geſchwinden hecken. Der groſſe bux-baum, welcher über 3 fuß nicht hoch und über 2 fuß breit gelaſſen werden darf, muß das erſte mal gegen Pfingſten, das andere mal aber im Auguſtmonat, und zwar im abnehmenden mond beſchnitten werden. Der wacholder-ſtrauch, dergleichen hecken von den zeitigen beeren zur herbſt-zeit im zunehmenden lichte gepflantzet werden, auf folgende art: Die wacholder-beeren werden nach der ſchnur in kleine mit guter miſt-erde gefüllte gruben, ordentlich bey einander, 2 reihen allemal einen ſchuh breit von einander geſetzet, und vom unkraut fleißig gereiniget, ſo werden ſie im folgenden frühling bald

auf-

aufgehen und wachſen, daß ſie mit der zeit eine ſchöne, fruchtbringende, winter und ſommer grünende hecke geben. Die weißbüchenen ſind heut zu tage faſt die gewöhnlichſten und beliebteſten hecken, welche, wenn ſie recht angeleget, und in guter ordnung erzogen ſind, billig unter die ſchönſten ſtücke eines luſt-gartens zu zählen ſind. Die hecken von berberins, reiſſel-beeren oder ſaurach, johannis- und ſtachel-beeren, davon die erſtern ziemlich hoch wachſen, die andern beyden aber niedrig gehalten, oben und auf beyden ſeiten, mit der garten-ſcheere ſo glatt und artig nach der ſchnur beſchnitten werden, daß ſie einer kleinen viereckigten mauer nicht unähnlich ſind, werden gemeiniglich nur in den küchengärten angebracht. Man pfleget auch von jungen bäumen, als pflaumen- kirſchen- äpfel- und birnbäumen, hecken zu verfertigen, allein es gehet ſehr langſam damit her, weil ſie nicht gerne fort wollen, wenn ſie verpflantzet werden. Einem haus-vater iſt unverwehret, ſein feld gegen einen gemeinen weg, ſtraſſe oder trift innerhalb ſeiner mahl- oder marckſteine, mit hecken zu verwahren, oder wie der eigentliche terminus lautet, zu verfrieden; jedoch daß die gemeine trift und weide dadurch nicht geſchmälert werde; zwiſchen den nachbarn aber iſt ihme, ſolch ſein feld mit hecken zu verbauen, nicht erlaubet. Er darf auch einen offenen ort, durch einſchlieſſung mit einer hecke nicht zu einen garten machen, wo er nicht das garten recht auf demſelben hergebracht hat.

Heckel-kraut, ſiehe Stachel-kraut.

Hecken-hopfen: Heiſſet die art des wilden hopfens, wie dieſer in den dorn-hecken und dem gebüſche von ſelbſt aufzuwachſen pfleget.

Hecken-kirſchen: Iſt eine art, ſo nicht hoch vom ſtamm, ſondern ſtrauchig iſt. Sie wachſen theils orten wild, werden aber in die luſt-gärten verſetzet, hecken davon zu machen. Die frucht iſt klein, an farben roth, und ſitzen je 2 kirſchen an einem ſtiel beyſammen, ſind aber nicht ſonderlich zu eſſen.

Hecken: Saget man an ſtatt des brütens von einigen feder-viehe, ſonderlich von den kleinen arten derer vögel, darum ſpricht man zum exempel von denen canarien-vögeln: Sie ſind in die hecke geworfen, wenn ſie nemlich in ein freyes, und geraumes behältniß gebracht worden, darinnen ſie, wenn ſie gepaaret, ſich mit einander begehen, mit einander nüſten, und ihre jungen aushecken können.

Heckerling, Häckerling, Hexel: Wird das zum viehfutter, auf einer ſogenannten heckerlings- oder futter-banck klein geſchnittene ſtroh genennet. Vor die pferde wird insgemein das rocken-ſtroh zu heckerling geſchnitten, zuweilen auch das weitzen-ſtroh, jedoch, daß beydes wohl und trucken eingebracht iſt: Denn wo es in der näſſe eingefahren, und nachhero in der ſcheune dumpfigt worden iſt, freſſen ſich die pferde gerne faul. Das haber-ſtroh aber wird ihnen nicht leicht geſchnitten, es wäre denn mangel an jenem, und laſſen einige viel lieber gerſten-ſtroh unter das roggen-ſtroh ſchneiden. Dieſer heckerling muß denen pferden auf das kleineſte geſchnitten werden, als immer menſchlich und möglich iſt: Denn kleiner hexel (heckerling) ſagen die bauern, iſt halb mengſel; man muß ſich aber dabey vorſehen, daß man keine ſchütten, da raden-ſtroh innen iſt, vor dieſelbe mit ſchneide. Wenn der heckerling mit haber gemenget wird, als gemeiniglich geſchiehet, ſo nimmt man ordentlich 2 mal ſo viel heckerling als haber, wird aber korn gefüttert, ſo nimmt man 4 mal ſo viel heckerling als korn. Der heckerling vor das rind-vieh darf nicht eben ſo klar geſchnitten ſeyn als vor die pferde, jene nehmen auch mit heckerling vom weitzen-ſtroh vorlieb. Die haus-knechte und gutſcher müſſen ſolchen ordentlich ſchneiden; wenn dieſe in einer groſſen haushaltung aber andre verrichtungen haben, geſchiehet es durch einen heckerlings-ſchneider, der in Sachſen vor das ſchock ſtroh 16 bis 18 groſchen zu ſchneiden bekommt. Wenn vorrath davon geſchnitten wird, muß man ihm einen truckenen lüftigen ort einräumen, ſonſt wird er leicht müchzend. Wenn die pferde mit reinem haber ohne heckerling nur etliche mal gefüttert werden, ſo gehen ſie nicht gerne wieder an die alte koſt, ſondern blaſen den heckerling heraus, da muß man den heckerling anfeuchten, bis ſie ihn wieder gewohnen.

Heckerling der braut ſtreuen: Iſt, wenn von der wohnung, oder dem orte, wo die braut zur öffentlichen trauung ausgehet, auf dem kirch-wege heckerling geſtreuet, um der braut dadurch einigen ſchimpf anzuthun, daß ſie nicht verdiente, einen crantz zu tragen.

Heckerlings-banck: Iſt ein gerüſte vom holtze, darauf das zum heckerling beſtimmte ſtroh, oder zur ſiede gehörige grummet geleget, und mit der vorne am gerüſte ſchräg angemachten futter-klinge von dem futter-ſchneider, oder einer andern dieſer ſache kundigen perſon klein geſchnitten wird. Man hat deren zweyerley gattungen, welche nur darinnen unterſchieden ſind, daß bey der alten art das ſtroh unter währenden ſchneiden mit der hand fortgeſchoben werden muß, bey der neuen aber ſolches vermittelſt einer gabel fort- und nachgeſtoſſen wird, ſo, daß man bey dieſer invention allerdings auſſer gefahr

Digitized by Google

fahr iſt, ſich mit der futter-klinge zu verletzen, welches hingegen bey der alten art gar leicht angehet.

Heckerlings-boden: Iſt ein beſonderes, truckenes, und luftiges behältniß, darinnen der heckerling geſchnitten, und aufgehoben wird; er ſoll billig gegen morgen liegen, und durchaus nicht gepflaſtert ſeyn, weil der heckerling die feuchtigkeit darvon gar leicht an ſich ziehet, und dadurch anläuft, ſtinckend und müchzend wird; er muß einen wohl gedielten fußboden haben, und gleich andern böden und kammern, ſowol vor denen menſchen, als vor denen hunden und katzen, welche unflath hinein bringen, verſchloſſen werden können.

Hecke-roſen, ſiehe Feld-roſen.

Hecker, ſiehe Eber.

Heck-jagen, ſiehe Beyjagen.

Heck-ſchlehen, ſiehe Schlehen.

Hederich: Iſt ein kraut, das an den wegen und auf den äckern, ſonderlich unter der gerſte wächſet, hat lange, rauhe blätter, einen dünnen, rauhen ſtiel, kleine, gelbe, oder weißliche blümlein, und endlich dünne knotigte ſchötlein, in welchen ein gelber, ſehr bitterer ſaame lieget, ſo dem ſenf-ſaamen an der würckung gleichet. Es wird daraus eine latwerge wider die engbrüſtigkeit und heiſerkeit bereitet. Sonſt iſt es auch ein gutes präſervativ wider den ſchlag.

Heerd: Heiſſet der von ſteinen zuſammen geſetzte, oder aus einer eiſernen platte beſtehende, und über den boden erhabene raum in einer küche, camin, oder ofen, worauf man feuer zum kochen, oder einheitzen anleget, aus dieſer urſache wird ſelbiger entweder ein küchen-heerd, camin- oder ofen-heerd genennet. Wenn der erſte geſchickt angeleget werden ſoll, muß er nicht über 5 viertel ellen, oder 2 und einen halben fuß hoch ſeyn, und wo nicht auf allen, doch wenigſtens auf 3 ſeiten frey ſtehen, auch hohl gemauert ſeyn, damit die küpfernen koch-töpfe hinein geſencket, und kohlen darunter geleget werden können. Die camin- und öfen-heerde werden, ſo weit das feuer gehet, mit eiſernen platten beleget; die küchen-heerde pfleget man, ſonderlich in vornehmen häuſern, von auſſen, entweder mit flüßgen, oder mit holtz, und darüber noch mit einem von weiſſer oder gefärbter leinewand zuſammen genäheten ſchurtz, ſo das heerd-tuch genennet wird, zu bekleiden. Dieſes wird bisweilen mit groben ſpitzen von unten her bekräuſelt. Den heerd ſelbſt aber belegen die köche auf denen ſeiten herum mit weiſſen glatt gehobelten brettern, wenn nemlich kein feuer mehr darauf zu befinden. Solche auszierungen aber werden nur in denen putzküchen, wo nicht täglich handthieret wird, angetroffen.

Heerd, ſiehe Vogel-heerd.

Heerde: Iſt ein haufen viehes von einerley geſchlechte, welches man aus einem orte zuſammen, und auf die weyde treibet, jedoch eine jede heerde beſonders, alſo, daß eine heerde rind-vieh an einem andern ort, als eine heerde ſchaafe, und dieſe wieder anderswo, als eine heerde ſchweine oder gänſe gehütet wird.

Heerd-geld: Wird genennet, wenn ein käufer, der von dem manne ein haus erkaufet, nach geſchloſſenen kauf, bey auszahlung der kauf-gelder der frau des verkäufers, etwas gewiſſes am gelde, ſtatt einer erkenntlichkeit, gleichſam vor ihren willigen abtritt ihres feuers und heerdes, annoch in den kauf giebet, und iſt ſolches ein an manchen orten gebräuchliches und denen weibern zum beſten eingeführtes douceur. Wie denn bey beſitznehmung des hauſes auch noch darzu gehöret, daß man auf dem heerde in der küche feuer anlege, und ſolches verrauchen laſſe.

Heer-geräthe, Heer-gewette: Fället nach ſächſiſchen recht auf die freunde männlichen geſchlechtes vom vater her, und begreifet des verſtorbenen beſtes pferd, geſattelt und gezäumet, ſchwerd, ſchild und meſſer, den harniſch und heer-pfühl, nemlich ein bette nach dem beſten u. d. m.

Heer-ſtraſſe, ſiehe Land-ſtraſſe.

Hefen: Iſt der grobe, dicke, trübe, und ſchwerſte theil des weines, oder bieres, welcher ſich entweder in ſelbigen niederſencket, und auf den grund derer fäſſer ſetzet, oder durch eine gährung in die höhe gebracht, und oben ausgeſtoſſen wird. Dieſe ſind einer aufblehenden natur. Die bier-hefen haben verſchiedene namen. Unter-hefen ſind eigentlich diejenigen, welche ſich gedachter maſſen auf den boden derer gefäſſe ſetzen; wovon die, ſo bey den bierfaſſen im gähr-bottiche ſitzen bleiben, bottichs-hefen genennet werden. Spund-hefen heiſſen diejenigen, welche das bier, nachdem es gefaſſet, oben zum ſpund-loche auswirft, und entweder in denen untergeſetzten gefäſſen aufgefangen, oder auf bequeme art in denen füll-lagern, wo dergleichen vorhanden, geſammlet werden. Die hefen, ſo an das friſch gebrauete bier, ſolches in denen gähr-bottichen aufſtoſſend zu machen, gethan werden, und keine alte verdorbenen, ſondern junge, friſche, bittere hefen ſeyn ſollen, nennet man ſtell-hefen. Mit alten ſchweren und verdorbenen hefen kan man ein bier leicht verderben. Könte man aber ja keine jungen hefen haben, ſo gieſſet man auf die alten friſches waſſer, und rühret ſie wohl um, davon vergehet ihnen der üble geſchmack. Darnach vermiſchet man

Digitized by Google

ſie mit ſtaub-mehl und gieſſet bier aus dem bottiche darzu, ſo am feuer erwärmet worden. Die bier-hefen brauchet man ſowol zum backen, wegen ihrer aufblehenden eigenſchaft, als auch zum brannte-wein-brennen, wiewol der von denen wein-hefen gebrennte brannteweinn um ein anſehnliches beſſer iſt. Auch pfleget man die kupfernen und meßinge-nen ſachen einige zeit in hefen zu legen, und daraus zu reinigen, welches ihnen einen ſtattlichen glantz giebet. Die ſpund-hefen aber, ſonderlich vom wei-tzen-biere, machen eine reine und glatte haut, wenn dieſe oft damit gerieben, oder beſtrichen wird. Die hefen, ſo, nachdem der branntewein davon gezogen, übrig bleiben, ſind zu erhaltung des viehes und ſonderlich derer ſchweine gut, welche treflich davon gedeyen, wachſen und zunehmen.

Heft: Iſt ein vom draht mit 2 öhren an einem ende verſehener krumm gebogener haacken, welchen man an diejenigen ſachen zu hängen pfleget, die bald an einander hangen, bald wieder von einander genom-men werden ſollen, wie etwa an denen zelten u. d. g. der andere darzu gehörige theil heiſſet eine ſchlinge.

Heftel, zum leinen in denen tüchern bey der jagd: Iſt ein ſtarcker pflock.

Heftel zum wind-leinen bey der jägerey: Iſt ein mäßiger pflock.

Heften: Iſt eine bey denen weinbergs-geſchäften ge-bräuchliche redens-art, und bedeutet, die wein-re-ben und ſchoſſe mit ſtroh an die pfähle binden, da-mit die bögen von dem übrigen laub befreyet, und die trauben von der ſonne deſto beſſer gekochet wer-den mögen. Das ſtroh wird zuvor in waſſer ge-weichet, damit es zum heften bequemer und biegſa-mer werde. In der heft muß der wintzer den ſtock an manchen orten fein zurück brechen; die blätter müſſen nicht mit unter das band kommen, und wenn die reben lang, ſo iſt ein band nicht genug, ſondern es müſſen deren 2 oder auch wol 3 gebrauchet wer-den. Es wird aber dieſes heften in die erſte und andere hefte eingetheilet. Die erſte hefte geſchiehet gleich nach der breche im Junio, und iſt die zwölfte arbeit im weinberge, welche, ſo ſie wohl verrichtet wird, ziemlich langſam zugehet, maſſen kaum eine reb-arbeit mehr zeit erfordert, als dieſe. Einige halten viel auf das ſehr zeitige heften, weil das holtz hierdurch beſſer und ſtärcker wüchſe, als wenn es auf der erden läge, da es krumm würde; andere aber meinen, es ſey dem wein zuträglicher, wenn er nicht zeitig geheftet würde; denn die wein-beere die im ſchatten unter den blättern an der erde lägen, hielten ſich feucht und friſch, und wüchſen beſſer, die aber in der höhe ſtünden, verbrennten in der ſonne, indem die ſonne im vor-ſommer den wein-bergen wenig oder nichts hülfe. Bey dem aufhe-ben der ſchoſſe muß man fleißig acht geben, daß es allgemach und nicht zu grob auf einmal geſchehe, ſonſten etliche ſchoſſe, und ſonderlich die ſehr niedrig hangen, unten her am ſtocke abbrechen; darnach ſoll man auch verhüten, daß keine blätter mit in den band kommen, weil das holtz ſolchenfalls nicht wohl reifet, auch zuweilen die augen darunter untauglich werden. Die ungehefteten wein-ſtöcke leiden von den nacht-fröſten nicht ſo leicht ſchaden, als die ge-hefteten. Die andere hefte iſt die funfzehende arbeit im weinberg, und geſchiehet gleich nach der andern hacke, ſolchergeſtalt: Daß der wintzer durch den gantzen weinberg, von einem jahr zum andern ge-het, ſich umzuſehen, ob er ein gewachſenes ende an-treffe, damit er ſolches am pfahl höher anbinde, oder anhefte; auch wenn die winde die ſtöcke nebſt den pfählen umgeriſſen, und er dieſelben hängend oder auf der erden liegend findet, daß er ſelbige fein wieder aufrichte, und feſt einſtecke; hierbey ſoll er täglich fleißig krauten, abſonderlich aber die diſteln, wie auch die fetten melden, und dergleichen ſelbſt-wachſende kräuter ſorgfältig ausziehen.

Heft-ſcharten: Nennet der wintzer den ſtiel an ſeinem wein-meſſer.

Hegen, ſiehe Hägen.

Hege-reuter, ſiehe Häge-reuter.

Hege-ſäule, ſiehe Häge-ſäule.

Heher, ſiehe Häher.

Heide: Wird eigentlich ein groſſer und wilder mit tangel- oder ſchwartzen holtze bewachſener wald ge-nennet, von dem ſogenannten heide-kraut, ſo in der-gleichen höltzern meiſtentheils wächſet.

Heide-grütze: Alſo wird das auf der mühle ſeiner hülſen entledigte heide-korn genennet. Es iſt auf dem lande, ſonderlich vor das geſinde, eine geſunde und ſehr nahrhafte ſpeiſe. Man füttert nicht al-lein hühner und tauben damit, und der landmann kochet ſuppen und müſer davon, ſondern ſie wiſſen auch eine gewiſſe art kuchen, ſo man blintzen nen-net, daraus zu backen, die aber denen, ſo nicht viel bewegung haben, etwas unverdaulich ſind. Die grütze wird in milch oder waſſer gekochet, nachdem er reinlich geleſen und gewaſchen; wenn er genug-ſam ausgequollen, rühret man ſie öfters um, daß ſie nicht klümprich werde. Iſt ſie nur gar gekochet, ſo ſaltzet man ſie, rühret ein ſtück butter oder gän-ſe-ſchmaltz darein, und richtet ſie an; man brennet auch wol braune butter darüber: Oder ſo ſie im

Digitized by Google

waſſer ſchlecht abgekochet, geſaltzen, und ein wenig butter darein gerühret worden, ſchüttet man ihn auf eine ſchüſſel, und läſſet ihn kalt werden, ſo wird er hart, daß man ihn ſchneiden kan. Wenn er nun ſoll gegeſſen werden, ſticht man ihn mit einem löffel heraus, und tauchet jeden biſſen in abgeſottenen warmen rahm oder milch.

Heide-korn, Buch-weitzen, Heidel: Iſt eine art ſommer-geträydes, hat eine faſigte wurtzel, und einen runden, dichten, und in verſchiedene zweige ſich ausbreitenden ſtengel. Dieſer wächſet nicht leicht über eine bis anderthalb ellen hoch, und iſt unten grün, an den obern theilen aber purpurroth. Die blätter kommen dem epheu ſehr gleich, und ſind von dunckelgrüner farbe. Seine blüthen wachſen büſchlicht, und ſchön weiß-röthlicht; ſein ſaame aber iſt länglicht, eckigt, und mit einer ſchwartzen ſchaale bedecket. Das heide-korn liebet ſandige und truckene felder, wo ander geträyde nicht gar gerne wächſet. Es pfleget ſonderlich in neu aufgeriſſenen raſen-feldern wohl zu gerathen, und wird gemeiniglich in die dritte art, nemlich in das brach-feld, geſäet, da denn entweder vor winters, etwa im October, oder aber erſtlich auf den frühling, im April, kurtz zuvor, ehe man das heide-korn ſäen will, der miſt dazu ausgeführet, und bald untergepflüget wird, alſo daß man hierdurch das düngen und brachen zur roggen-ſaat, welche nach dem heide-korn in ſolchem acker kommet, erſparet. Es geräth nicht alle jahr, und bisweilen ſo ſchlecht, daß man die ausſaat kaum wieder bekömmt; daher man zu ſagen pfleget; Wer ſich von ſeinem guthe will ſcheiden, der ſäe ſommer-korn und heiden. Wenn man es im früh-jahr ſäet, wird es gemeiniglich im Auguſt-monat reif. Gemeiniglich wird zweymal dazu geackert, und das feld fleißig eingeegget, und hierauf zu ende des Mayes, und zwar im letzten viertel des monden, der ſaame ausgeſäet, nach ſolchen aber der acker fleißig mit der egge überfahren, damit der ſaame wohl unter die erde komme, und deſſen nicht viel auf dem acker liegen bleibe. Wie man bey dem übrigen geträyde das beſte zum ſaamen nimmt, ſo hebet man allhier das allergeringſte darzu auf. Wenn im acker beete gemachet worden, ſo müſſen auch die furchen ausgeſtrichen, und die waſſer-furchen gemachet werden; weil aber ihrer viel den acker zum heide-korn nur ſo ſchlechthin ackern, und gar keine beete zu machen pflegen, ſondern den acker gantz gleich laſſen, als dürfen ſodenn keine furchen ausgeſtrichen, noch die waſſer-furchen gemachet werden. Das heide-korn, ſo man, wie vor erwehnet, im früh-jahr geſäet, wird im Auguſto, dasjenige aber, welches allererſt kurtz vor oder nach der erndte, wie etlicher orten gebräuchlich, geſäet worden, erſt im October, und alſo gar langſam reif. Wenn es reif iſt, hauet man es wie das übrige geträyde, und läßt es in ſchwaden 2 oder 3 tage auf dem acker liegen und dörren. Alsdenn rechet man die ſchwaden in die haufen, und ſetzet ſie auf, daß ſie mit den ähren oder körnern in die höhe kommen, damit ſie deſto beſſer ausdörren können, maſſen kein geträyde ſo langſam dörret als das heide-korn. Nachdem es alſo 4 oder 6 tage, manchmal auch länger in der ſonnen geſtanden, und wohl gedörret hat, ſo wird es an einigen orten in garben in bünde gebunden, in ſtroh-ſeile eingeleget, und in die ſcheunen geführet, an andern hingegen nur ſo bloß auf den wagen geſchmiſſen. Sobald man es in die ſcheunen bringet, muß es ausgedroſchen werden, immaſſen man die groben ſtengel nicht alſo truckenen und dörren kan, daß man mit dem dreſchen warten könte, weil das ſtroh, wenn man es aufeinander leget, bald anläuft und ſchimmelt. Andere laſſen es liegen, und warten bis es frieret, alsdenn dreſchen ſie es erſt aus, und da fleugt der ſchimmel unter dem dreſchen mit fort. So oft man ein ſtroh abgedroſchen, wird von dem geträyde das grobe, als die ähren, wurtzeln und kurtz ſtroh, mit dem rechen abgerechet, und an einem ort zuſammen gethan, alsdenn mit dem flederwiſch abgekehret, gewurfelt und geſchaufelt. Das heide-korn wird an etlichen orten nur zum behelf geſäet, daß man beſſer auskommen kan, und zwar an ſolchen örtern, wo gebräuchlich iſt, jährlich alle 3 felder zu beſtellen, da alſo das dritte feld mehrentheils mit heide-korn beſäet wird, dazu ſie den acker allezeit zuvor düngen, und wenn das heide-korn weg kömmt, wird in ſolchem acker wiederum korn geſäet, da man ſodenn ſolche äcker nicht allererſt von neuem düngen und brachen darf, wie anderswo geſchehen muß. Wenn es gedroſchen, werden die ſpreuer den ſchweinen, die überkehr aber dem rind-vieh, oder wie an einigen orten gebräuchlich, den zug-roſſen gegeben, das ſtroh hingegen, als ein gutes futter, den kühen an ſtatt des heues, oder auch nur dem gelde-viehe gegeben, nicht aber, wie einige wollen, als unnützlich, auf den miſt geſtreuet, weil dieſes letztere nur geſchiehet, wenn das ſtroh angelaufen, und ſchimmlicht worden iſt. In theuren zeiten wird die frucht gemahlen und brod daraus gebacken, welches auch von armen leuten gemeiniglich geſchiehet, indem ſie es mit roggen-mehl vermiſchen. Es werden auch die

ſchweine

Digitized by Google

ſchweine mit dem mehl gemåſtet, indem man ſolches in ihren tranck ſchůttet. So wird auch das geflůgel damit gefůttert, wenn man es fett machen will. In der artzeney wird von dem warmen heide-korn-muß oder heidel-brey, ein treflicher magen-überſchlag gemachet.

Heide-kraut: Iſt ein kraut, oder ſtaude, ſo an důrren unfruchtbaren orten wåchſet, und an blåttern den tamarisken faſt gleichet; es tråget 2 mal im jahr eine róthliche blůthe, welche von den bienen ſehr geliebet wird. Das kraut giebt auch fůr die ſchaafe eine gute weyde. Die blumen und blåtter, aufgeleget, heilen die ſchlangen-biſſe; ein dampfbad damit zugerichtet, dienet wider die gicht; das aus den blumen gebrannte waſſer ſtillet die darmgicht. In den 57ſten ſtůck der leipziger ſammlungen ſtehet ein bericht, wie die låneburger heiden mit einer art růben, turnips genannt, beſået, und dadurch genutzet werden, wovon wir unter dem artickel Tarnips genugſame nachricht ertheilet.

Heide-låufer: Iſt ein forſt-bedienter, welcher, wo ein forſt-revier vor einen fórſter zu weitlåuftig, und ſonderlich mit vielen waldungen bewachſen iſt, dem fórſter untergeben, und ihm ſeine hůt, wie weit er achtung zu geben hat, angewieſen worden.

Heidel-beer: Es giebt derer zweyerley: Die ſchwartzen, welche wegen ihrer farbe von einigen ſchwartz-beere genennet werden, und die rothen, die auch kraus- preuſel- oder ſtein-beere heiſſen. Die ſchwartzen heidel-beere wachſen in den heiden und ſchwartzen gehóltzen, haben ein niedriges kraut, kleine dunckelgrůne und etwas gekerbte blåtter, welche dem laube des bux-baumes ziemlich gleich kommen. Im May blůhet es mit braun-rothen blůmgen, nach welchem im Julio die blau-ſchwartzen beeren, die ſowol als die rothen, an gróſſe den johannis beeren gleich ſind, hervor kommen, da ſie denn von den bauren und gemeinen leuten, mit gewiſſen dazu bereiteten kåmmen abgeſtreifet, und roh oder gekocht gegeſſen werden. Die wein-ſchencken wiſſen ſich ihrer wohl zu bedienen und allerhand gefårbte weine daraus zu machen, und ſie alsdenn vor pontac und dergleichen auszugeben. Die fårber brauchen ſie, garn oder leinewand damit dunckelblau zu fårben. Sie kůhlen und lóſchen den durſt im ſommer, ſind dabey einer truckenden natur, ziehen ein wenig zuſammen und ſtopfen, dahero auch ſowol die friſchen als gedórrten beeren wider die rothe ruhr und andere bauch-flůſſe gebrauchet werden. Die wurtzel davon gepůlvert, und in die wunden geſtreuet, benimmt das faule fleiſch und heilet ungemein. Aus den beeren wird ein waſſer gezogen, welches wider die brånne und in hitzigen fiebern ſehr gut iſt; und ein ſyrup gemachet, der allerhand blut-flůſſe ſtillet, und den kindern, wenn ſie die maſern oder blattern haben, ſehr gut iſt. Die preuſel-beer iſt gleichfalls ein geringes ſtåudlein, deſſen blåtter von den vorigen ſehr wenig unterſchieden ſind, und haben gleich denen darauf wachſenden beeren einen zuſammen ziehenden und etwas herben geſchmack, wenn ſie aber mit zucker zubereitet werden, kan man ſie anſtatt des eingemachten oder ſallats genieſſen, da ſie ſodenn einen ſehr angenehmen geſchmack bekommen. Man kan ſie gleichfalls dórren; wenn ſie gepůlvert eingenommen werden, dienen ſie ebenfalls wider den ſtein, ruhr und allerhand bauch-flůſſe.

Heidel-beer-kamm: Iſt das inſtrument, womit dieſe beeren von denen ſtråuchern geſammlet werden. Denn wo ſie håufig wachſen, und man lange zeit zubringen můßte, wenn deren eine menge eintzeln abgeleſen werden ſolte, ſo bedienet man ſich lieber des kammes mit guten vortheil zum abſtreifen. Es wird nemlich aus leichten, und důnnen holtze, ein mit 3 wånden, und einem boden verſehenes offenes fach gemachet, daran hinten ein bequemer grif, der boden aber wie ein kamm ausgezahnet, doch alſo, daß nicht nur ein heidel-beer-ſtrauch mit ſeinen zweiglein ſich bequem durchziehen laſſe, ſondern auch hinter den zåhnen ein raum übrig ſey, wo ſich die abgeſtreiften beeren ſammlen, und von da in ein geſchůrre geſchůttet werden kónnen.

Heidel-blume, ſiehe Winter-blume.

Heide-lerche: Kómmt an der farbe denen andern lerchen gantz gleich, auſſer, daß ſie kůrtzer am ſchwantze, und im fluge anders thut. Denn ſie pfleget alles bogenweiſe zu flůgen, und lieget, zumal bey dem zuge, gerne an hóltzern, und auf leeden, allwo ſie ſich mit gewůrme nåhret, ſie bringet ihre jungen in denen hóltzern auf ſchlågen auf der erde, und gemeiniglich 4 bis 5 aus. Es ſtreitet dieſer vogel billig mit der feld-lerche um den vorzug. Denn ſinget jene bey der nacht, die heide-lerche thut es auch, hat jene vielerley abwechſelungen, dieſe machet deren nicht weniger, ſchlåget jene verwunderungs voll helle, ſo ſchlåget dieſe deſto lieblicher, und wird wegen ihres in hoher luft anſtimmenden geſanges ungemein weit gehóret, und ſo weit als die andere: Ueber dieſes ſinget dieſe viel långer als jene, die erſt mitten im April anfånget, und kaum den May durchdauret, dahingegen die heide-lerche ſich ſchon im Hornung hóren låſſet, und vor Johannis nicht aufhóret, auch hernach bey dem weg-ſtriche im herb-

ſie, wider aller andern vögel gewohnheit noch 14 tage lang ſo helle, als im ſommer, ihren abſchied ausrufet. Wenn man die heide-lerche fänget, ſo nimmt ſie anfangs mit allen, auch gar mit bloſſen weitzen vorlieb, und wenn es im frühling geſchiehet, fänget ſie oftmals den andern tag ſchon an zu ſingen. Von ihrer locke iſt dieſes anzumercken, daß die heide-lerche nach dem gimpel vor den allerbegierigſten vogel zu halten, die auf die locke kommen, daher, wer etwa über winter eine behalten hat, die nur ein weiblein oder kranck iſt, kan mit derſelben im frühlinge, wenn ſie kommen, 14 tage nach licht-meſſe bald eine andere fangen, maſſen, wenn er ſeinen lock-vogel in das feld niederſetzet, die andern, wenn ſie rufet, noch da er dabey ſtehen wird, ſchon dazu niederfallen, da ſie denn mit einem kleinen gärnlein geſchwind zu betrügen ſind.

Heiden-iſop: Iſt ein kraut, daß kleine dünne ſtengel treibet, die rund und rauch ſind, auf der erde herum liegen, und mit länglichen ſchmalen blätterlein beſetzet ſind, welche an kurtzen ſtielen hangen, an den zweiglein gegen einander über ſtehen, ſind rauch, und ein wenig breiter, als wie die am iſop, vorne an der ſpitze ſtumpf, und unten grün, haben einen ſchleimigen geſchmack. Die blüthen wachſen wie ähren an denen ſpitzen, eine nach der andern, und hängen an kleinen ſtielgen, beſtehen nur jede aus 5 gelben blätterlein, in röslein form, und vielen fäslein gleicher farbe, ſtehen in einem drey-blätterigen kelche mit einem rothen ſtreiſe gezeichnet. Wenn die blüthe vergangen, folget eine ziemlich dicke frucht, die iſt bey nahe gäntzlich rund, und öfnet ſich an dreyen orten, darinnen ſtecken die ſchier faſt gantz runden ſaamen. Seine wurtzel iſt weiß und holtzig. Dieſes kraut wächſet am holtze, an bergichten orten, führet viel öhl, und ſal eſſentiale. Es iſt ein gutes wund-kraut, dienet, den durchlauf und das bluten zu verſetzen, wenn es abgekochet gebrauchet wird.

Heiden-rettig, ſiehe Hederich.

Heidniſch wund-kraut, Feder-kraut: Iſt ein gewächs, das bis 4 fuß hoch auffſteiget; hat gerade, gereifte ſtengel, lange, breite blätter, und goldgelbe blümlein, die wie eine ähre an einander wachſen. Es iſt ein vortreflichès wund-kraut, treibet den harn und ſtein gewaltig, und dienet auch wider die rothe ruhr. Im Auguſt wird hiervon ein waſſer deſtilliret oder auch nur geſotten, ſo die geſchwüre heilet, die wackelnden zähne befeſtiget, und bey allen entzündungen des halſes gute dienſte thut. Man hat das ſchmale und breite wund-kraut, haben aber einerley tugend, beydes wächſet gerne in wäldern und ſchattigten orten. Das ſogenannte groſſe heidniſche wund-kraut und das americaniſche werden in denen gärten gepflantzet.

Heil aller welt, ſiehe Ehrenpreiß.

Heilige geiſt-wurtzel, ſiehe Angelick.

Heiligen-holtz, ſiehe Frantzoſen-holtz.

Heimbürgen: Sind ſolche perſonen, die die gemeine vorſtellen, und die in dasjenige, was im namen der ſämmtlichen gemeine verrichtet werden ſoll, ihre einwilligung geben müſſen. In Thüringen und Sachſen werden insgemein ihrer zwey erwehlet, davon einer von den pferdnern und anſpännern genommen wird, und dieſer heißt der ober-heimbürge, der andre aus denen hinter-ſättlern, und dieſer heißt der unter-heimbürge.

Heimichen, ſiehe Grille.

Heim-wehe, Heim-ſucht: Eine art der ſchwermuth, die verurſachet, daß man ſich nach hauſe ſehnet. Man hat ſolche vornemlich an denen Schweitzern bemercket, die ſich an feuchten und nahe gelegenen orten aufhalten. Der erfahrne D. Scheuchzer giebt den rath, daß man einen ſolchen patienten in eine wohnung bringe, wo reine luft iſt.

Heiſen-brand, ſiehe Brand.

Heiſerkeit: Kömmt von einer ſcharfen feuchtigten, neblichten luft, ſo in die luft-röhre gefallen; iſt ſonſten eine art von catarrhen, oder flüſſen, wenn ſie ſich in die kehle ſetzen. Kommt auch von ſtarckem ſchreyen und weinen her, wie man bey den kindern beobachtet. Ueberhaupt iſt die wärme hierbey von groſſen nutzen. Warme haber-grütz-brühe iſt ein haus-mittel davor. Einige ſtoſſen eiſen-kraut, und legen es über die kehle.

Heller, Häller: Die geringſte müntze, deren 2 einen pfennig gelten. Es giebt auch drey-heller-ſtücken, da 2 einen dreyer machen: In Schleſien aber machen 2 ſolcher drey-heller einen kreutzer, oder 4 ſchlechte pfennige. In ſächſiſchen ſind ſie an einigen orten ſehr häufig; im braunſchweigiſchen ſehr groß, und im cöllniſchen gebräuchlich. Was ein pfund heller ſey, iſt heut zu tage ungewiß, wie gemein auch die müntz-rechnung in der alten zeit geweſen. Denn auch die alten nachrichten davon nichts beſtändiges an die hand geben, indem ſich findet, daß ein pfund heller bald einen rheiniſchen gülden, bald achtmal dreyßig d. i. 240 pfennige, welches um 12 pfund weniger denn ein gülden, bald drittehalb gülden, bald einen dick-thaler, bald nur 15 kreutzer im werth ausgetragen. Die erſten heller, ſo man jetzo hat, ſind im ſechzehenden jahrhundert in Coburg ausgepräget worden.

Digitized by Google

Helm: Der deckel, welcher auf eine deſtillirter blaſe geſetzet wird, indem ſich der aufſteigende dampf anſetzet, ſammlet, und durch die daran geſetzte röhre in die vorlage abläuft.

Helm: Iſt auch ein häutlein, welches ſich um den kopf einiger kinder befindet, indem ſie zur welt kommen, und welches ſchon zu alten zeiten zu allerley aberglauben gemißbrauchet worden. Man hält diejenigen vor glücklich, die ſolche häutlein mit auf die welt bringen, ſo lange ſie es mit fleiß bewahren; daher das ſprichwort entſtanden: Er iſt mit einem helme gebohren, wenn man zu verſtehen geben will, daß einer ein glücks-kind ſey, und ihm alles gelinge.

Helm: Nennet man auch den ſtiel an einer axt.

Hembde: Iſt die bekleidung des leibes, ſo die menſchen über die bloſſe haut zu ziehen pflegen, und gemeiniglich aus weiſſer leinewand beſtehet, welche auf unterſchiedene art geſchnitten, und zuſammen genähet wird. Inſonderheit giebt es derer hembden vor weibes-perſonen mancherley ſorten; denn einige ſind mit, und ohne ermel, davon die letzten achſel-hembden heiſſen; einige ſind gehrichte mit ſchieſen eingeſetzten ſeiten-ſtücken, und langen zwickeln; oder ſogenannte lätzgen-hembden, welche einen abſonderlichen zuſammen gereiheten ober-leib haben; einige ſind kittel- und leiber-hembden, die ohne lätzgen und gehren unter die allgemeinſten gerechnet werden. Platt-hembden aber nennet man, darein ermel von ſehr klarer leinewand geſetzet, und oft auch noch mit ſpitzen beſetzet ſind. Die mannes-hembden differiren unter einander eintzig und allein in der güte der darzu genommenen leinewand, da denn die ſchlechteſten ſorten zu unter-hembden, die andern feinſten aber zu ober-hembden gebrauchet werden, welche letzten man ſonderlich des winters auch über einen latz, oder camiſohl zu ziehen. Sommerszeit hingegen auch wol gleich denen erſten auf der bloſſen haut zu tragen pfleget. Auch theilet man die hembden in die, ſo manchetten, und die, ſo keine haben, ein.

Hemm-kette, oder Sperr-kette: Iſt eine nothwendige zugehörung bey fuhrwerck, welche auf abhängenden und berg-einwärts gehenden wegen gebrauchet wird, den allzuſchnellen und folglich gefährlichen lauf eines wagens dadurch aufzuhalten, oder zu hemmen. Sie iſt ohngefehr 4 ellen lang, und kurtz hinter dem lenck-ſcheite an den lang-wagen angeſchleifet; wenn man nun einhemmen will, ſo wird das eine, mit einem haacken verſehene theil um die felgen eines von den hinter-rädern zwiſchen denen nägeln herum geſchlagen, und mit ſolchem haacken in ein glied geſpannet, welches machet, daß ſodenn ſolches rad nicht herum laufen kan.

Henckel-topf: Iſt ein von zinn, kupfer, oder bohn in form eines kleinen hand-korbes verfertigtes behältniß, worinnen die fiſche und andere victualien von dem marckte, oder wo man ſie ſonſt herholet, nach hauſe getragen werden.

Hendel-kraut, ſiehe Hühner-biß.

Hengſt: Iſt ein gantzes, oder nicht geriſſenes pferd männlichen geſchlechts, welches entweder wegen ſeiner dauerhaftigkeit, und unverzagten muths zu einem kutſch- artillerie- oder bagage-pferd, oder zur zucht gebrauchet wird. Und in dieſem letzten fall heißt es auch ein beſcheler, oder ſpring-hengſt.

Hengſt-fohlen, ſiehe Fohlen.

Hengſt-mann, Wilden-hirte, oder Stutten-meiſter: Heiſſet derjenige, ſo bey einer ſtutterey die belegung der mutter-pferde zu beſorgen hat; oder es wird auch derjenige alſo genennet, der mit ſeinem beſchel-hengſt auf dem lande herum reitet, und gegen ein gewiſſes lohn die ſtutten, oder mutter-pferde belegen läßt; und dieſer wird eigentlich hengſt-mann genennet, da der erſtere, ſo einem geſtütte vorgeſetzet iſt, eher den namen eines ſtutten-meiſters verdienet. Er bekommt gemeiniglich vor ſein pferd drey mahlzeiten futter, und die helfte des lohns, ſo in einem halben gulden, oder halben thaler beſtehet zum voraus, die andere helfte aber wird ihm übers jahr auf den fall, wenn die belegte ſtutte gefohlet hat, entrichtet.

Henne, Huhn: Hierunter wird bekandter maſſen das weiblein des haus-hahns verſtanden, wiewol auch die auer- birck- haſel- faſan- reb- trut- und waſſer-hühner, auch dieſen namen führen. Es giebt verſchiedene arten, die ſich entweder wegen ihrer gröſſe, ſchönen federn oder farben unterſcheiden. Sie werden mit allerhand geſäme, brod, kleien und dergleichen gefüttert; freſſen aber auch allerley gewürme und ungeziefer, und wo ſie gelegenheit haben, auch ſchlangen, und was ſie nur gewältigen können. Bitter mandel-brod iſt ihnen ein gift, wenn ihnen ſolches gegeben wird. Es iſt nicht leicht eine bauren-hütte ſo armſelig, da man nicht etliche hühner antreffen ſolte. Dem armen landmanne dienen die eyer zur ſpeiſe, und was er davon erübrigen kan, träget er in die benachbarten ſtädte zum verkauf, oder machet die jungen hühner und ſonderlich die capaunen zu gelde, oder liefert an ſeine herrſchaft jährlich um Michaelis davon die ſchuldigen zinns-hühner und eyer. Die ſchwartzen hühner, welche einen aufrechten kamm und rothes maul haben, wer-

den

Digitized by Google

den für die beſten gehalten, weil ſie weit ſtärcker und fruchtbarer, als die andern ſeyn ſollen. Wenn man der hühner recht wartet, legen ſie das gantze jahr hindurch, ſonderlich wenn kein gar zu kalter winter iſt; im frühling und ſommer darf man ihnen nicht viel geben, aber im herbſt, da ſie ſich mauſern und kranck ſind, muß man ihnen zwiſchen Martini u. Weyhnachten genug futter geben, hernach aber abbrechen, denn ſonſt, wenn ſie zu fett werden, legen ſie keine zur zucht dienliche eyer. Insgemein giebt man ihnen des winters alle tage zweymal brod, oder gerſte, haber, heyde-korn, oder ſonſt allerley geringes geträyde. Im ſommer finden ſie im hofe, und auf den wieſen allenthalben ihre nahrung im überfluß. Man muß ihnen allezeit, ſo viel möglich, rein waſſer aus irdenen gefäſſen zu trincken geben, und ſelbige ſauber halten, damit ſie nicht von der unreinigkeit den pips bekommen. Wo man ſie bey den häuſern halten will, muß man ihnen, ſobald ſie abgepflogen, zu freſſen geben, damit ſie ſich der nahrung halber, nicht zu weit verlauſen. Auf den abend muß man ihnen auch deſto eher wieder vorſchütten, damit ſie ſich deſto früher zur ruhe begeben. Des tages kan man ſie ein paar mal zuſammen locken, daß ſie ſich inne halten, und zuſehen, ob die zahl noch voll ſey, und ob ſie etwa die eyer verſchleppen; geſchiehet dieſes, ſo muß man den ort zu entdecken ſuchen, denn welchen ſie einmal zu ihrem neſte ſich erwehlet, behalten ſie ſo lange, bis ſie etwa verſtöhret werden. Es begiebt ſich zum öftern, daß die hühner ihre eigene eyer ausſaufen, dagegen wird folgendes mittel angerathen: Man öfne ein ey, ſchüttele das weiſſe heraus, doch daß die dotter darinnen bleibe, denn zu dem muß man ſtatt des eyweiſſes feuchten gips thun, damit das ey davon möge hart und dick ausgefüllet werden. Wenn man nun dergleichen eyer an den ort leget, wo vorher die guten eyer ſind ausgeſoffen worden, ſo wird das huhn endlich dieſes laſters ſich abgewehnen, jedoch iſt das beſte mittel, ſolches auf eine ſeite zu ſchaffen. Nicht ſelten legen ſie auch in der nachbarn häuſer, und da ſperret man ſie in ein beſonder behältniß, bis ſie 4 oder 5 eyer geleget haben, wartet es immittelſt gut, ſo vergiſſet es den alten winckel, und bleibet ſodenn beſtändig an dieſem orte. Wenn man die hühner fett machen will, ſo ſetzet man ſie in die maſt-ſteige, und giebet ihnen hart geſottene eyer, und kleine friſche oder gedörrete neſſeln, die alle zuſammen wohl unter einander gehacket ſind, zu freſſen, oder man machet aus waſſer und mehl gewiſſe nudeln und ſtopfet ſie damit des tages 3 mal, nemlich morgens, mittags und abends. Einige laſſen eicheln ſtampfen, und ihnen ſolche vorſchütten, davon ſie nicht nur ihre eyer fleißig legen, ſondern auch ſo fett werden, als wenn ſie geſtopfet, und mit allem fleiß gemäſtet worden. Einige geben ihnen, wenn ſie legen ſollen, brod mit coriander-ſaamen gebacken, zu freſſen; davon fangen ſie zwar eher an zu legen, hören aber wieder deſto eher auf. Andere rathen, wenn die hühner täglich legen ſolten, müßte man ihnen nur geröſtet brod, ſo des nachts im waſſer eingeweichet worden, früh morgens vorwerfen, gegen abend wieder, dabey man ihnen aber ein wenig haber, weitzen oder hanf-ſaamen geben müſſe; hierdurch ſolten die hühner ſo fruchtbar werden, daß ſie alle tage, auch in der größten kälte eyer legten. Ob nun gleich dieſe ſpeiſe denen hühnern nicht undienlich, ſo wird man doch finden, daß dieſes mit der erfahrung nicht übereinſtimme, und eben dieſe bewandniß hat es auch mit den andern künſteleyen, nemlich wie die hühner öfter als gewöhnlich legen und gröſſere eyer bringen ſollen, und dergleichen mehr. Aber die eyer im ſommer zu erhalten, leget man ſie in bloſſe kleyen oder aſchen. Im winter aber in ſpreu, oder heu oder bohnen-mehl; es muß aber jedes ey auf die ſpitze ſtehen, und keines das andere berühren. Noch andere ſagen, man ſolle die eyer, ſo man lange erhalten wolle, einſaltzen, d. i. ſie werden mit ſaltz und weiſſer kreiden-erde durch einander gemenget, beſtreuet, und eine zeit lang wohl zugedecket, damit durch zuthuung dieſer erde, das ſaltz ſo kräftig werden möge, durch die eyer-ſchaalen zu dringen, welches das bloſſe ſaltz allein nicht ausrichten kan; dieſe eyer werden vor eine geſunde ſpeiſe auch ſogar für die krancken gehalten. Bey mäſtung der hühner iſt noch zu gedencken, daß etliche aus dem türckiſchen weitzen zu mehl machen, ſelbiges mit ein wenig milch und honig vermiſchen, daraus kugeln einer bohne groß machen, und des tages dreymal die hühner damit ſtopfen, davon ſie denn auſſerordentlich fett werden. Was das kennzeichen eines fruchtbaren und fleißig legenden hühnes betrift, ſoll man diejenigen ausleſen, deren kamm, oder feder-büſchel ſtets auf einer ſeite hangen, die gelbe füſſe und muntere augen haben. Bey einkauffung der eyer wählet man lieber die gantz weiſſen, als die etwas gelblicht oder fahl ausſehen; denn [illegible] eine anzeige, daß ſie ſchon etwas alt ſind. [illegible] meinen hühner ſind dauerhafter, und [illegible] hen, verdienen auch ihr futter eher als andere. [illegible] brüten können die hühner gar wol auſſer den ſtuben angeſetzet werden. Den groſſen hühnern leget man

bis

bis 18, den andern aber 12 bis 15 ſtück eyer unter, welche ſie in 3 wochen ausbrüten, warum man ihnen aber gern eine ungleiche anzahl unterleget, davon iſt die urſache noch verborgen. Die hühner, die die eyer beſonders legen, und ſich ſelbſt anſetzen, bringen die meiſten aus. Wenn man die eyer unterlegen will, pfleget man ſie zuvor beym lichte anzuſehen, ob ſie blättgen haben oder nicht, und erwehlet man ſodann gerne diejenigen, die inwendig auf der einen ſeite des eyes, wo die rundung iſt, blättgen haben. Die eyer, die von hühnern geleget worden, wobey kein hahn geweſen, haben keine blättgen. Der hühner nacht-quartier ſoll öfters mit friſcher ſpreu, oder welches noch beſſer mit waſſer-ſand beſtreuet und zuvor ausgemiſtet werden. Zu ausbrütung der küchlein werden diejenigen hühner angeſetzet, ſo viel gluchzen, ſich in der ſtreu, oder ſonſten wo neſter machen, oder eyer geleget haben. Hierzu werden die beſten, ſchönſten, größten, und im zunehmenden mond gelegte eyer genommen, die aufs höchſte 10 oder 12, aufs wenigſte aber 8 tage alt ſind; doch leget man von jungen hühnern die erſten eyer niemals unter. Währender brut-zeit muß man der hennen ihr freſſen und ſaufen ordentlich und nahe bey dem neſte hinſetzen, die ausgekrochenen hühnerchen den erſten tag, oder wo ſie ſelbigen tages noch bey der mutter geblieben ſind, den andern mit gantz klein gehackten eyern zu füttern anfangen. Den ſechſten oder achten tag verändert man ihr erſtes freſſen, mit geſtampften und gekochten hirſen, oder mit ſemmel und milch, bis ſie ſo ſtarck worden, daß ſie mit kleyen in milch oder waſſer gekochet, mit geronnener kuh-milch und dergleichen, nach dieſem aber mit weitzen und gerſten-körnern gefüttert werden können. Bey kaltem wetter muß man ſie in warmen ſtuben halten, beſſer aber iſt es, wenn ſie der ſonnen-wärme genieſſen können, weil ſie davon allezeit beſſer wachſen und gedeyen, abſonderlich wo ſie im ſand oder gras ſelbſt etwas ſuchen können. Es iſt auch nöthig, wenn ſie im hofe oder ſonſten, ohnweit ihres hühner-hauſes, dicke ſträuche und hecken oder andere bedeckung haben, darunter ſie in der ſonnen-hitze ſchatten, und für den beſorglichen angrif des hühner-geyers und anderer raub-vögel ſicherheit finden und ſich verbergen können. Wenn man nicht haben will, daß eine henne brüte, ſo darf man ſie nur unter ein ſieb ſetzen, und ihr den erſten tag nichts zu freſſen geben, den dritten tag aber in kalten waſſer baden, ihr eine feder durch die naſe ziehen, und ſie alſo laufen laſſen, oder den ſteiß mit brenn-neſſeln peitſchen und auf das neſt, worinnen die eyer befindlich, brenn-neſſeln legen. Die jungen hähne, welche man zu capaunen haben will, werden mehrentheils nach geendigten hunds-tagen, ohngefehr um Bartholomäi, im vollen mond gekappet. Man pfleget auch wol die hühner zu kappen, die nicht allein vor delicater gehalten werden, als die hähne, ſondern es ſind auch die eyer viel ſchmackhafter; doch dienen ſie nicht zum brüten, einige, welche die koſten darauf wenden wollen, mäſten die gekappten hühner mit ſemmel-milch. Wer die hühner und kapp-hähne von einander abgeſondert halten kan, thut ſehr wohl, denn die kapp-hähne freſſen ſonſt den andern hühnern das futter weg. Kan man die hühner-ſtälle in die küh-ſtälle zugleich mit anbringen, iſt es deſto beſſer, damit ſie warm ſitzen. Wenn man viel eyer und wenig brut-hühner hätte, pfleget man einen capaun an der bruſt und am bauche zu rupfen, und ſolchen mit brenn-neſſeln zu reiben, giebt ihm darauf in ſüſſen wein oder branntewein getuncktes brod zu freſſen, ſo ſpeiſet und brütet er junge, gleich einer henne, wie denn auch ein hahn ſolches thun ſoll. Damit die hühner nicht zum ſchaden in die ſcheunen, gärten, und korn-böden fliegen, muß man ihnen den einen flügel verſtutzen. Man muß auch mit dieſem vieh jährlich eine muſterung vornehmen, und die hühner, ſo ſchon das 4te jahr erreichet haben, ingleichen die nicht wohl brüten, noch legen, welche krähen, oder die eyer ausſaufen, auf den marckt oder in die küche ſchicken. So ſoll man auch, was von jungen hühnern nach dem May-monat ausfället, ſpeiſen, oder verkaufen. Wenn man die hühner auf die maſt ſtellen will, berupfet man ihnen erſtlich die federn am kopf, unter den flügeln und zwiſchen den beinen, ſetzet ſie ſodenn in eine niedrige maſt-ſteige an einen warmen und dunckeln ort; zuweilen läſſet man ſie heraus, damit ſie ſich etwas ergehen, und ihre federn ausputzen können, doch ſperret man ſie bald wieder ein. Dieſes gefieder hat viel feinde; füchſe, katzen, geyer, und andere raub-vögel ꝛc. ſind ihnen des tages; marder, iltis, wieſel und eule aber des nachts gefährlich. Daher gute aufſicht, und ein ſicherer ort nöthig, dahin die hühner ihre zuflucht zur zeit der verfolgung nehmen können; dabey der hauswirth ſorgen muß, dieſe ſchlimmen gäſte durch allerhand fallen, oder auf andere weiſe, zu vertilgen, und auf ein wohl verwahrtes hühner-haus bedacht zu ſeyn. Ueberdieſes ſind die hühner mit mancherley arten kranckheiten behaftet, und werden ſonderlich von läuſen incommodiret, die ihnen in der brut-zeit nicht gerin-

gen ſchaden thun und hindern, daß ſie nicht zunehmen können; davor muß man waſſer, in welchen kümmel oder feig-bohnen geſotten worden, nehmen, und ſie mit waſchen. Wenn die hühner ihre eyer geleget haben, muß man ihnen friſch ſtroh geben, damit dieſes ungeziefer nicht nebſt andern einniſte, und der hühner ruhe ſtöhre. Die gemeinſte plage, womit ſie behaftet ſind, iſt der pips. Dieſes iſt ein weißlicher knorpel, welcher ſich an die ſpitze der zunge ſetzet, und ihnen ſchmertzen verurſachet; da muß man ihnen mit einem feder-meſſer dieſe haut von der zunge gelinde abziehen, und die zunge ſowol als den ſchnabel mit warmen wein-eſſig waſchen. Man muß ſich hüten, dergleichen huhn ſogleich wieder unter die andern zu ſetzen; denn gleichwie dieſes übel von einer innerlichen hitze herrühret, muß man das huhn 2 bis 3 tage unter den hühner-korb ſetzen, und ihme reines waſſer, in welches man etliche melonen-kerne wirft, zu trincken geben, alsdenn ändert man das geträncke etwa 2 tage, und wirft in das waſſer etwas zucker-canth, dabey man ihme nur gerſte und angefeuchtete kleyen giebt: Nach dieſem, wenn es beſſer worden, ſetzet man es wieder unter die andern hühner. Kömmt unter ihnen ein ſterben, oder erkrancken im ſommer, ſchüttet man ihnen ein gut theil roß-ameiſen für, welche ſie gern freſſen, davon ſie gelinde purgieren, und wieder auf die beine gebracht werden. Wenn ſie ſchwartze kämme bekommen, ſtille ſitzen, und nicht freſſen wollen, giebt man ihnen nur grünen kohl, knoblauch und butter zufreſſen. Wider den durchlauf nimmt man eine handvoll gerſten-mehl, ein ſtücklein wachs und ein wenig eßig, rühret es in einem irdenen tiegel über dem feuer um, läſſet es kalt werden, und giebt es denen hühnern zu freſſen. Man kan ihn auch des waſſers zu trincken geben, darinnen birn-quitten geſotten ſind. Den verſtopften leib aber, ſonderlich den jungen hühnern, muß man mit einem hälmlein öfnen, ihnen vorn am kropf, an den ſchenckeln und hintenzu die federn ausrupfen; den jungen hühnern aber kan man abgeſchäumten honig unter ihr trincken miſchen. Die böſen augen, welche ſie von der kälte und regenwetter leicht bekommen, ſoll man ihnen mit ſaft aus portulac und frauen-milch beſtreichen. Wider die flecken der augen, oder das augen-fell nimmt man ſalmiac, kümmel und honig, eines ſo viel als des andern, zerſtöſſet es zuſammen, und ſchmieret ſie damit; oder man kan ihnen das fell mit einer nadel fein ſubtil hinweg ziehen. Das hühner-fleiſch hat ſowol wegen der geſundheit, als des geſchmacks und der veränderung des zurichtens in der küche, vor andern den vorzug: Denn es iſt leicht zu verdauen, giebt gute nahrung, und iſt denen, die keine groſſe bewegung haben, ſehr zuträglich. Die alten hühner geben eine kräftige brühe, taugen aber nicht zum braten; hingegen ſind die jungen gebratenen hühner deſto beſſer; ſo geben auch diejenigen hühner, ſo noch nicht geleget, eine niedliche ſpeiſe, noch beſſer aber ſchmecken diejenigen, ſo gekappt worden. Von ihrer zubereitung in der küche z. E. mit einer caper-brühe, heringen, krebſen und klöſen, macaronen oder caſtanien, morcheln und peterſilien-wurtzeln, nudeln, reiß oder graupen, roſinen und mandeln, ſauer-kraut, ſaurer limonie, ſtachel-beeren und dergleichen, iſt ſo bekandt, daß es ein überfluß ſeyn würde, alle arten hier anzuführen, ſonderlich da eine ſo groſſe menge koch-bücher vorhanden ſind. Die Frantzoſen aber richten die jungen hühner mit grünen kleinen und gantzen zwiebeln zu, welches vielleicht nicht ſogar bekandt iſt: Sie ſchneiden die hühner in ſtücken, legen ſie in einen irdenen tiegel, thun darzu wein, ſaltz, pfeffer, nelcken, butter, und etwas von den feinen kräutern, und ſobald ſie gar ſind, richtet man ſie alſo warm an, die zwiebeln aber müſſen vorher heraus genommen werden. In der artzeney-kunſt haben die hühner auch nicht geringen nutzen, denn die brühe, iſt bey huſten, engbrüſtigkeit, colick und andern zufällen ſehr geſund zu eſſen und zu trincken, inſonderheit wider die dürr- und ſchwind-ſucht. Das hirn dienet wider das zittern der glieder oder den ſchnuppen in wein eingenommen; ingleichen ſtillet es den durchfall, und befördert den kleinen kindern den wachsthum der zähne, wenn man das zahnfleiſch damit ſchmieret. Die galle vertreibet die flecken der haut und der augen. Das inwendige gelbe häutlein des magens iſt von ſehr groſſen kräften; denn wenn es gepülvert, und ein drittel quentlein davon eingenommen wird, ſtärcket es den magen ungemein, zermalmet ſtein und grieß, befördert, in zimmet-waſſer eingenommen, die monatliche reinigung. Die gurgel pfleget man auch zu pulveriſiren, und denen, ſo des nachts ihr waſſer nicht halten können, eines drittel quentleins ſchwer vor ſchlafen-gehen in rothen wein einzugeben, iſt ſehr bewährt erfunden worden. Der zu Franckfurt am Mayn und andern orten ſo berufene kind-betterin tranck beſtehet aus eyer-dottern: Man nimmt nemlich zu einem maaß waſſer und einem nöſel wein 2 eyer-dotter, kochet es zuſammen, und giebet davon etliche tage nach einander der kindbetterin früh morgens ein gläßchen warm zu trincken.

Digitized by Google

trincken. So iſt auch faſt nichts beſſers wider den durchfall zu erdencken, als wenn man ein in roſen-eßig geſottenes ey zuweilen iſſet. Das ſogenannte eyer-öhl thut in zuſammen-heilung der wunden ungemein gute dienſte. Hühner-ſchmaltz erwärmet, verdünnet, zeitiget, erweichet und lindert, und dienet daher zu allerhand ſalben, zu aufgeſprungenen lefzen und blattern in augen. Sogar der weiſſe hühner-koth, mit warmer hühner-brühe vermiſchet, lindert gewiß die colick- und mutter-ſchmertzen, treibet den urin und ſtein, und dienet wider die gelbſucht; das weiſſe vom ey kühlet, ziehet zuſammen und heilet, dahero es bey rothen und entzündeten augen übergeleget, wenn es mit ein wenig roſenwaſſer vermenget wird, welchen effect auch das inwendige häutlein des eyes haben ſoll. Was die eyer-ſchaalen in der medicin vor würckung haben, iſt bekandt.

Hennen-waſſer: Nimm gute ſchwartze hennen von 2 oder 3 jahren, rupfe und würge ſie ungebrühet, thue alle feuchtigkeit davon, haue ſie zu kleinen ſtücklein, und laſſe ſie hernach in einem zinnernen kolben oder glaß in balneo mariae brühen. Hennen-waſſer giebt einem menſchen, der faſt ausgekranckt, ſchwach, und ohnmächtig worden, groſſe kraft.

Hennrich-nobel, ſiehe Schif-nobel.

Hepatica, ſiehe Leber-kraut.

Heppe, ſiehe Hippe.

Herberge: Dieſes ſind vor reiſende perſonen gewiſſe beſtimmte örter und häuſer, da man ſowol bey tage, als des nachts abtreten, ſich aufhalten, und mit nothdürftiger ſpeiß und tranck ſowol, als mit einem guten und ſichern nacht-lager erquicken kan. In dieſem verſtande gehören hierzu alle gaſt-höfe, wirthshäuſer und dergleichen örter, da ein jeder nach ſeinem ſtande reinliche zimmer und betten, wohl zugerichtete ſpeiſen, einen beſcheidenen wirth, und getreue aufwartung billig finden ſolte. Allein es ſind leider in den gröſten theilen von Deutſchland ſelbige, ſonderlich auf dem lande, ſo übel oftmals beſtellet, daß man von allen dieſen requiſitis kein einiges findet, ſogar, daß es nöthig wäre, eſſen und trincken mit zu bringen, welches denn ein ungemeiner verdruß vor diejenigen iſt, die oftmals von beſchwerlichen und weiten reiſen abgemattet und kraftlos worden ſind, und müſſen gleichwol die ſchlechte bewirthung bisweilen gedoppelt bezahlen. Man wird, was dieſes betrift, nicht leicht beſſere anſtalten finden, als in der ſchweitz, da man, nebſt gutem nacht-lager, allerhand ſorten guter weine, und ſchnabel-weide beſtändig um billigen preis haben kan. Abſonderlich aber iſt durch gantz Franckreich vor reiſende eine ſo gute einrichtung gemachet, daß man ſich darüber wundern muß. In den ſchlechteſten dörfern, wo poſt-ſtationen ſind, findet man tapezirte zimmer, ſehr ſaubere betten mit vorhängen, gute weine und wohl zugerichtete ſpeiſen, daß ein jeder paſſagier damit kan zufrieden ſeyn, ſonderlich auf der route von Lion bis Paris, wo die ſogenannte diligence paßiret. Es gehöret allerdings mit unter die untrüglichen kennzeichen einer wohlbeſtellten republik und guten policey, wo durchgehends die wirths-häuſer alſo beſtellet ſind, daß ein fremder ſeine bequemlichkeit haben kan. Nun hat man zwar in Deutſchland dieſerhalb viele landes-herrliche verordnungen ergehen laſſen, es wäre aber wol zu wünſchen, daß ſelbigen genauer, als geſchiehet, nachgelebet würde. Nach den heutigen verfaſſungen iſt zwiſchen den ſchencken und wirths-häuſern ein unterſchied zu machen; dieſen kömmt das herbergen, jenen aber der ſchanck zu: In Sachſen iſt das ſchenck-recht nur denen erb-kretzſchmarn und gemein-ſchencken erlaubet, es müſſen daher die gaſthöfe, wenn ſie nicht zugleich das ſchenck-recht haben, das geträncke aus den ſchencken holen; an andern orten iſt gemeiniglich das bier-einlegen jeder herberge gegen accise und niederlage erlaubet. Es iſt aber zu deren erhaltung, auſſer dem wirth, niemanden das herbergen erlaubet; hingegen iſt der wirth ſchuldig, wenn er ein ſchild aushänget, jedermann, auſſer verdächtige und verbotene perſonen, aufzunehmen, und iſt ſeine ſchuldigkeit, vor der gäſte ſicherheit zu ſorgen, dieſelben mit gutem futter, eſſen und trincken zu verſehen, vor ihre bey ſich habende ſachen gewiſſer maſſen zu ſtehen, und auf feuer und licht gute achtung zu geben. Den namen einer herberge führet ins beſondere der verſammlungs-ort, welchen ein handwerck, zunft, oder dergleichen commun erwehlet, um ihre laden daſelbſt zu haben, die reiſenden geſellen daſelbſt zu beherbergen, nicht weniger die krancken zu verpflegen, und bis zu ihrer geneſung warten zu laſſen. Diejenigen hergegen, bey denen eingangs gedachte bequemlichkeit nicht anzutreffen, und die bewirthung oftmals ſo ſchlecht als möglich, dennoch aber zu denen herbergen wollen gerechnet ſeyn, pfleget man mit den zu-namen einer finſternkalten- oder pracher-herberge billig zu belegen.

Herbſt: Die dritte jahrs-zeit, welcher 3 himmliſche zeichen, als die waage, der ſcorpion und der ſchütze zugeeignet werden: Es fängt ſich aber der herbſt an, wenn die ſonne in das zeichen der waage tritt, und tag und nacht gleich, oder das aequinoctium autum-

Digitized by Google

nale machet, welches den 23ſten September geſchiehet, da des ſommers ende, und des herbſts anfang iſt. Bey den Deutſchen hat er ſeinen namen von der herbigkeit, weil er herbe, und der geſundheit des leibes ſonderlich zuwider iſt. In lateiniſcher ſprache heiſſet er autumnus, vom vermehren, ab augendo. weil man in demſelben die früchte einſammlet. Von dem herbſte hat man folgende vermuthungen: Ein warmer herbſt, der zugleich hell und klar iſt, machet hofnung zu einem guten geträyde- und wein-jahr. Ein naſſer herbſt aber bringet unfruchtbarkeit; die trauben können nicht zeitigen, und die garten-früchte werden nicht leicht vollkommen. Ein kalter herbſt hindert alle früchte an der zeitigung, und verderbet viel gewächſe und früchte. Auf einen warmen, feuchten herbſt folget gemeiniglich ein langer winter, der viel futter friſſet. Warme herbſt-nächte bringen ſüſſen, aber ungeſunden wein. Kühle nächte aber bringen harten und geſunden wein. Wenns ſpäte im herbſt donnert, ſo folget gerne theurung. Wenn viel reife und nebel fallen, und mit dem ſud- und weſt-winde keine regen zugleich kommen, deutet es auf kranckheiten. Dergleichen auch von ungeheuren ſturm-winden vermuthet wird. Wenn die blätter im walde früher, als ſonſt gewöhnlich, abfallen, ſo pfleget das vieh zu ſterben. Wenn das laub im herbſt langſamer von denen bäumen fället, ſo ſollen auf kommenden ſommer viel raupen werden.

Herbſt: Heiſſet auch am Rheine die weinleſe, weil dieſelbe um ſolche jahrs-zeit einfället, und der orten die nützlichſte beſchäftigung des gantzen jahres iſt. Und herbſt-briefe heiſſen die von der obrigkeit jedes orts ergehende öffentliche aushänge, durch welche das weinleſen eröfnet wird.

Herbſt-monat, ſiehe September.

Herbſt-roſe, ſiehe Roſen-pappeln.

Herbſt-wieſe: Wird diejenige genennet, ſo nur ein gras des jahres träget, und gemeiniglich im Auguſto gemähet wird. Dergleichen wieſen pfleget man auch einhauig zu nennen.

Hering: So ſchlecht und verächtlich dieſer fiſch an ſich ſelber iſt, ſo hat er ſich dennoch faſt in allen theilen der welt, ſonderlich aber in Europa, dermaſſen bekandt gemacht, daß ſchwerlich jemand wird zu finden ſeyn, dem dieſer name ſolte unbekandt vorkommen, oder der nicht bisweilen begierig geweſen wäre einen friſch geſaltzenen hering zu ſpeiſen. Der geſtalt nach iſt, auſſer der gröſſe, zwiſchen dieſem fiſchen gar kein unterſchied, gewinnen aber ein anders anſehen und benennung, nachdem ſie zubereitet werden. Denn wenn ſie geſaltzen, geräuchert, gewäſſert oder gebraten werden, nennet man ſie bücklinge, gewäſſerte, ſied- oder brat-heringe. Der fiſch iſt einem mittelmäßigen weiß-fiſch zu vergleichen; auf dem rücken iſt er dunckel-blau, am bauche aber gantz weiß. Ihre ſchuppen und augen ſind ſo gläntzend, daß das waſſer, wo ſie in unzehliger menge beyſammen ſtreichen, des nachts gantz feurig davon ſiehet. Der herings-fang nimmt ohngefehr in der mitte des Julii, bald nach dem ſommer-ſolſtitio ſeinen anfang, und währet bis an Bartholomäi, oder den 24 Auguſt; dabey zu mercken, daß die erſten, ſo um Johanni gefangen werden, zwar ſehr fett, aber daher auch leicht anbrüchig werden; die aber, ſo man um Michaeli fänget, dauren beſſer. Dieſer herings-fang iſt von ſothaner erheblichkeit, daß ſchon vor vielen jahren der geringſte preis, welchen die Holländer dabey hatten, ſich auf 3 millionen pfund ſterlinge belief, und daß die Holländer auf den engliſchen küſten mit nicht weniger als 3000 ſchiffen oder herings-buyſen und 50000 mann fiſchten. Es wird aber dieſer fiſch nicht nur an den engeländiſchen ufern, ſondern auch in Dännemarck, Norwegen, und in Holland ſelbſt, ſonderlich längſt den flamiſchen küſten in groſſer menge mit netzen gefangen, da ihnen denn die kröpfe zuförderſt ausgeſchnitten, in körbe geworfen, von andern in tonnen geleget, und mit groben meer-ſaltz beſtreuet werden, alsdenn nennet man ſie böckel-heringe, weil Wilhelm Böckel zu Harlem, allwo man in der haupt-kirche ſein grab zeiget, der erſte erfinder des einſaltzens im vierzehenden ſeculo ſoll geweſen ſeyn. Man verſichert, daß 20 herings-buyſen 8000 menſchen unterha'ten ſollen, und wenn ein ſolcher herings-fiſcher ſtirbet, und die hinterlaſſene frau innerhalb 3 tagen nicht einen andern mann heyrathet, dieſelbe ihr recht am herings-fang verliehre. Den friſchen hering nennet man grünen hering, den eingeſaltzenen böckel-hering. Die fiſchhändler machen einen unterſchied von dreyerley ſorten, und nennen die erſten maickens-heringe, welche ein ſehr zartes und fettes fleiſch, aber kein eingeweide haben ſollen, daher ſie auch hohle heringe genennet werden. Denen folget der volle hering, welcher gegen Bartholomäi gefangen wird, und deswegen den namen führet, weil er den bauch voll rogen oder milch hat. Die dritte art machet der brannt-hering, welcher von dem vorhergehenden vollen nur darinnen unterſchieden iſt, daß er ſpäter gefangen, und gleich ſo dicht gebacket wird, daß er nicht, wie die beyden erſten, umgepacket werden darf, ſondern alſobald an gehörige orte kan verſen-

Digitized by Google

det werden. Gedachtes umpacken muß unter freyen himmel geſchehen, ſowol der maickens, als vollen heringe. An einigen orten, wo groſſer handel damit getrieben wird, werden die tonnen, darein ſie geſchlagen, durch hierzu verpflichtete perſonen bezeichnet, woraus alsdenn die güte derſelben abzunehmen; alſo bedeutet ein gantzer circkel, ſo darauf geriſſen, das beſte guth, ein halber, mittel guth, ein dreyviertel-circkel aber iſt noch geringer als dieſes. Die an der luft getrucknete, und nachmals geräucherte heringe werden böcklinge oder bücklinge genennet, und weil ſie zum theil in gewiſſe fäſſer, theils aber in ſtroh eingepacket und verführet werden, dahero in tonnen-bücklinge, oder ſtroh-bücklinge unterſchieden, wovon jene ſehr hart geſaltzen, dieſe aber etwas beſſer und ſüſſer ſind. Ob nun zwar faſt das gantze jahr hindurch die heringe gut zu genieſſen, ſo werden doch nach Johannis die neuen heringe als eine delicate ſpeiſe allen andern vorgezogen. Der hering iſt ein ſehr weichlicher fiſch, welcher, ſobald er aus dem waſſer an die luft kömmt, abſtehet. Die natur hat ſie nur mit einem geraden darm verſehen, haben auch und laſſen keine excrementa von ſich. Ueberhaupt geben ſie eine gute und nützliche ſpeiſe, ſonderlich bey dem gemeinen mann ab, können aber auch ſonſten auf allerhand arten gebraten, geſotten, mariniret, und gleich friſch von der tonne weg, ſo ſie nur einmal durchs waſſer gezogen und abgehäutelt worden, aus eßig und baum-öhl mit zwiebeln und äpfeln, oder auch merrettig, und andern rettig genoſſen werden. Die vorbereitung aber zu denen drey erſten arten beſtehet darinnen, daß man ſie zuförderſt wäſſere; wenn ſie nun 2 bis 3 tage im friſchen waſſer gelegen, ſo, daß man etliche mal das alte waſſer davon und friſches wieder darauf gegoſſen, werden diejenigen, ſo man zu braten oder zu mariniren gedencket, mit ſpitzigen höltzern durch die augen angeſpieſſet, und an der luft aufgehangen, daß ſie gantz trucken werden. Will man ſie nun braten, werden ſelbige, wenn ſie recht abgetrucknet, mit etwas mehl oder gries beſtreuet, nachdem ſie vorher mit butter beſtrichen, und ſodenn auf den roſt geleget, öfters mit butter beträufelt, und bey gelindem feuer fein goldgelb gebraten, jedoch daß ſie dabey nicht auseinander fallen. Dieſes letztere zu hintern, brätet man ſie auf folgende weiſe: Der herings-kopf und ſchwantz wird gantz knap abgeſchnitten, ein halber bogen papier dick mit butter beſtrichen, der hering darein gewickelt, das papier auch noch von auſſen mit butter beſchmieret, und bey gelindem feuer auf dem roſt gebraten, dabey man acht haben muß, daß das papier nicht anbrennet, ſo bleibet er ſchön und gantz. Mit dem mariniren verfähret man, wie mit den forellen, nur daß man ſie vorher wäſſert, wohl abtrucknen läſſet, und endlich gantz, doch ohne mehl, oder etwas darüber zu ſtreuen, auf dem roſte ſauber bratet. Bey den geſottenen iſt zu obſerviren, daß wenn ſie nun gewäſſert, man ſolche, ohne daß ſie trucken werden müſſen, mitten entzwey ſchneidet, ſie in einem keſſel mit waſſer ans feuer ſetzet, und ſelbige, wenn das waſſer einen weiſſen giſcht bekömmet, ſogleich wieder vom feuer nimmt, und dazu eine ſauſſe mit zwiebeln, butter, erbſen, majoran, kümmel und dergleichen darüber machen kan. Ein hering auf die nacht gegeſſen, und nicht darauf getruncken, vertreibet den huſten. Dieſes aber iſt der nutzen nicht allein, welchen der hering in der medicin hat, ſondern wenn man in hitzigen fiebern dem patienten, welcher vor groſſer hitze zu deliriren beginnet, auf jede ſohle einen gantzen hering leget und feſte bindet, ſo ſtillet dieſes die nach dem haupte ſteigende hitze. Auch wenn er auf den rücken eines febricitanten umgekehret, nemlich der kopf zu oberſt, gebunden wird, vertreibt er allerley umwechſelnde fieber. Andere verbrennen einen gantzen hering zu pulver oder aſchen, und geben ſolches wider den ſtein im trancke ein. Die herings-laacke wehret dem beſorgenden kalten brand. Iſt ferner gut, wenn krebsmäßige und dergleichen böſe geſchwüre damit ausgewaſchen und gereiniget werden. Dienet wider die erfrohrnen glieder, waſſer-ſucht, und hüftwehe; und endlich wider die kröpfe und bräune am halſe mit honig vermiſchet und übergeſchlagen. Nichts aber wird in der artzeney-kunſt vom hering höher gehalten, als die blaſe, oder ſogenannte herings-ſeele, angeſehen derſelben etwa 9 ſtück gedörret, zu pulver geſtoſſen und eingenommen, den verhaltenen urin befördern, und gewiſſe hülfe leiſten, wenn alle andere mittel vergebens angewendet worden. Wenn die erfrohrnen glieder mit der herings-milch, und hernach mit dem gantz in ſchmaltz geröſteten hering überſchmieret werden, curiret man ſelbige in der geſchwindigkeit. Letztlich iſt wegen zubereitung der heringe noch dieſes zu gedencken, daß die Frantzoſen eine röthliche brühe darüber machen, von feinen kräutern klein gehacket, pfeffer, ſaltz, capern, ſardellen, und ein wenig eßig.

Herings-buyſe: Iſt ein ſchif, deſſen ſich die Holländer zum herings-fang bedienen, und 80 bis 100 tonnen groß iſt. Eine ſolche buyſe hat darneben noch drey ſchiffe zu ihrer arbeit nöthig, erhält auch

zur ſee und land über 400 perſonen von unterſchiedlichen handwercken und verrichtungen, daraus erhellet, daß mehr als einmal 100000 menſchen dabey zu arbeiten haben. Eine buyſe brauchet erſtlich in ihrem eignen gebau 40 perſonen von ſee-leuten und fiſchern. Zum andern hat ſie 3 andere neben-ſchiffe, ſaltz mit dem erſten in ihr eigen land zu führen, mit dem andern tonnen und ſaltz nach der ſee zu bryngen, mit dem dritten den hering nach andern ländern zu verſchicken vonnöthen. Daß alſo zu ſolcher buyſe und ihren 3 gehülfen 100 mann erfordert werden. Die ſpinner, ſeiler, hanf-dreher, netz-ſtricker, ſeegel-tuchmacher, pack-leute, ſaltzirer, und dergleichen, welche den hering zu einer rechtmäßigen waare machen helfen, wie ingleichen die tonnenmacher, faß-binder, ſchif-bauer, bootmacher, ſägen-ſchmiede, becker, brauer, und viele andere hierzu gemiethete leute zu zehlen, würde zu weitläuftig fallen, dürften aber nebſt denen ſee-leuten eine gute anzahl ausmachen, ſo alle von einer buyſe, und ihren 3 gehülfen zur arbeit geſetzet worden ſind. Ueberdieſes haben auch ermeldete arbeitſame leute ihre weiber, kinder, und haus-genoſſen, die dabey weder helfen können, noch ſonſt arbeiten, und dennoch von einer ſolchen buyſe reichlichen unterhalt genieſſen.

Herlske, ſiehe Cornel-baum.

Hermelin: Eine art wieſel, indem ſie einander in allen gleich, auch gleicher nahrung genieſſen, nur, daß das hermelin weiß, und am ende des ſchwantzes ein ſchwartzes blümlein hat, wiewol es im ſommer etwas röthlich wird, auch die alten ſelten die rechte reine weiſſe haben. Man ſaget, das hermelin halte ſo viel auf ſein weiſſes fell, daß es lieber durchs feuer, als durch koth laufen ſolte, in welchem abſehen es zu einem ſinn-bilde der reinigkeit und unſchuld dienet. Sie werden in Samojeden, und Siberien gefunden, in fallen gefangen, oder mit ſtumpfen boltzen geſchoſſen, damit der balg nicht ſchaden nehme. Wenn derſelbe abgeſtreifet, läſſet man ihn umgekehret, mit den haaren einwärts, damit ſie nicht geſehen werden, wiewol erfahrne kaufleute die guten an andern merck-zeichen zu erkennen wiſſen. Die hermelin-felle ſind ein theures futter, und werden vornemlich von Königen und Fürſten gebrauchet, ihre mäntel und mützen, ſo ſie bey hohen geprängen gebrauchen, damit zu zieren.

Herr: Iſt eigentlich derjenige, dem das volle eigenthum zuſammt der nutzung an einer ſache zuſtehet, daß er damit ohne jemandes einrede nach eigenem gefallen ſchalten und walten kan. In ſolchem verſtande iſt auch der geringſte ein herr über das, was ſein eigen iſt. In einem weiteren verſtande werden auch die herren eines dinges genennet, die bloß den beſitz, die nutzung, oder nur den gegenwärtigen gebrauch deſſelben haben. In ſolchem verſtande ſaget man auch, ein jeder ſey herr in ſeinem hauſe, ob er gleich nur zur miethe drinnen wohnet. In eben dem verſtande giebt es mancherley herren, als lehns-herren, zins-herren, guths-herren, ſchuld-herren, und dergleichen.

Hertz: Iſt das vornehmſte glied des menſchlichen leibes, das wohn-haus der natürlichen wärme, und aufenthalt des geblüts, nach dem ſich alle glieder richten. Es lieget faſt in der mitte der bruſt, jedoch wendet ſich alles mehr nach der lincken ſeiten, hänget mit dem obern theil an dem ſtamm der blut- und puls-adern, die ſich von dannen durch alle theile des leibes erſtrecken, und wird mit einem zarten häutlein, das hertz-fell genannt, umgeben. Inwendig hat es 2 höhlen, die hertz-kammern genannt, ſo durch ein fleiſchiges theil, die ſcheid-wand genannt, unterſchieden werden; zu beyden gehen einige blut- und puls-adern. Das hertz iſt nach einiger meinung nicht die werckſtatt des bluts, ſondern allein gleichſam das druckwerck, wodurch das blut nebſt andern ſäften in dem leibe umgetrieben wird. Und weil an ſolchem umlauf das leben des cörpers gelegen, immaſſen ſobald derſelbe gehindert, oder aufgehalten wird, kranckheit und ſelbſt der tod entſtehet; ſo wird nicht ohne grund das hertz vor die quelle des lebens, und vor dasjenige, ſo an dem menſchen am erſten lebet, und am letzten ſtirbet, angegeben. Daher auch alle verletzungen deſſelben tödlich ſind.

Hertz-bettlein: Iſt ein leichtes, von weichen plaumen-federn ausgeſtopftes kißlein, welches man den kleinen kindern bey dem einwindeln aufs hertze leget. Es wird über dieſes gemeiniglich ein zarter überzug genehet, welcher, wenn er unſauber worden, mit einem andern weiſſen vertauſchet werden muß. Dergleichen pflegen in waſch-regiſtern unter dem tittel Hertz-bett-zügen angemercket zu werden.

Hertz-blätlein: Wird an einem gewächſe der anfang, oder derjenige oberſte haupt-theil genennet, welcher aus ſeinem urſprunge, durch die würckung der natur, vermittelſt guter wartung daſelbſt, von zeit zu zeit hervorgetrieben wird, und zuletzt das vollſtändige weſen des gewächſes ausmachen hilft. Es beruhet demnach auf deſſen erhaltung der wachsthum des gewächſes, gleichwie das leben des menſchen auf der belebung des hertzens.

Digitized by Google

Hertz-blümlein, ſiehe Borragen.

Hertz-geſpann: Iſt eine kranckheit, ſo bey den kindern aus verwahrloſung derſelben mit undienlicher ſpeiſe, tranck oder wartung entſtehet. Bey alten leuten wird auch magen-ſchmertzen ein hertz-geſpann genennet.

Hertz-geſpann: Iſt auch ein kraut, das an wilden orten bey alten mauern, hecken und zäunen wächſet; wird auch wild mutter-kraut genennet, weil es den mutter-kranckheiten zu hülfe kömmt. Es wird wider die würme, den krampf, die mutter und das bauchweh, fürnemlich aber wider das hertz-geſpann der kinder gebrauchet, wenn man ihnen den ſaft mit milch, oder das waſſer davon eingiebt.

Hertz-kammer: Bedeutet in der jägerey denjenigen theil der bruſt an einem wilde, wo das hertz lieget, und die ribben enge zuſammen kommen, zwiſchen beyden bugen.

Hertz-ſaamen, ſiehe Juden-kirſch.

Hertzſchlächtigkeit: Iſt eine kranckheit der pferde, welche verurſachet, daß ſie ſich ſehr aufblaſen, den bauch immer aus- und einziehen, und ſo man ihnen mit dem daumen an die gurgel greifet, gar dumpficht huſten. Die pferde werden davon überfallen, wenn ſie unreines futter, wiſch-tücher, oder ſonſt etwas haarichtes oder rauches freſſen. Dieſem übel abzuhelfen, dörre man lein-ſaamen, mahle ihn und gebe dem pferde des mehles 2 theile im trincken, den 3ten theil menge man mit haber, und gebe es ihme 4 tage nach einander des tages einmal zu freſſen. Oder nehmet lange wegwart-wurtzel, alant-wurtzel weitzen-kleyen, menget es durch einander, und gebets dem roß oft unter dem haber. Oder thut einen ameiß-haufen mit allem, was drinne iſt, in einen ſack; leget wacholder-ſtauden mit grünen beeren darzu, ſiedet es zuſammen in einem keſſel mit waſſer, gieſſet es hernach ab, laſſet es kalt werden, und gebet dem pferde alle tage davon zu trincken. Item: Nehmet birn-baum-miſtel, lungen-mooß, von einem eich-baum, jedes gleich viel, büchene miſtel ein viertel pfund, und gelbe lilien-wurtzel, hacket alles klein zu pulver, und gebets dem pferde unter dem futter, wenn der mond 5 tage alt iſt. Oder brennet einen lebendigen igel in einem neuen wohlverkleibten topfe zu pulver, nehmet darnach noch beyfuß-wurtz, alant-wurtz, gehörne von einem hirſche, das zwiſchen den 2 frauen-tagen, nemlich dem 15 Auguſt, und 8 Septembr. geſchlagen, und ein wenig ſadebaum, pulveriſiret dieſes alles gleichfalls, miſchet das pulver unter einander, und zwar eines ſo viel als des andern, und gebet davon dem pferde im futter auf einmal jederzeit eine hand voll, laſſet auch demſelben des jahrs einmal die kinn-ader ſchlagen.

Hertz-weh: Iſt ein ſchmertz, der ſich in der gegend des magens findet, oder unter der hertz-grube, oder unter dem ſchildförmigen kroſpel angemercket wird. Die urſachen ſind entweder eine im magen vorhandene ſchärfe, welche deſſelben ſehr empfindliches orificium ſticht, oder naget; oder einige krampfichte zufälle der gedärme, bährmutter, ꝛc. üble conſtitution des rücken-fells, der leber und blaſe, ingleichen würme, fieber, eingeſchluckte ungebührliche dinge, z. E. glas, nadeln, und dergleichen.

Hertz-wurtzel: Iſt an einem baume die wurtzel, die gerade nieder in die erde gehet, und den baum feſte hält, daß er von ſeiner eigenen laſt und den winden nicht nieder geriſſen werde, nach der gemeinen garten-regel läſſet man dem baum beym verſetzen die hertz-wurtzel nicht, denn weil ſie gerade in die todte, und unartige erde treibet, ſo kan ſie den ſtamm ſchlechten wachsthum geben. Wenn aber die ſeiten- und neben-wurtzeln, die in der guten erde liegen, ſtärcker werden, und von der witterung ihren einfluß haben, ſo geben ſie auch dem ſtamme mehrere nahrung. Wenn der boden in der tiefe gut, pflegen einige denen obſt-bäumen die hertz-wurtzeln zu laſſen, bey denen birn- und nuß-bäumen aber iſt ſchlechterdings nöthig, ſolche hinweg zu ſchneiden, weil die erfahrung gelehret, daß es ſolchen ſchädlich, wenn ihnen dieſelbe gelaſſen wird.

Hetze, oder Atzel, ſiehe Elſter.

Hetzen: Einen haaſen oder fuchs mit wind-hunden fangen. Die jäger heiſſen ins garn hetzen, wenn ſie ein vor-holtz mit garn fürrichten, daß der haaſe, wenn er vor den hunden ins holtz laufen will, drein fallen muß: Und vom ſtrick aushetzen, wenn ſie im freyen felde hetzen. Nach denen gemeinen hetz-ordnungen wird das hetzen allen, die nicht land-leute ſind, das iſt, die nicht land-güther würcklich im beſitz und genieß haben, unterſaget, denen land-leuten aber nicht als vom Bartholomäi, wenn der haber aus dem felde iſt, bis zu ende des Aprils verſtattet. Auf eines andern grund und boden zu hetzen, wo es nicht hergebracht, iſt ordentlicher weiſe verboten, was aber einer auf ſeiner grentze angehetzet, mag er über die grentze verfolgen. An einigen orten wird auch die anzahl der hunde, die man ins feld führen mag, durch die wayd- und hetz-ordnung vorgeſchrieben. Wenn man hetzen will, ſo reuten ihrer etliche in gerader linie mit wind-hunden am hetz-riemen neben einander die acker-ſtücken oder feld-beete durch,

und

Digitized by Google

und geben acht, ob ſie darzwiſchen einen haaſen im lager ſitzen ſehen, ſo nun einer aufſtöſſet, vergönnet man ihnen einen kleinen vorſprung, läſſet ein paar wind-hunde loß, und jaget hernach. Wenn die hunde dem haaſen auf den leib kommen, gebrauchet er allerley liſt, begiebt ſich ins waſſer, verbirget ſich unters vieh, leget ſich im ſtärckſten laufen nieder, daß die hunde über ihn wegſpringen, ſchlupfet durch die zäune und gehege, oder ſchieſſet denen hunden bey den füſſen hindurch. Bey windigten und naſſen wetter ſoll man nicht hetzen, auch nicht, wenn das feld weich und naß iſt, weil der haaſe leicht, und über das naſſe feld kommen kan, die hunde aber tief hinein fallen; zu geſchweigen, daß zu ſolcher zeit groſſer ſchade an der ſaat geſchiehet, wenn aber der thau gefallen, hetzet man darum gern, weil der haaſe nicht zu weit, noch ſo leichte aufſtehet, indem er nicht gerne naß wird, dahero er die jäger näher auf ſich läſſet kommen, und die hunde werden durch den friſchen thau deſto mehr erquicket. Bey hart gefrornen erdreich laufen ſich die hunde leicht auf. Hat ein hund einen weiten ſcharfen lauf gethan, und den haaſen gefangen, muß man ſolchen in der mitte über ſich aufheben, und rütteln, damit das geblüt vom hertze komme.

Heu: Alſo wird, wie bekandt, das auf denen wieſen, gärten und anderswo abgemähete gras, wenn es trucken worden, genennet. Die rechte zeit nun ſolches zu ſchneiden, daran iſt einem haus-wirthe ſehr viel gelegen. Die heu-erndte wird nach dem unterſchied der witterungen und gegenden in hieſigen landen, entweder 14 tage vor oder nach Johannis im Brachmonat, oder auch zu anfang des Julii vorgenommen, abſonderlich auf wäſſerigten wieſen, und die an flieſſenden waſſern liegen. Einige behaupten, die abmähung ſolte im zunehmenden mond geſchehen, auf ſolche weiſe würde das heu nicht nur beſſer gedeyen, und nicht ſo leicht ſchwinden, ſondern auch das grummet deſto dicker und ſtärcker darnach wachſen; vor allen dingen aber muß man darauf ſehen, daß das gras weder zu jung noch zu alt abgemähet werde. Iſt es das erſtere, ſo fället es zuſammen wie grummet, und giebt keine kraft und nachdruck im füttern; wird es zu alt, ſo iſt es auch wiederum unkräftig.

Heu-baum, Wieſenbaum: Iſt ein gerader ſtarcker baum, ſo lang, daß er hinten u. vorn über einen gemeinen rüſt- oder bauer-wagen hinaus reichet, ein darauf geladenes fuder heu, ſtroh, oder geträyde damit zu bäumen, daß die gantze ladung feſt beyſammen bleibe, und nichts davon verſchüttet oder verlohren werde. S. Bäumen.

Heu-boden: Hierzu werden gemeiniglich, wo man nicht beſondere zum heu und grummet erbauete oder beſtimmte ſcheunen hat, die böden über den vieh-ſtällen genommen, welche man aber vorhero, ehe das heu darauf gebracht wird, mit gutem truckenen ſtroh, zum wenigſten einer hand dicke, über und über wohl beſtreuen, und ſodenn das heu darauf legen, dieſes aber oben gleichfalls wohl mit ſtroh bedecken muß; ſolchergeſtalt wird nicht nur das heu von allen aus den ſtällen ſich hinauf ziehenden dünſten und geſtanck rein erhalten, ſondern es ziehet ſolches ſtroh auch alle andere dünſte und feuchtigkeit an ſich, ſo, daß das heu trucken und wohlgeſchmackt, auch vor aller fäulung geſichert bleibet.

Heu-bucht: Iſt in einem ſtalle ein beſonderer verſchlag, darein das vor die pferde, oder zug-ochſen, auf eine gantze, oder auch nur auf die halbe woche gehörige heu-futter, bundweiſe geſtecket wird. Man pfleget ſie gemeiniglich über den futter-[illegible] anzubringen, und mit einer fall-thüre, und vorlege-ſchloß zu verſehen.

Heu-bund, oder ein Bund heu: Iſt ſo viel als man in ein ordentliches ſtroh-ſeil binden kan. [illegible] höfen und bey wohleingerichteten haushaltungen wird auf ein pferd in 24 ſtunden 8 pfund heu gerechnet, und die heu-bunde in ſolcher ſchwere darnach gemachet.

Heu-erndte: Von der zeit, wenn das gras zu ſchneiden, iſt im vorhergehenden artickel ſchon gedacht worden. Hier muß man ſich hüten, das gras bey naſſen wetter zu mähen. Mercket man einen regen, ſo iſt es viel rathſamer, das gras ſtehen zu laſſen, erfolgen aber einige güſſe, nachdem es bereits geſchnitten, muß man das in der tiefe [illegible] den bächen liegende gras, an erhabene örter [illegible] laſſen, damit es vom waſſer nicht fortgeriſſen, [illegible] ſchlammigt, ſondern vielmehr an der [illegible] getrucknet werden möge: Das ge[illegible] gras muß man ausbreiten, und erſtlich mit g[illegible] hernach mit rechen von der gedörreten au[illegible] ſeite wenden und aufſchöbern, damit [illegible] nach immer beſſer dörre. Iſt helle [illegible] regen zu beſorgen, muß es etliche [illegible] gen bleiben, ehe es eingeführet [illegible] nicht zu lange, denn wenn es zu [illegible] es kraft und geſchmack, iſt es a[illegible] faulet es auf dem heu-boden [illegible] maas dabey wohl in acht z[illegible]

Heu-gabel: Iſt eine zwey[illegible] che ſowol an ihrer gröſſe, [illegible] ſtiels, alle andere bey einer [illegible] beln übertrift; man brauchet [illegible]

ſen heu-ſchöber und heu-feimen mit zu machen, als auch das heu aus den ſchöbern auf den wagen zu verfertigung des fuders zu langen und aufzuladen, dahero ſie von einigen insgemein auch reich-gabel genennet wird.

Heu-hechel, Hau-hechel, Heckel-kraut, Ochſen-brech, Stachel-kraut, Stall-kraut: Iſt dreyerley art. Die dornigte heu-hechel hat runde dornigte röslein, mit runden, gras-grünen ſtinckenden blättern. Die blume iſt purpur oder leibfarb, und blühet im Auguſt. Hieraus kömmt in kleinen ſchötlein der ſaame in geſtalt der wicken. Man läſt es nicht gerne überhand nehmen, denn es vermehret ſich gewaltig, und benimmt den feldern und wieſen die nahrung. Die purpur-braune heu-hechel ohne dornen bringet aus ihrer harten und holtzigten wurtzel jährlich viele runde, ſtarcke und zähe ſtengel herfür, ſo mit einer zarten wolle überzogen ſind. Ihre blätter umgeben wechſelsweiſe mit einem breiten rande den ſtengel. Die äſtlein tragen eine länglichte ähre mit purpurbraunen blumen. Der ſaame kömmt mit dem erſten überein, und das gantze gewächs ſtincket wie bock. Die gelbe heu-hechel wird in gärten erzielet, und hat zerkerbte, haarigte und ſchmutzige blätter. Es iſt mit einer zähen und ſchleimigten feuchtigkeit angefüllet, daß einem die finger kleben, wenn mans angreifet. Dieſes kraut hat eine herrliche tugend, die verſtopfungen der leber aufzulöſen, den ſtein, gries und harn zu treiben und die ſcharbockiſchen geſchwüre zu heilen. Man kochet die wurtzel im waſſer, und trincket davon, und deſtilliret, ein waſſer von der wurtzel und dem kraut. Man kan auch kraut und wurtzeln zerſchneiden, malvaſier-wein oder kirſchbranntewein darüber gieſſen, und etliche wochen ſtehen laſſen. Dieſes iſt ein treflich mittel wider den gries, ſtein und ſchleim der nieren. Man nimmt davon frühe oder beym ſchlafengehen einen löffel voll.

Heu-machen: Das gras wird entweder mit ſenſen oder ſicheln abgeſchnitten, und muß ſolches frühe, weil der thau noch daran haftet, geſchehen, geſtalt es ſich ſodenn viel leichter umleget, als wenn es von der truckene des wetters zähe, der ſenſe nachgiebt, und alſo von der erden nicht ſo glatt kan abgemähet werden. Das gras wird in mittelmäßige haufen aufgeſchöbert; denn wenn es zugleich in den ſchöbern alſo benetzet würde, ſo könte doch der regen den gantzen haufen nicht durchdringen, und daher dem naſſen haufen nicht wieder geholfen werden, wenn man ihn nach herein brechenden ſonnenſchein, nicht wieder von einander ſtreuete, und vorher auſſen wohl abtrucknen lieſſe, die ſchober aber müſſen etwas ſpitzig und hoch aufgeführet werden, damit der regen deſto beſſer abſchieſſen kan, und woferne noch einige feuchtigkeit darinnen, ſelbige von der ſonnen und luft ausgezogen werden möge. Das grummet wird nach der einführung des heues gemachet, denn ſobald ſelbiges heim gebracht worden, bereitet man die wieſen zum grummet. Es iſt fürnemlich darauf zu ſehen, daß man bey dürren und hitzigen wetter, welches die gras-wurtzeln ſehr verdorret, die wieſen mit genugſamer wäſſerung verſehe, damit die wurtzeln hiervon erquicket, deſto ſtärcker, eher und häufiger wieder angetrieben werden. Das auf dieſe weiſe gepflegte grummet iſt um und von Egidii an, bis auf Michaelis abzumähen, und gleich dem heu zurecht zu ſchaffen. Das grummet aber wird nicht ſo leicht dürre, als das heu, weil um Michaelis die ſonne ſchon ziemlich tief ſtehet; es iſt auch nicht ſo kräftig, und zur fütterung der pferde nicht gar wohl zu gebrauchen, weil ſie bisweilen faul davon werden, zumal wenn es auf ſumpfichten wieſen ſtehet, da es denn ein grobes und hartes futter iſt, denen jungen füllen hingegen, dem rind-vieh, ſchaafen und ziegen bekommt es gar wohl. Die zweymähigen wieſen hauet man das erſte mal etwa 14 tage vor oder nach Johannis, und das andere mal 14 tage vor Michaelis. Sind ſie dreymähig, deren unter hundert kaum eine zu finden, ſo hauet man ſie das erſte mal gleich nach Pfingſten, das andere mal nach Johannis, und denn zum dritten mal um Michaelis.

Heu-monat, ſiehe Junius.

Heu-regiſter: Iſt ein beſonderes verzeichniß, was ein jedes jahr an heu und grummet erbeutet worden, welches ein verwalter, ſobald der jahr-wuchs von heu und grummet eingebracht, ſeiner herrſchaft zur dienlichen nachricht einſenden ſoll. Es wird aber ein ſolches regiſter tabellen-weiß eingerichtet, und darinnen inſonderheit angemercket: 1) Die namen der wieſen, und deren lage; 2) der inhalt eines jeden ſtückes; 3) die anzahl derer darauf erbaueten fuder heu; 4) der ort, wohin ſolches geleget, oder wohin es, wenn man einen überfluß an heu hat, verkaufet worden; nicht weniger was der ſchäfer bekommt; 5) die anzahl derer eingebrachten fuder grummet; 6) wohin ſie gekommen; 7) die namen dererjenigen, ſo das gras und grummet gehauen, und 8) der preis wie hoch jeder acker, von dieſer oder jener wieſe gehauen worden; 9) die namen der fröhner und tagelöhner, welche heu und grummet gemachet, und 10) welche wieſen zur frohne, und welche ums lohn dürre gemachet worden, nebſt denen unkoſten, und endlich

Digitized by Google

endlich 11) was an wieſen vermiethet geweſen, und 12) was davor bezahlet worden.

Heu-ſaamen: Begreiffet allen denjenigen ſaamen unter ſich, welchen man von allerhand auf den wieſen wachſenden graſe, klee und andern blumen und kräutern, wenn ſie völlig reif ſind, bekommet, und der gemeiniglich auf denen heu-böden und in denen heu-ſtällen an der erde liegen bleibet, zuſammen gekehret, geſiebet, und der reine ſaamen im frühling etwan zu ende des Mertzens, zwar bey etwas truckenen wetter, jedoch zu ſolcher zeit, da bald ein regen zu vermuthen, mit aſche, oder tauben-miſt vermenget, oder auch alleine, auf neu-angerichtete wieſen, oder unfruchtbare graſe-flecken in alten wieſen geſäet wird. Unter dem heu-ſaamen ſind abſonderlich diejenigen ſaamen zu erwählen, deren pflantzen dem vieh annehmlich und geſund ſind: Als da iſt die bach-müntze, bibenellen, die beyden geſchlechte des bingel-krauts, die braunellen, dreyfaltigkeits-blumen, die erd-galle, oder das kleine tauſend-gülden-kraut, fette henne, oder wund- auch knaben-kraut ſonſt genannt ꝛc.

Heu-ſcheiben, ſiehe Flatſchen.

Heu-ſcheune: Wenn nun ſowol heu als grummet ſoll eingeführet werden, ſo muß ein guter haus-wirth dahin ſehen, daß es in den ſcheunen an keinen dumpfigten ort, ſondern fein luftig in die höhe geleget wird. Daher thut man wohl, wenn der boden, worauf das heu ſoll geleget werden, vorhero mit truckenen und dürrem ſtroh, wenigſtens einer quer hand dicke, wohl unterſtreuet, und ſodenn das heu darauf geleget wird, auch oben mit dergleichen ſtroh bedecket. Bisweilen, wenn die heu-erndte reichlich, kan das heu nicht alles unters dach gebracht werden, und iſt man daher genöthiget, daſſelbe auf einen etwas erhöheten platz zu ſchaffen, da muß es denn an einer in der mitte feſt geſteckten ſtange ſchoberweiſe aufgerichtet, unten weit zuſammen geſchlagen, hingegen oben ſpitzig gemachet, und mit genugſamen ſtroh bedecket werden, daß das waſſer abſchieſſen kan, und alſo läſſet man es tag und nacht unter freyen himmel ſtehen. Immaſſen es dergeſtalt wind, regen und ſchnee ſonder ſchaden ausſtehen kan, und obſchon die feuchtigkeiten hinein dringen ſolten, und daſſelbe anlaufen und ſchwärtzlich machen, ſo wird es über eine ſpanne tief nicht austragen, im übrigen aber das inwendige ſowol ſeine farbe als güte behalten. Wenn ein land-mann am heu mangel leidet, wird er es gar bald an der düngung und getrayde ſpühren. Wo genugſames heu iſt, erſparet man das ſtroh, und kan man ſodenn reichlicher unterſtreuen, und es an menge des miſtes wohl nutzen. Wo aber ſolches fehlet, wird auch um ſo viel weniger miſt gemachet, weil man ſtatt des heues dem viehe ſtroh geben muß. Die kühe ſtehen weit beſſer bey heu, und geben mehr milch, als beym ſtroh, es nimmt auch das junge vieh beſſer zu, wenn man ihnen zuweilen ein gebund heu vorwirft, denn beym bloſſen ſtroh-futter bleibet es klein und verbuttet. Etliche ſchneiden dem vieh das heu mit unter die ſiede; etliche gieſſen ſiedend heiß waſſer auf das grummet, damit ſie es wohl brühen, und es alſo dem melck-vieh zu freſſen geben. Die heu-ſcheunen oder heu-raufen ſind auch vor das wild in thier-gärten und gehägen höchſt nöthig, indem bekandt, daß ſobald das getrayde auf dem felde eingeerndtet, und nichts mehr zu finden, das wild nicht allein vom hunger, ſondern auch von harter winter-kälte weggetrieben wird. Solches nun in den gehägen zu erhalten, muß an einer ſommer-ſeite, oder abhängigen berg, da die ſonne warm anſcheinet, ohnweit des waſſers, ſo nicht zufrieret, und wo dicke behältniſſe vorhanden, hier und dar eine heu-ſcheune mit doppelten raufen gemachet werden, jede 16 ellen lang und 8 ellen breit, worüber der heu-boden iſt, den vorrath aufzuheben.

Heu-ſchober: Iſt ein groſſer runter, unten am fuſſe weiter, oben aber etwas ſpitzig zulaufender haufen heu, welcher, nachdem das heu zur genüge dürre gemachet worden, aus denen flatſchen oder heu-ſcheuben auf der wieſe geſetzet wird, und zwar, nach jedes orts gewohnheit, bald gröſſer bald kleiner.

Heuſchrecke, oder Sprenckel: Dieſes thierlein oder vielmehr ungeziefer, iſt ſowol der geſtalt als andern ſtücken nach denen grillen nicht ungleich; ſie haben nach proportion groſſe, unterwärts hangende und kurtze köpfe, und groſſe dunckelbraune, und nicht gar grüne augen; haben aber keine mäuler, an deren ſtatt aber etwas dichtes, unzertheiltes, und einem ſchnabel nicht ungleiches, aus ihrem leibe ein wenig hervor ragendes, caſtanien-farbenes ding, deſſen ſie ſich anſtatt des maules oder zungen bedienen. Sie haben grün und ſchwartz gefärbte erhabene ſchultern, und eine weiß-grüne bruſt, aus welcher auf jeder ſeiten 3 grüne lauchfarbene füſſe hervorgehen; ihre bäuche betreffen gemeiniglich der länge nach 2, und der breite nach einen quer finger an, daran zu ende ein geſpaltenes ſchwäntzlein zu ſehen iſt. Etliche haben ſehr ſchöne, glänzende flügel, wie verſilbert, und mit ſchwartzbraunen fleckgen beſäet; etliche haben gar keine, etliche nur einfache, andere doppelte, unter welchen die äuſſerſten allezeit noch ſo lang

und

Digitized by Google

und ſchöner ſchattiret ſeyn, als die innern. Der unterſchied dieſer thiere iſt ſo groß, daß es unmöglich, davon eine richtige beſchreibung zu geben. Ihre vermehrung geſchiehet, indem ſie ihre eyer, davon des weibleins hintertheil bis an die flügel voll iſt, in die ſandigte erde legen. Sie legen, ehe ſie zur vollkommenen reife gelangen, 3 mal die haut ab, und verändern die farbe. Freſſen anfänglich das neue gras, wenn aber dieſes ihnen zu hart wird, machen ſie ſich an das geträyde, welches ſie bis an die wurtzel abbeiſſen, thun auch den erbſen und buch-weitzen ſchaden. Das mittel, ſie auszurotten, iſt, wenn man ſie, wo ſie in klumpen angetroffen werden, mit feuer verbrennet; oder in lange gruben, ellen tief und breit, durch eine menge leute treibet und mit erden überſchüttet; ſobald ſie aber zum flügen kommen, iſt alle mühe vergebens. Als im jahr 1749 dieſes ungeziefer in verſchiedenen comitaten des königreichs Ungarn häufig geſpühret ward, lieſſen Ihro Maj. die Kayſerin Thereſia durch ein patent ihren unterthanen beſagten königreichs anbefehlen, auf mittel ihrer vertilgung zu dencken. Anno 1747 und 1748 fand ſich in der Wallachey, Moldau und Siebenbürgen eine entſetzliche menge dieſes geſchmeiſes ein. Ein ſchwarm erſtreckte ſich in die breite etliche 100 klaftern, und in der höhe noch viel weiter, daß auch die ſonne dadurch gantz verdunckelt ward. Ihre eyer gleichen den ameiſen-eyern. Die obere dicke haut, vom kopf an über den gantzen leib, und ſogar die füſſe ſtreifen ſie gleich den krebſen künſtlich ab. Das weiblein hat am leibe eine erdfarbe, das männlein aber iſt grüngelb; in dem weiblein finden ſich ohngefehr 70, 80 bis 90 eyer, welche wie die kleinſten fiſch-rogen ausſehen. Im Bannat von Temeswar hat man 15000 ſchweine zuſammen getrieben, welche dieſes ungeziefer rein aufgefreſſen, ohne daß es ihnen geſchadet. Ob nun gleich dieſes geſchmeiß überhaupt ſehr ſchädlich iſt, ſo hat es dennoch in der medicin ſeinen nutzen. Denn wenn man ſie dörret und zu pulver ſtöſſet, 3 5 bis 6 gran mit eben ſo viel pfeffer-körnern einnimmt, ſtillet es die colick; oder man brennet ſie zu aſchen, giebet ſie in deſtillirten rettig-waſſer oder abgeſottener kichern-brühe ein, ſo zertheilet es den ſtein gewaltig. Andere bedienen ſich der heuſchrecken zu beförderung des urins. Es wird als ein beſonders und ohne fehl oft probirtes geheimniß angegeben, daß, wenn man eine heuſchrecke unter dem fingen zerknicket, auf einen hohlen verdorbenen zahn leget, ſo könne man ihn ohne die geringſte mühe mit den fingern heraus nehmen. Wider das 4tägige fieber, wenn man ſie an hals hänget, ſollen ſie ſehr gut ſeyn. Mit den füſſen könne man die wartzen ausreuten, den ſtein vertreiben, und den böſen grind heilen, wenn ſie unter hirſch-unſchlit gemiſchet, und äuſſerlich angeſchmieret würden.

Heu-ſeil: Iſt ein ſtarckes, ohngefehr 12 bis 16 ellen langes ſeil, womit der heu-baum auf einem fuder heu, ſtroh, oder geträyde, ſtarck angezogen, und die ladung dergeſtalt feſte zuſammen gehalten wird, daß nichts über den wagen herunter fallen kan.

Hexel, ſiehe Heckerling.

Hexel-lade, ſiehe Heckerlings-lade.

Heyde, ſiehe Heide.

Hiefen, ſiehe Hanebutten.

Hief-horn, Hift-horn: Iſt ein kleines gleich ausgehendes horn, welches die jäger und jäger-purſche an einen ſchmalen hift-riemen, oder ſogenannten horn-feſſel, über die lincke achſel an der rechten ſeite herunter hängend, tragen, und damit auf der jagd das behörige zeichen geben. Man hat derſelben mehrentheils dreyerley gattungen: Als hörner (zincken) von klaren laut, worauf die jungen lernen; mittel-hörner, die einen mittelmäßigen thon haben, und rüden-hörner, die einen tiefen laut haben. Weil aber die letzten gar zu groß, und unbequem ſind, pfleget man heut zu tage meiſtens nur halb-rüden-hörner zu tragen. Ein jäger träget das hift-horn um dreyerley urſachen willen, erſtlich, in währenden treiben, wo er angeſtellet iſt, ſolches durch 3 hiefe zu melden; zum andern: Im treiben das jagen zu blaſen, und drittens dienet es, einen jäger von andern zu unterſcheiden. Auf dem hift-horne ſoll ein jäger-purſche währenden jungen-ſtandes folgendes blaſen lernen, als erſtlich: Anfangs mit einem ſtoß, einen langen hief oder hift; 2) 3 hennebergiſche lange reine hief; 3) ſo viel kurtze hiefe als der jäger othem halten kan, doch wenigſtens einen jagdbaren hirſch von 10 bis 12 enden zu melden; 4) das jagen abzuſtoſſen, mit kurtzen hiefen nach einander reinlich abgeblaſen, und 5) wiederum einen langen hief, wie im anfang, doch ohne rundel oder triller.

Hifte oder Hiefe-abſtoſſen: Heiſſet mit dem rüden- oder hift-horn, viel oder wenig den othem zu blaſſen, abbrechen.

Himbeere: Es iſt dieſes eine dem geſchmacke nach ſehr angenehme, ſüſſe und geſunde frucht, an welcher ſich geſunde und krancke erquicken können, ſie mögen roh oder eingemacht genoſſen werden. Sie iſt denen maul- und brumm-beeren, was die geſtalt betrift, nicht ungleich. Es giebt ihrer zweyerley arten, nemlich

lich weiſſe und rothe, die beyde von gleicher güte ſind. Im ſommer machet man ein waſſer daraus, welches ſehr lieblich und kühlend iſt. Man nimmt nemlich 1 pfund himbeeren, drücket ſie mit einer höltzernen keule in einem irdenen aſch gantz zu muſe, gieſſet eine kanne waſſer darüber, und verſüſſet es mit 10 loth zucker, rühret es wohl durch einander, und wenn der zucker völlig zergangen, läſſet man es durch einen ſeige-ſack laufen, und ſtellet es an einen kühlen ort, ſo kan es getruncken werden. Einige digeriren auch nur den mit zucker angemachten ſaft in einem glaſe an der ſonnen. Oder man ſiedet den ſaft bey gelindem feuer, alsdenn hält er ſich lange, und kan zu tuncken gebrauchet werden. Man darf auch nur einen löffel voll in einem becher wein rühren, ſo bekömmt er nicht nur eine ſchöne farbe, ſondern ſchmecket auch über die maſſen lieblich. Am beſten iſt, wenn der eingemachte himbeer-ſaft in wein gethan wird, ſo kan man das gantze jahr durch himbeer-wein haben. Wer ſie aber einmachen will, verfähret alſo: Man nimmt himbeere die noch nicht gantz reif ſind, reiniget ſie von den ſtielen, thut ſie in einen irdenen aſch, läßt indeß den zucker federmäßig kochen, und ſetzet es alles einen halben tag in eine ſtube oder gantz truckenen ort, ſiedet indeß die himbeer an einem nicht zu ſtarcken feuer, bis alles zu einem ſyrup worden. Oder: Man nimmt ſo viel himbeere, als man verlanget und eben ſo viel zucker, kochet ihn nach den dritten grad auf, ſchüttet die beeren hinein, und läſſet es zuſammen 12 bis 15 mal aufſieden und einkochen, wie ein ſyrup; ſchäumet ſie wohl, und wenn ſie gut, nimmt man ſie vom feuer, und füllet ſie in ſteinerne oder gläſerne büchſen. Weil die himbeeren eben nicht allzuviel feuchtigkeit bey ſich haben; ſo kan man zu der zeit da ſie kochen, einige löffel voll ausgepreßten kirſch-ſaft mit darunter mengen. Oder: Man nimmt 4 pfund wohl und friſch ausgeleſener himbeeren; läſſet eben ſo viel zucker in einem keſſel federmäßig ſieden; hebet den keſſel vom feuer, und thut die 4 pfund himbeeren gantz gemach in den zucker, daß ſie nicht zerquetſchet werden; wenn ſie nun vom zucker umgeben ſind, und nicht ſo leicht zu befürchten, daß ſie zerquetſchet werden, rühret man ſie ein wenig um, ſetzet ſie wieder übers feuer, und ſiedet ſie ſo lange, bis ein ſyrup daraus worden.

Himbeer-ſtaude: Dieſe hat mit dem brommbeer-geſträuche eine groſſe gleichheit; und iſt der baum vorbenannter frucht; man kan ihn nicht unrecht alſo nennen, weil ſein ſtamm 3 bis 4 ellen hoch wächſet, und mit vielen ſpitzigen dornen und ſtacheln bewafnet iſt, daher man ihn auch gern mit unter die hecken ſetzet. Die blätter ſind den gemeinen brommbeer-blättern ſehr ähnlich, aber zärter, oben dunckel-grün, und unten weißlicht. Die weiſſe blüthe iſt fünfblätterícht, die wurtzel aber theilet ſich in verſchiedene äſte, die in der erde fortkriechen. Es wird dieſes geſträuche in höltzern und hecken gefunden, wie auch in gärten gezogen. Seine fortpflantzung brauchet nicht viel mühe, weil ſelbige durch die ſchößlinge aus der wurtzel geſchiehet. Nur muß man dahin ſehen, daß alle jahr im Mertz-monat die neuen aus der wurtzel wachſende ſchößlinge, um den alten ſtamm, 3 bis 4 fuß abgeſchnitten und die verdörreten zweige weggeräumet werden. Wenn ſie in gärten ſollen gepflantzet werden, muß es an einem gantz abgeſonderten orte geſchehen, weil ſie wie ein unkraut gewaltig um ſich wurtzeln, und dem nahe liegenden lande den geil entziehen. Dieſes geſträuche iſt gemeiniglich von den wantzen ſehr angefochten, daher muß man den ſtamm im Mertz, wenn man ſie beſchneidet, mit zerlaſſenen kalch im waſſer beſtreichen, ehe er ausſchläget, welches ein bewährtes mittel vor dieſes ungeziefer iſt. Was die frucht betrift, ſo ſind die himbeeren einer erfriſchenden natur, reinigen das geblüt, ſtärcken den magen, und machen einen wohlriechenden othem. Die blüthe wird vor die roſe und entzündung der augen gut befunden. Die blätter führen ab, und dienen zum gurgel-waſſer wider alle ſchädliche zufälle des mundes, halſes und zahnfleiſches.

Himmel: Alles, was wir menſchen über uns mit augen ſehen und betrachten, wird der himmel genennet. Es hat aber im natürlichen verſtande dieſes wort eine dreyfache bedeutung. Denn da iſt erſtlich der luft-himmel, in welchem die wolcken, und allerley gevögel und fliegendes gewürme ſich bewegen; ſodenn der planeten-himmel, oder diejenige gegend, in welcher wir das geſtirne betrachten, und endlich der unausſprechliche raum, in welchem alle fixſterne, mit den um ſelbige ſich bewegende dunckeln cörpern befindlich, angezeiget wird. Der himmel beſtehet an und vor ſich ſelbſt aus einer gantz ſubtilen flüßigen materie, die wir aether nennen; dieſe flüßigkeit machet ſie geſchicket, daß ſich ohnendlich viel cörper ohne alle hinderniß darinne bewegen können. Die gröſſe des himmels anzugeben iſt kein ſterblicher vermögend. Hugenius ſetzet z. E. die entfernung unſerer erden von der ſonnen bey 19 millionen meilen, die fix-ſterne aber ſollen nach ſeiner rechnung 27664 mal noch über der ſonnen ſtehen; der planet Jupiter endet ſeinen umlauf in

Digitized by Google

11 jahren 313 tagen und 17 ſtunden. Daraus ſchlüſſe man nnn die erſtaunliche weite und gröſſe des himmels. Allein hier muß menſchliche vernunft aufhören zu dencken, jedoch dabey betrachten, wie unendlich gröſſer der ſchöpfer des firmaments ſeyn müſſe.

Himmel-brand, ſiehe Königs-kertze.

Himmel: Iſt auch eine koſtbare decke, welche über den ſtuhl eines Fürſten ausgebreitet, oder über dem haupt hoher perſonen bey feyerlichen geprängen getragen wird. Die bothſchafter pflegen ihres herrn bildniß unter einem himmel in einem vorgemach aufzuſtellen.

Himmel-bette: Nennet man diejenigen höltzernen bett-geſtelle, ſo von oben her mit einem auf 4 ſeulen ruhenden himmel bedecket ſind.

Himmels-ſchlüſſel, ſiehe Schlüſſel-blume.

Himmels-ſpur, ſiehe Gewende.

Himmels-thau, ſiehe Schwaden.

Himten, Himpen: Ein geträydig-maaß. 3 braunſchweigiſche himten thun 4 zeller alte kleine himten. 26 alte kleine zeller himten thun 19 neue groſſe zeller himten. 7 zeller himten alt klein maaß thun 6 himten zu Hannover und 5 zu Gifhorn. In Hamburg hat ein ſcheffel 2 fäſſer oder 4 himpen, eine himpe 4 ſpint.

Hincken: Iſt ein zufall, welcher die pferde, das rindvieh, ſchaafe ꝛc. an ihrem ordentlichen gang verhindert, und entweder eine innerliche oder äuſſerliche, bekandte oder unbekandte urſache hat. Wenn ein pferd hincket, und niemand weiß, was ihm iſt, ſo brechet ihm die eiſen ab, wircket ihm aus bis aufs leben, heftet ihm das eiſen wieder auf; nehmet hirſe, ſiedet denſelben wohl in wein oder eßig, bis daß er zu einem brey oder muß wird, thut alt ſchmeer dazu, bindets dem pferd, ſo heiß es ſolches erleiden kan, um den fuß; das thut 8 oder 10 tage nach einander; oder rühret hühner-miſt und ſchweinen-ſpeck in einer pfannen beym feuer durch einander, und ſchlaget damit ein. So ein pferd auf allen vieren hincket: Nimm hanf-werck, feuchte ſolches mit eyer-klar, und ſchlage ihm das um den huf, und beſchlage ihn denn: Nimm anbey rein borg-ſchmeer oder ſpeck und wohlgeſchälten knoblauch, eines ſo viel als des andern, ſtoſſe es wohl, bis es zähe wird, ſchmiere das roß damit an allen vieren gegen dem haar, ſo wird es wieder gut. Oder ſo ein pferd an allen vieren erſchrocken, ſo ſtoſſe eßig und knoblauch in einem mörſel unter einander, reibe ihm die beine 2 oder 3 mal damit, und reute es denn herum, daß es erhitzet, decke es warm zu, ſo wirds zur hand beſſer. So ein roß hincket, und man erkennet, daß ein bluts-tropfen zwiſchen haut und fleiſch kommen; ſo nimm rocken-mehl und ziegen-milch, rührs unter einander zu einem brey, ſtoß auch ſafran darein, thue darnach dieſen brey in einen haſen-balg, und binde es dem pferde über, da es den ſchaden hat; man muß ihm aber vorhero von ſolchem orte die haare abſcheeren. Wie ein roß, wenn es von kern-ſchwinden, vernageln, verbellen, und andern bekandten urſachen hincket, zu curiren, davon findet man an ſeinem orte die behörige nachricht. Wenn ochſen oder kühe zu hincken anfangen, da ſie ſich etwan in einen nagel, oder etwas anders geſtoſſen und geſtochen haben, ſo ſtecken die bauren ſpeck, oder ungeſaltzene butter aus dem rühr-faß in die wunden, und binden es zu; und des andern tages nehmen ſie ſtorch-ſchnabel, ein kraut, welches blaue blümlein hat, kochen es und waſchen ihm den fuß rein aus, ſo wirds beſſer. Können ſie aber den nagel, oder den dorn haben, womit ſich das vieh verletzet hat, ſo ſtecken ſie ihn nur in ſpeck, und legen dieſen an einen kühlen oder leidlichen ort, es hilft gleichfalls. Hincken ſie aber deswegen, weil ihnen die füſſe erfroren ſind, ſo muß man ihnen den mangelhaften fuß mit ihrem alten warmgemachten harn waſchen und bähen. Wäre aber das knie geſchwollen, ſo ſoll man daſſelbe mit ſcharfen heiſſen wein-eßig, oder mit geſottenen hirſe und lein-ſaamen-brühe waſchen. Das beſte und gedeylichſte mittel iſt, wenn ein rind hincket, daß man ihm ſobald, als es beſchädiget worden, die ſchenckel mit friſchem waſſer waſche und reinige, und mit altem ſchmaltz den ſchaden ſchmiere. Wenn die ſchaafe wegen erweichung ihres horns, darum, daß ſie lange in ihrem miſte geſtanden, zu hincken anfangen, oder ſonſt nicht wohl gehen können, ſo muß man ihnen das horn an der ſpitzen, da es am meiſten verdorben, abſchneiden, und ungelöſchten kalch darüber ſchlagen, ſo lange bis das horn wieder ſtarck und hart worden iſt.

Hindin: Wird das weiblein des hirſchen genennet, ſo auſſerdem auch ein Wild heiſſet, ſiehe ingleichen Thier.

Hindläufte, Cichorien, Wegwart: Iſt zweyerley, wilde und zahme. Jene wächſet an rainen und andern wilden orten; dieſe wird aber in gärten erzogen. Es wird durch ſaamen erzeuget, welchen man im Mertz in ein gut mürbes und feuchtes erdreich ſäet. Wenn ſie zu dick ſtehen, müſſen ſie verzogen werden. Die wurtzel iſt gemeiniglich eine halbe elle lang und daumens dicke. Es hat blaue und nur ſelten weiſe blüthen, ſo den gantzen ſommer durch

bis in den herbſt blühen. Gegen den winter kan man die groſſen ausziehen, den conditorn geben oder ſelbſt in zucker einmachen. Die übrigen werden im keller verwahret, nachdem das kraut kurtz abgeſchnitten worden, und als ſallat verſpeiſet. Sie werden gereiniget, der kern heraus genommen, im waſſer weich geſotten, und mit eßig und baum-öhl gegeſſen. Man kochet ſie auch am Fiſch und hühnern. Das gelbe, ſo ſie im winter treiben, wird ebenfalls zum ſallat genommen. Es iſt ſo gut als winter-endivien. Zum ſaamen werden einige wurtzeln den winter über in der erden gelaſſen, welche auf das früh-jahr aufſchieſſen und ihren ſaamen bringen. Ein garten-liebhaber ſchreibet folgendes hiervon: Ich nehme im herbſte ein alt wein-faß und laſſe in ſolches viele löcher eines zolles weit bohren. In dieſes faß ſchütte ich ſand bis an die unterſte reihe löcher, denn lege ich die wurtzeln auf den ſand, doch ſo, daß das hertze in das gebohrte loch zu liegen kommt. Hierauf ſchütte ich ſand bis an die nechſtkommende reihe löcher, lege wieder hindläufte daran, und continuire damit, bis das faß vom ſand und wurtzeln voll iſt. Solches wird fleißig begoſſen, da es denn ſo viel käumen wird, als man zu ſallat nöthig hat. Wird die geflamte ſorte zum einlegen genommen, machet ſie in denen ſchüſſeln ein beſonder anſehen. Die hindläufte iſt eines der beſten leberkräuter, dienet in allen gebrechen der leber, der nieren und des miltzes. Aus den blauen blumen wird ein gutes augen-waſſer gebrennet.

Hinfallen: Iſt eine kranckheit des rind-viehes und der pferde, da das vieh am wagen, im pflug, oder wo ſie auch ſonſten ſind, plötzlich niederfallen, zappeln und ſich etwan 2 oder 3 vater unſer lang hin und wieder wältzen, hernach aber wieder ſo friſch aufſtehen, als ſie vorhero waren. Das beſte mittel darwider iſt, man laſſe ihnen alle 4 wochen zur ader; oder laſſe ihnen das fleiſch und die klauen ſtopfen, daß es blute; oder man ſehe, daß man ſie ohne ſonderbaren ſchaden loß werden möge.

Hinfallende ſucht, ſiehe Epilepſie.

Hinter-achſe, ſiehe Achſe.

Hinterlaß, oder das Zurückbleiben des hirſches: Iſt ein zeichen in der fährte, daran der jäger die feiſtigkeit eines guten alten hirſchen abmercken kan: Indem der hirſch, je erfüllter er wird, je kürtzer ihme die haupt-flechſe, (welche in der keule herunter in die ſchalen gehet) durch die vollkommenheit der keulen wird, dahero er mit dem hintern fuſſe nicht genug in den vorderſten tritt vorſchreiten kan, und alſo einer hand breit zurücke bleibet.

Hinterſaß, oder **Hinterſäſſer**: Heiſſet an einigen orten ein bauer, der in einem dorfe ein hinterſäſſer-guth, worauf man keine pferde halten kan noch darf, und nur mit hand-dienſten frohnet, beſitzet, auſſer dem aber ein unterthan ſeiner obrigkeit, wie ein pferde-bauer, oder pferdner iſt, und gleich demſelben das gemein-recht zu genieſſen hat. An etlichen orten aber heiſſet es derjenige, ſo nur des ſchutzes der obrigkeit genieſſet, und weder angeſeſſen, noch unterthan iſt. Dieſe werden auch ſchutz-verwandten, beyſaſſen, bey- oder inwohner, ingleichen häusler genennet.

Hiobs thränen, Lacryma Jobi: Ein zartes garten-gewächſe, von unterſchiedener gattung und blüthe, doch meiſtens roth. Die vornehmſte art hat lange, breite, dem geröhricht ähnliche blätter, und ziemlich dicke, in glieder abgetheilte ſtiele. Aus dem oberſten gliede wachſen graſichte ähren, worinnen ein weiſſer, glatter, harter ſaamen, der auf einer ſeite rund, auf der andern aber flach iſt, und etlichermaſſen den thränen gleichet. Er wird nur bey gutem warmen wetter zeitig. Die wurtzel iſt zaſericht. Weil es nur ein jahr dauret, muß es jährlich im Mertz oder April angebauet werden. Es will guten luckern mit ſand vermiſchten grund, ſonnenſchein und mäßige beſprengung haben. Im herbſt muß man es bey zeiten unter das dach bringen und im winter gar nicht begieſſen. Es wird durch die wurtzel-zertheilung fortgepflantzet.

Hippe oder **Heppe**: Iſt ein von gutem ſtahl verfertigtes krummgebogenes meſſer, deſſen ſich die gärtner und wintzer zum beſchneiden der bäume und weinreben bedienen. Die garten-hippe hat keinen geraden grif, wie die wintzer-hippe, ſondern ein krummes heft, welches alſo eingerichtet, daß die hand in ſolchem platz hat, und ſich regen kan.

Hippelgen, ſiehe Holippen.

Hippocras claret: Ein mit zucker, zimmet, würtznägelein, und andern gewürtzen angemachter wein. Im ſommer wird er mit kirſchen, himbeeren, u. d. g. bereitet. Die zubereitung iſt nicht einerley, nach dem geſchmack und belieben der leute. Eine eſſentz, womit man auf der ſtelle hippocras machen kan, lehret Lemery: Nimm zimmet-rinde 5 loth, paradies-körner 1 loth, gelben ſandel, und weiſſen pfeffer jedes 1 quentel, würtznägel 3 quentel, galgan, ingwer, muſcaten-blumen jedes 1 halb quentel, ſtoß alles klein, gieß darauf ſpiritus vini, ſo viel nöthig, ſtelle es 8 tage an die ſonne, oder an einen warmen ort, zuletzt thue hinzu, wenn du wilſt, etwas meſch oder amber. Wilſt du es gebrauchen, thue in eine

Digitized by Google

flaſche wein, 10 oder 20 tropfen von der eſſentz, mit ſo viel zucker, als nöthig iſt, den wein lieblich zu machen, rühre es wohl unter einander, ſo haſt du eine gute hippocras. Nach der gemeinſten art nimmt man zu 3 maas wein 1 pfund zucker, 2 loth zimmet und 1 loth ingwer, ſo klein geſtoſſen, läſſet es in einem zugedeckten gefäſſe 7 bis 8 ſtunden ſtehen, gieſſet es einige mal durch einen wollenen oder haarnen ſack, und hebet es in wohlverwahrten flaſchen auf.

Hippomanes, Pferde-milch: Ein dünnes ſtücklein eines röthlichen, halb bleyfarbenen, miltzförmigen fleiſches, glatt, 4 finger lang, und anderthalben breit, welches den füllen auf der zunge ſitzet, aber von ihnen, ſobald ſie aus den netze gelediget, und othem geholet, verſchlucket wird, darum man geſchwind dabey ſeyn muß, wenn man es bekommen will. Man nimmt es ihnen von der zunge, und wiſchet ſolche mit einem tuche reine ab. Die füllen, denen es genommen wird, ſollen vor andern wohl gerathen. Es iſt eine kräftige artzeney vor mancherley zufälle der pferde.

Hirn, ſiehe Gehirn.

Hirn-grille: Iſt ein kleines vögelein, gleich einem zeißlein, oder canarien-vogel, grün und gelbig von federn, mit einem kurtzen ſchnabel, wird im herbſt mit wänden und leim-ruthen leicht gefangen, und wenn man ein paar beyſammen hat, ſollen ſie im hauſe hecken. Es ſinget gar lieblich, doch beſſer bey andern vögeln als allein, und hat eine durchdringende ſtimme.

Hirſch: Unter allen vierfüßigen und zum jagen gewiedmeten wilden thieren iſt der hirſch ohne alle widerrede das edelſte und ſchönſte, daher auch ein geſchickter jäger ein hirſch-gerechter jäger genennet wird. Seine haare ſind fahl-roth, die läufte ſind gar zart, und iſt zu bewundern, daß er nach proportion der ſchwere ſeines cörpers ſo geſchwinde damit laufen kan, geſtalt man zuweilen hirſche findet, die bis 7 centner am gewichte halten. Die ſchaalen, oder der huf an den läuften ſind hohl und zierlich geſpalten; die zehe oder der ſchwantz iſt ſehr kurtz, hingegen regieret er mit dem gehörne und ohren, ob gleich dieſelben klein ſind, ſeinen lauf; er hält ſich in den wäldern auf, und nähret ſich von wilden äpfeln und birnen, eicheln, brunnen-kreſſe, moos von den bäumen, die rinde von aſpen und kiefern, flachsknoten, gras, kräutern, ſchwämme, und knoſpen von verſchiedenen gebüſche, und beſuchet im ſommer die geträyde-felder fleißig, zu des land-mannes größten ſchaden. Er wiederkäuet, und wird von einem andern hirſch gezeuget, aber von einem thiere geſetzet, und brauchet zu ſeiner völligen bildung 36 bis 40 wochen. Wenn die hirſch-kälber geſetzet werden, haben ſie über den rücken viel flecken, und liegen 4 bis 5 tage unter einem dicken gebüſche, auch wohl unter einem ungefallenen ſtarcken baum, da ſie die mutter ſtehend ſäuget. Den namen eines kalbes behalten ſie meiſtens 2 jahr, und wenn das gehörne wächſet, wird es ein ſpieß-hirſch, und das weibliche ein ſchmal-thier genennet. Das hirſchkalb bekommt gemeiniglich im andern jahre 2 buckeln auf dem kopfe, gleich einer welſchen nuß, welche immer höher wachſen, und um die prunſt-zeit ihre vollkommenheit erlangen; im dritten jahre ſetzet er ein ordentliches gehörne von 4 enden, ſetzet auch alle jahr 2 enden zu. Der hirſch wirfet alle jahr im Februario und Mertz ſein gehörne ab, und läßt ſich ſodenn nicht eher wieder ſehen, bis er andere bekommen. Die beſchaffenheit des hirſch-gehörnes giebt zur verwunderung nicht geringen anlaß. Seine nahrung hat es allein von dem kurtzen wildpret oder von dem überfluſſe ſeiner geilung, ſo, daß die ſubtile und ſpirituöſe materie vom kurtzen wildpret oder hoden zum roſen-ſtock getrieben wird, und daſelbſt durch die poros, nicht anders ausſchwitzet, als etwa der gummi oder hartz aus den bäumen, bis es endlich durch der ſonnen- und des hirſchen-hitze coaguliret und hart wird. Je ſtärcker nun der hirſch iſt, und je beſſere nahrung er gehabt hat, je mehr geilheit hat er auch, und deſto ſtärcker und zackigter treibet er ſein gehörne. Die ordentliche zeit, wenn der hirſch ſein gehörne abwirft, iſt im Martio und April, auch wol im Februario. Sobald nun das alte gehörne weg iſt, fänget der roſen-ſtock an dem hirſche zu platzen, gleich einer eichel, und denn treibet er zu dieſen beyden öfnungen dieſen balſamiſchen ſchweiß ſehr ſtarck, welche materie anfänglich gantz weich iſt, gleich den ſternſchnuppen. Wenn nun durch der ſonnen-hitze das gehörne des hirſches völlig hart worden, ſo hat es noch eine weißliche haut, welche der hirſch aber zwiſchen den bircken und weiden ſehr artig abſtoſſen und poliren kan. Ein hirſch von 10 enden wird ein jagdbarer hirſch genennet. Die prunſt-zeit iſt, wenn der hirſch am feiſteſten worden, ſo im herbſt-monat und zu anfang des Octobris geſchiehet. Ein hirſch wird ſehr alt, und bringet ſein leben auf 3 bis 400 jahr. Sein alter mercket man nicht an den vielen enden ſeines geweyhes, ſondern vielmehr an der ſtärcke des gehörnes, und an denen ringlein, welche ſich um daſſelbe ziehen. Sein hals und genicke iſt lang und geſchmeidig, das haupt länglicht und wohl propor-

Digitized by Google

proportioniret; ſein weide-meſſer, d. i. die zunge, lang, doch ſchmal und ziemlich ſcharf; die naſenlöcher ſind groß, zumal wenn er ſie erweitert, um den ihm ſo angenehmen geruch des ameiſen-haufens an ſich zu ziehen. Ueber groſſe waſſer, welche bisweilen 3 deutſche meilen breit ſind, pflegen allezeit ihrer viele mit- und hinter einander zu ſchwimmen, da denn einer ſeinen kopf auf des andern hintern leget; wird der allererſte müde, ſo ſchwimmet er hinter ſich und wird der letzte, und wechſelt alſo einer mit dem andern mit dem vorſchwimmen ſo lange, bis ſie alle hinüber ſeyn. Seine geſundheit weiß er durch die kentniß verſchiedener kräuter und anderer mittel zu erhalten. Die zeit, den hirſch zu jagen und zu ſchieſſen, gehet an, ſobald er roth gefärbet, welches im May geſchiehet, bis zu der prunft, in welcher er die erſten 14 tage auch noch geſchoſſen wird, fänget alſo die zeit von Pfingſten an, und endet ſich 14 tage nach Egidi. Ein hirſch-gerechter jäger muß hauptſächlich aus der ferte ſogleich erkennen, ob das wild, ſo er verfolget, ein hirſch oder thier, und ob es ein jagdbarer hirſch ſey oder nicht. Man zählet der zeichen insgemein 42, davon aber die wenigſten untrüglich ſind. Ja andere vermehren ſie gar bis auf 72, die vornehmſten aber ſind folgende: 1) Wenn der hirſch gehet, zwinget er ſeine ſchaalen forne ſtarck zuſammen, ſo, daß er die erde, ſonderlich wenn ſie weich iſt, mit aushebet, welches ein thier nicht thut, und dieſes wird der zwang genennet. 2) Gehet er nicht gerade vor ſich, ſondern ausgekretet, und gleichſam wackelnd, wie ein betrunckener mann, das thier aber gehet gerade vor ſich, und dieſes wird der ſchranck genennet. 3) Das geäftere iſt ein gutes zeichen des hirſches, maſſen die after-klauen eines hirſches gantz anders als bey einem thiere ſtehen, denn ſie ſind ſtumpfer, und mehr zwerch in der ferte zu ſehen als beym thiere, und iſt bey alten hirſchen nicht anders, als wenn man mit dem daumen in die erde gedrücket hätte. 4) Der ſchritt, denn ein hirſch ſchreitet um ein merckliches weiter als ein thier; junge hirſche ſchreiten drittehalb, alte jagdbare hirſche aber völlige 3 ſchuhe, ein thier thuts nicht. 5) Das übereilen. Dieſes thun junge hirſche, alte bleiben vielmehr zurück. Es iſt aber das übereilen, wenn der hirſch mit dem hinter-lauft, etwas vor den vorder-lauft übertritt; im übereilen geben ſie auch das zeichen mit den 4 ballen, daß es ein hirſch und kein thier. 6) Der beytritt iſt, wenn der hirſch mit den hinterläuften neben die vordern im fortſchreiten tritt, je breiter nun der beytritt von einander ſtehet, je ſtärcker und beſſer iſt der hirſch; ein junger hirſch thut es nicht, vielweniger ein thier, ſondern dieſes zeichen giebet allezeit einen jagdbaren hirſch an. 7) Das zurückbleiben iſt ein gewiſſes zeichen eines alten und jagdbaren hirſches. Es iſt aber dieſes, wenn der hirſch mit ſeinen hinterläuften 3 quer finger ungefehr hinter die vorderläufte tritt, welches theils von der ſchwere des leibes, theils von der ſteiſe ſeiner ſehnen herrühret. Es muß aber ein jäger wohl achtung geben, weil übereilen und zurückbleiben faſt ein thun, daher er die hinter und vorderläufte in der ferte wohl beobachten muß, ſonſt wird er leicht betrogen, und kan leicht einen ſechſer oder ſpieſſert vor einen jagdbaren hirſch angeben. 8) Der abtritt iſt dieſes, daß ein hirſch das gras abtritt, als wenn es mit einer ſcheere oder ſenſe abgeſchnitten wäre; dieſes rühret theils von der ſchärfe der ſchaalen des hirſches und von deſſen zwange her, theils auch von der ſchwere des hirſches; dieſes nun iſt ein gutes zeichen, denn ein thier thut es nicht, ſondern quetſchet nur das gras. 9) Das zeichen, der burgſtall genannt, iſt eines der vornehmſten; es beſtehet aber darinnen, wenn der hirſch vorne die ſchaalen an ſich ziehet, hinten aber mit den ballen ſtarck nachſchiebet, ſo, daß es in der mitten einen hügel giebet; dieſes zeichen gilt mehrentheils nur in ſandigen und ſtaubigen orten. 10) Man pfleget auch ſonſten das zeichen der 3 dreyen anzugeben, woraus ein guter und jagdbarer hirſch zu erkennen, nemlich wenn er drey ſchuhe wegſchreitet, wenn er 3 finger breit mit dem hinterlaufte hinter dem vordern bleibet, und wenn die ferte 3 finger breit iſt. 11) Der tritt iſt, wenn der hirſch die beyden ſchaalen am hinter und vordertritte zuſammen zwinget, alſo, daß es einem creutze ähnlich ſiehet, dieſes kan ein thier nicht thun. 12) Das wenden iſt ein zeichen, welches nur im dickigen gilt, indem der hirſch mit ſeinem geweihe das laub und kleine zweige zuſammen drucket, und ſich alſo gleichſam mitten durch einen weg für ſein gehörne machet. Er verbirget die kleinen zweige auf beyden ſeiten auswerts, und ſchläget das laub um; es iſt ein gewiſſes zeichen; denn ein thier, welches kein gehörne hat, kan es nicht nachthun. 13) Das Abproſſen iſt, wenn der hirſch an dem jungen holtze die wiſpel abpeiſſet, und das thut er, als wenn es mit eines gärtners ſchlag-ſcheere abgeſchlagen wäre, das wild aber zerkauet nur das holtz; doch dieſes zeichen bedeutet eben nicht viel. 14) Die loſung, d. i. der koth, daran wird ein hirſch auch erkannt. Dieſe iſt nach beſchaffenheit der jahres-zeit und des hirſches geäſe auch unterſchieden, denn im ſommer iſt

Digitized by Google

iſt ſie flach und breit wie ein groſchen- oder 2 groſchen-ſtück, iſt darbey ſchleimigt, und glänzet an der ſonnen wie öhl; je ſchleimigter nun die loſung, je feiſter wird der hirſch gehalten. Im winter aber iſt ſeine loſung ſchwartz und rund eckigt, gröſſer als des wildes loſung. Die übrigen kennzeichen verdienen nicht hieher geſetzet zu werden. Des hirſches alter erkennet man daran: 1) Wenn das gezirck oder der krauſe ring um die ſtangen breit iſt, nahe am kopfe oder roſen-ſtocke ſtehet, auch ſehr krauſe ausſiehet. 2) Wenn die ſtangen an ſich ſtarck ſeyn. 3) Wenn in der crone die enden doppelt ſeyn. 4) Wenn die ſchaalen ſtumpf ſind, als wären ſie abgeſchliffen, welches den hirſchen ſonderlich widerfähret, die an ſteinigten orten ſich aufhalten, anderer zeichen zu geſchweigen. Bisweilen findet man in unſern waldungen ſchloßweiſſe hirſche mit roſenfarbenen augen und mäulern, welche überaus ſchön ſehen. Ueberdieſes aber giebt es noch verſchiedene hirſch-arten, als da ſind dam-hirſche, welche kleiner als die gemeinen hirſche ſind; palmen-hirſche, die einer hand breite und gleichſam gefingerte zancken an ihren geweihen haben; pferd- oder roß-hirſche, die halb die geſtalt eines pferdes und halb eines hirſches haben; in den mitternächtlichen ländern giebt es eine art, welche man reh-ſchler nennet, ſind ſo groß als ein ochſe, haben auch gröſſere, auch faſt ſolche köpfe wie die gemeinen hirſche, und weiſſe, hohe, und in viel lange zancken abgetheilte gehörne. Man findet ſie in Norwegen, Schweden, Lappland und andern orten; einige halten dieſe und die renn-thiere für einerley geſchlecht, nur daß ſie viel gröſſer als dieſe ſind. Unter allen wilden thieren iſt gewiß keines, deſſen theile in der medicin ſo groſſen nutzen haben, als des hirſches: Das Geweihe oder Hirſch-horn wird rohe gefeilet, mehrentheils mit andern ſtücken gekochet oder eingebeitzet, und wider eine anſetzende fäulung gebrauchet; widerſtehet dem gift; treibet in etwas den ſchweiß; ſtärcket den lebens-balſam, und wird dem bezoar gleich geachtet; iſt gut wider die kinder-blattern, flecken, hitzige böſe fieber, und andere meiſtens ſolche kranckheiten, die eine ſchweiß-treibung vonnöthen haben. Für das beſte und kräftigſte hirſch-horn wird dasjenige gehalten, welches zwiſchen den 15 Auguſt und 8 September gefallen iſt. In hitzigen kranckheiten verordnet man meiſtentheils das hirſchhorn-waſſer zum trancke: Man nimmt 1 pfund geraſpelt hirſch-horn und 1 pfund geraſpelt elfenbein, gieſſet 4 maas waſſer daran, und läſſet es ſieden, endlich ſchneidet man 2 oder 3 citronen darein. Das gebrannte hirſch-horn, mit bequemen decoctis abgeſotten, widerſtehet ebenfalls der fäulung, befördert den ſchweiß, beſänftiget das aufwallen des geblüts, hemmet den durchbruch. Das präparirte hirſch-horn iſt eines der beſten ſchweißtreibenden medicamenten, und hat in hitzigen böſen kranckheiten den preiß. Die doſis iſt auf einmal ein ſcrupel, halbes quentlein, und zuweilen etwas drüber. Die Hirſch-horn ſultze dienet, das hertz zu ſtärcken, und iſt eine edle artzeney gegen alle vorerwehnte zufälle. Der Hirſch-horn-ſpiritus, Hirſch-horn-öhl, das flüchtige Hirſch-horn-ſaltz, ſind alle drey überaus durchdringend, wider alle giftige kranckheiten, ſonderlich wider das aufſteigen der mutter, ſowol innerlich, bey 5 bis 9 und etwas mehr tropfen oder gran, auf einmal in einem gehörigen waſſer eingenommen, als auch äuſſerlich dem patienten unter die naſe gehalten. Das ſogenannte Hirſch-kolben-waſſer kan wegen ſeiner balſamiſchen kraft und mäßigen kühlung in hitzigen und giftigen fiebern nicht genug gerühmet werden. Das Hirſch-unſchlitt heilet erfrorne füſſe, aufgeſchundene hände und örter, wo man ſich wund gelegen und geritten. Das Hirſch-horn ſälblein iſt eine herrliche, ſchmertz-ſtillende artzeney, abſonderlich in der gar heftigen colick und andern dergleichen bauch-grimmen. Die Hirſch-zähren oder Thränen, die ſich in den augen-winckeln der gar alten und ungefehr hundertjährigen hirſche befinden, ſtärcken das hertz, treiben den ſchweiß, und werden wider alle anſteckende giftige kranckheiten, als peſt, böſe fieber, ſo hoch gerühmet, daß ſie auch mit dem bezoar an tugend um den vorzug ſtreiten, ja gar dem golde gleich geſchätzet werden. Sie ſind in ſchweren kindes-nöthen ein ſo zuverläßiges mittel, daß man in abtreibung der todten frucht, ihre kraft ſchon befunden hat. Die doſis iſt 3, 4 bis 9 gran. Es legen ſich aber dieſe thränen wie ein verhärtetes wachs in den augenwinckeln an; riechen anfänglich etwas übel, hernach aber gar lieblich. Der farbe nach ſehen ſie braun-gelb, ſind gemeiniglich mit vielen haaren vermenget, und endlich faſt wie ein ſtein anzuſehen. Das friſche Hirſch-hertz wird in ſtücke zerſchnitten, und mit verſchiedenen gewürtze eine zeit lang in guten wein eingebeitzet, und alsdenn ein waſſer daraus deſtilliret, da es denn eingenommen im hertzklopfen wunder thut. Das Hirſch-creutzlein, welches nichts anders iſt, als eine am grunde des hertzens, natürliche zuſammentretung der puls-adern, woraus mit der zeit ein faſt creutzförmiges beinlein wird, beſchützet das hertz für allen gift und malignitäten; und erhält ſonderlich die frucht bey ſchwangern

gern weibern friſch und geſund. Das Hirſch-blut, in einer brat-pfanne gedörret und pulveriſiret, iſt gut wider die rothe-ruhr und allerley durchbrüche, und gift. Der daraus präparirte *balſamus antipodagricus* iſt allenthalben ſehr berufen, und thut wegen ſeiner mächtigen zertheilungs-kraft im podagra und dergleichen contracturen, äuſſerlich aufgeſchmieret, ſehr gute wirckung. Denen ſteinen, die bisweilen in der hirſchen mägen oder gedärme gefunden werden, ſchreibet man gleiche kräfte und tugenden mit dem bezoar zu; inſonderheit aber wird derjenige ſtein, welcher aus der bähr-mutter einer hirſch-kuhe, heraus genommen worden, für ein gantz geheimes präſervativ gehalten, für ſchwangere frauen, die dadurch für allerley zufälle alſo ſollen befreyet werden, daß ſie ihre kinder glücklich zur welt gebähren können. Die Geburts-geilen gedörret und pulveriſiret im wein eingenommen, reitzen zum beyſchlaf. Dieſes thut noch kräftiger des Hirſchens ruthe, iſt auch vor die ruhr gut. Es wird zur doſi eines ducaten ſchwer, als ein pulver, in röthen wein eingegeben, und hilft wenn ſonſt nichts anſchlagen will; der Sprung, oder dasjenige beinlein, welches bey den hirſchen eben das, was bey den haaſen der haaſenſprung iſt, wird ebenfalls in der ruhr gerühmet. Das hirſch-unſchlitt wird vielfältig unter ſalben und pflaſtern gebrauchet, und zwar geſchwulſte und beulen zu erweichen, die wunden zuſammen zu ziehen, die ſchmertzen zu ſtillen, und die vom froſt entſtandene geſchwülſte oder entzündungen zu heilen; in den apothecken hat man davon ein deſtillirtes öhl, welches ſtarck erweichet, lindert, und die ſchmertzen des podagrä beſänftiget. Das Hirſch-marck hat für allen andern den vorzug, und dienet ſonderlich zu alten, böſen und giftigen ſchäden an füſſen. Der Urin des hirſches iſt gut vor die miltz-beſchwerung. Aus der Haut ſchneiden etliche einen gürtel, welchen die weiber, die viel beſchwerniß von der mutter haben, um den bloſſen leib tragen. Da nun alles, was an dem gantzen hirſch befindlich, ſo viel zur erhaltung menſchlicher geſundheit beyträget, ſo iſt zu bewundern, daß einige das hirſch-wildpret vor ungeſund halten wollen; daß es einem alten ſchwerer zu verdauen als einem jungen, und daß das hirſchfleiſch die melancholey vermehren ſoll, kan man ihnen leicht zugeben, daraus aber iſt die folge nicht, daß es allen menſchen durchgängig ſchädlich ſeyn müſſe. Die vornehmſten weidemänniſchen redensarten ſind dieſe: Der hirſch hat ein maul, haulet, gehörn oder geweih, von 2 ſtangen und vielen enden, läufte, ſchaalen und geäftere, oder after-klauen. Der hirſch loſet, wenn er ſich erleichtert. Der hirſch ſtehet, nimmt die weide an, oder zeucht ins gras, er aaſet, er zeucht vom feld zu holtz, gehet in ſeinen ſtand, ſuchet ſeine ruhe, wird aus ſeinem ſtand geſprenget, wird geſpüret, durch leit-hunde aufgeſuchet, gefunden, beſtätiget und verbrochen; er verfähet, wird gejaget, fleucht, iſt den hunden entlaufen, über den zeug gefallen, (wenn er über die tücher geſprungen); wird zu holtze geſchoſſen, (wenn er nicht gleich fället, ſondern holtz eingehet); ſchweiſſet, giebt fährte oder gemerck, thut ſich nieder, (nicht leget); wird gepürſcht, (nicht geſchoſſen); gefangen, (nicht geſtochen); der hirſch hat beſchlagen, (das wild beſprungen); hat gellen und kurtz wildpret, das wild aber ein feig-blatt, oder patente; der hirſch feuchtet, (nicht ſtallet); gehet hoch, (wenn er ſchlagen will); geht niedrig, (hat geworfen); hat viel weiſſes, (nicht fett); das weid-loch, (iſt der hintere); weide-meſſer, (iſt die zunge); pinſel, (iſt deſſen zain); federn, (ſind die ribben); er ſchweiſſet, (nicht blutet); das hinter-theil auf den rücken, davon die keulen abgelöſet, wird der zimmel, zimmer, oder ziemer genannt. Die ſeiten am hirſch heiſſen frieben, wümmer oder wände.

Hirſch-baum, ſiehe Gerber-baum.

Hirſch-bein, Hirſch-creutz: Iſt nichts anders als eine natürliche zuſammentretung der puls-adern am grunde des hertzens eines hirſchen, woraus mit der zeit ein faſt creutzförmiges beinlein wird. Es wird nur bey den gantz alten hirſchen gefunden; bey den jüngern iſt es nur ein ungeſtalter knorpel. Man rühmet es als ein kräftiges mittel wider die hertz-beſchwerungen und allerhand giftige kranckheiten.

Hirſch-brunſt: Sobald Egidii heran kommt, gehen die hirſche, die ſich vorher häufig zuſammen geſellet hatten, von einander, werden hitzig, und ſuchen das wildpret oder die hindinnen, und was einer vor eine parthey zu erſt antrift, da machet er geſellſchaft, bis ein ſtärckerer über ihn kömmt, und ihn vertreibet. Wenn nun der hirſch begierig iſt eine hindin zu beſchlagen, und ſie nicht ſtill halten will, da fängt er erſtlich an zu ſchreyen, wird gantz raſend, ſchonet keines menſchen, und kämpfet mit ſeinen mitbuhlern oft ſo ernſtlich, daß einer davon, oder gar alle beyde ihr leben dabey einbüſſen; wie denn vor wenig jahren dergleichen kämpfer im weiſſenfelſiſchen forſte beyde todt gefunden worden. Die geweihe waren dermaſſen in einander verwickelt, daß ſie mit keiner gewalt aus einander zu bringen ſind. Die brunft-zeit fänget an, wenn der hirſch am feiſteſten worden, und dieſes geſchiehet zu anfang

Digitized by Google

des Octobris ohngefehr 14 tage vor Egidii und ſo lange hernach; vor groſſer hitze brüllet er, und aus der ſtimme kan man von ſeiner gröſſe urtheilen; ſie werden um dieſe zeit ſehr mager, und nehmen nicht eher wieder zu bis im May-monat. Wenn er bey einem thiere ſeinen zweck nicht erreichen kan, verſchüttet er bisweilen den ſaamen, aus welchem die ſogenannte hirſch-brunft wachſen ſoll. Dieſes iſt ein ſchwamm, auswendig mit einer harten ſchwartzen haut umgeben, inwendig aber mit einem ſchwammigten weſen angefüllet, diejenigen kommen der wahrheit am nächſten, die ihn vor einen bloſſen erdſchwamm, keinesweges aber vor ein gewächſe des hirſch-ſaamens halten. Das hirſch-wildpret wird auf vielfältige art zugerichtet und genutzet. Es wird gekochet, und mit einer brühe vom geröſteten mehl, zwiebeln, etwas eßig, negelein, pfeffer und ingwer angerichtet: Oder wenn es aufgewallet, leget man es heraus, ſaubert es, und läſſet es nachmals in ſeiner brühe mit nelcken, pfeffer, kleingehackt-gebratenen ſpeck mit etwas ſaft von johannis-beeren oder kirſchen kurtz einkochen. Eine ſchwartze brühe daran, machet man alſo: Man nimmt blut, treibet es mit eßig oder wein durch einen durchſchlag, röſtet klein gehackte zwiebeln in butter, thut ſolche nebſt ingwer, pfeffer, nelcken, zucker und ein wenig geriebenen brod darzu, und läßt das wildpret darinnen einkochen. Wie es zu braten, iſt bekandt; eine keule muß allgemach und 4 bis 5 ſtunden braten; ein ziemel bedarf aber nicht ſo viel zeit. Iſt es alt, muß es mit kochenden eßig und heiſſer butter gezwungen werden. Wir wollen nur melden, wie der frantzöſiſche koch das wildpret zurichtet. Er ſpicket ein nieren-ſtück, oder ein ſtück vom buge mit ſpeck, ſo mit ſaltze, pfeffer, und muſcaten-nuß gewürtzet worden, läſſet es einige ſtunden im weine liegen, thut eine citronen-ſcheibe, unreifen trauben-ſaft, ſaltz, ein paar lorbeer-blätter und ein bündgen feine kräuter hinzu, bratet es am ſpieſe, und begieſſet es mit marinade. Dann ziehet er es ab, leget es in ſeine ſauſe, machet ſie mit einem guten coulis dicklicht, und thut beym anrichten capern, citronen-ſaft, wein-eßig und weiſſen pfeffer hinzu. Oder er machet die ſauſe von coulis, ſchincken-eſſentz, capern und ſardellen, thut darzu einen löffel voll wein-eßig, pfeffer und ſaltz. Er machet auch eine ſauſe von einem glaſe wein-eßig, 3 oder 4 gantzen nägelein, ein wenig ſaltz, einem ſtück zimmet, und einem ſtück citrone. Zu einen ragout vom hirſch ſpicket er ein ſtück mit gewürtzten ſpeck, thut ſolches mit geſchmoltzenen ſpeck in eine caſſerole, läſſet es mit brüh und weine kochen, würtzet es mit ſaltz, muſcaten-nuß, einem bündgen feiner kräuter, ein paar lorbeer-blättern, einem ſchnitt citrone, und läſſet es kochen, und thut bey dem anrichten capern hinzu. Wenn man hirſch-wildpret lange zeit will erhalten, ſchichtet man es in ein eichen fäßgen, ſo, daß auf den boden geſtoſſene wacholder-beeren, ſaltz und coriander, ſodann zwiſchen jede ſchicht fleiſch dergleichen komme. Dann wird es zugeſchlagen, und zuweilen hin und wieder geweltzet, ſo bleibet es lange gut. Ehe es gekochet wird, muß es gewäſſert werden.

Hirſch-brunſt: Eine art ſchwämme, ſo unter den fichten an den orten, wie einige wollen, da die hirſche brunſten, ingleichen auf den kohlſtätten gefunden werden. Sie ſtecken unter der erden, und werden von den hirſchen, die ſich an ihrem geruch beluſtigen, ausgeſcharret und gekratzet. Sie ſind rund wie eine nuß, auswendig braun oder grau, inwendig weiß, ſtarck vom geruch, und dienen, zu rechter zeit geſammlet, in verſchiedenen weiber-kranckheiten, treiben den ſchweiß, reinigen das geblüt, und ſtärcken die natur.

Hirſch-fang, Wild-fang: Iſt eine art einer falle, wodurch ohne groſſe unkoſten in einem thier-garten wild gebracht. Iſt der garten groß, werden etliche fänge angeleget; wo das wild von auſſen etwas bergan gehen muß, iſt es darzu am bequemſten: Denn hierdurch wird es verhindert, in den fang zu ſehen. Ein ſolcher fang iſt meiſtens 6 ſchritte breit und 8 ſchritte lang. Er wird von eichenen bohlen 2 zoll dick verfertiget, welche in einem eichenen balcken eingeſchnitten, und mit quer-riegeln verwahret werden. An beyden enden dieſer balcken ſind eiſerne zapfen, welche in löcher zweyer ſäulen gefüget ſind. Wenn das wild aus dem walde auf die mitte dieſes fanges kommt, ſo ſencket ſich der vorder theil, ſo in den thier-garten gehet, und das thier kommt mit einem ſprunge hinein. Die falle ſtellet ſich ſelbſt wieder auf, denn ſie iſt an dem ende desjenigen theils, ſo ins holtz gehet, mit einer eiſernen kugel, oder etwas dergleichen beſchweret, welches die andere helfte der falle wieder herauf ziehet. Vor dem eingange der falle werden bäume gepflantzet, wenn dergleichen nicht ſchon vorhanden, und auf ſolchen gras geleget und grüne räuſer geſtecket,

Hirſch-feiſte, Hirſch-feiſt-zeit: Wird von den jägern die zeit genennet, da die hirſche am feiſteſten ſind: Solches gehet um Jacobi an und währet bis er ausgebrunftet. Weil er nun dieſe zeit ſtarck brüllet, welches auf eine ſtunde weit zu hören, kan man

Digitized by Google

ſeinen ſtand leicht finden; wiewol ſodann das wildpret nicht ſo delicat, ſondern etwas nach der geilheit ſchmecket.

Hirſch-futter: Alſo werden die paſtinacken genannt, welche man dafür hält, daß der hirſch durch genieſſung dieſes krauts die giftigen ſchlangen-biſſe dämpfe.

Hirſch-garn, Hirſch-netze: Iſt ein garn zur hirſchjagd. Sie werden von ſeilern aus gutem hanf gemachet, und die leinen, woraus ſie geſtricket werden, müſſen halben fingers dicke und neunſchäftig ſeyn. Die höhe iſt 5 ellen und die länge denen hohen jagd-tüchern gleich. Dieſe netze haben zwar den vortheil, daß ſie bequemer fortzubringen als die tücher, auch nicht ſo viel koſten, man bedienet ſich deren aber nicht viel, auſſer wenn man das wild lebendig fangen will.

Hirſch-gerecht: Iſt und heiſſet ein jäger, welcher ſeinen hirſch und wildpret ohne fehler anſprechen und unterſcheiden kan, und zwar den hirſchen in ſeiner fährte, nach ſeiner ſchwere des leibes, item nach denen jahren und nach der vielheit ſeiner enden, die er auf ſeinem gehörn hat, nemlich ob er jagdbar ſey oder nicht. Hiernächſt wird auch von einem hirſchgerechten jäger erfordert, daß er ſeinen leit-hund recht zu tractiren und zu arbeiten wiſſe, ſein thier zu holtze richten, und beſtätigen könne, dergeſtalt, daß man bedörfenden falles auf ſeinen bericht das beſtätigt- oder verneuerte ſtellen und einrichten könne.

Hirſchholder, ſiehe Hollunder.

Hirſchhorn, ſie Gehörn, und ferner unter dem wort Hirſch.

Hirſch-kalb: Iſt das kalb männlichen geſchlechts vom thiere, das vom weiblichen heißt wild-kalb. Wenn ſie geſetzet werden, haben ſie viel flecke über den rücken, liegen 3 bis 4 tage unter einem gebüſche und laſſen ſich angreifen. Nach ſolcher zeit führet ſie das thier vorſichtig aus, und dieſe laufen ihnen auf dem fuſſe nach, bis ſie der orten kundig ſind. Wenn dem männlichen das gehörnchen wächſet, wird es ein ſpieß-hirſch genennet: Das weibliche heißt ein ſchmalthier. Ein hirſch-kalb läßt ſich gar wohl aufziehen; es lernet nach und nach milch trincken, und ſich mit brod und grünwerck ätzen. Läßt man ſie klein ſchneiden, bekommen ſie kein gehörn, bleiben fromm und werden feiſt.

Hirſch-kaſten: Iſt ein behältniß, worinne ein hirſch lebendig von einem ort zum andern gebracht werden kan. Man hat deren zweyerley ſorten: Die erſte gehöret vor diejenigen hirſche, welchen man, weil ſie weit oder fern geſchicket werden ſollen, das gehörne (als welches ſie ohnedies abwerfen und ihr vollkommen gehörne wieder aufſetzen) oberhalb denen augen-ſproſſen, und auch dieſe abgeſäget hat. Dieſer kaſten wird etwas über 4 ellen lang und 3 ellen hoch, auf dem boden aber eine elle weit gemachet, nur daß ein hirſch darinnen ſtehen und liegen kan, auch nicht angeſtrichen, ſondern nur ſchlecht von guten tannen-bretern zuſammen geſchlagen, und mit eiſernen winckeln und bändern wohl verwahret. An dem ende, wo der kopf iſt, muß er mit einer kleinen krippe zum haber, und einem eiſernen räufgen zum heu unterwegens verſorget ſeyn. Die andere gattung aber, ſo zu denen jagd-aufzügen, oder zur hof-jagd gehöret, da dem hirſch ſein gehörn gelaſſen werden muß, iſt oben etwas weiter und höher, nach der gröſſe des gehörns, und ſoll inwendig, damit der hirſch ſich nicht zu ſchanden ſtoſſe, billig mit leinewand ausgeſchlagen, und mit werck und haaren ausgeſtopfet, oder wenigſtens mit ſtroh-ſeilen ausgeflochten; auswendig aber auf den ecken mit groſſen eiſernen ringen, um den kaſten damit auf dem wagen zu befeſtigen, verſehen, auch über und über mit grüner öhl-farbe angeſtrichen und hirſche darauf gemahlet ſeyn.

Hirſch-klee, ſiehe Alb-kraut.

Hirſch-kolben: Wird das junge gehörn des hirſchen genennet, wenn es noch weich, und einer hand breit hoch iſt. Die rauhe haut, womit es überzogen iſt, nennet man das baſt. Man bekommt ſolche erſtlich nach Johannis, und ſind ſolche eine ziemliche rare ſpeiſe: Denn von einem, oder zweyen hirſchen kan man keine groſſe caſſerole, oder tiegel zuwege bringen, daher ſie nur bey groſſer herren höfen zugerichtet werden. Wenn nun hirſche einkommen, die noch ihr weiches gehörne haben, ſo ſchneidet man die kolben unter den augenſproſſen ab, leget ſie über nacht in waſſer, da es den rothen ſchweiß heraus ziehet, hernach ſetzet man ſolche im waſſer zum feuer, läſſet ſie kochen, bis ſie weich werden, alsdenn ziehet man ihnen die haut ab, und ſchneidet ſie mit einem ſcharfen meſſer ſcheiben-weiß, fein ſauber, leget ſie hierauf wieder in kaltes waſſer, und richtet ſie mit trüffeln, mit ſaurer limonie, fricaßiret, oder mit einer wohlgewürtzten butter-brühe zu. In der artzeney haben dieſe kolben einen treflichen nutzen, indem daraus ein köſtliches waſſer, wider böſe hitzige fieber, gebrannt wird.

Hirſch-kranckheit: Iſt eine kranckheit der pferde, indem ihnen der hals und kinnbacken ſteif werden, daß ſie ſolche nicht regen können. Solche entſtehet, wenn ein pferd aus der hitze ſchnell in die kälte kömmt. Man läßt ſolchen zur ader, reibet es äuſſerlich mit brantewein, roſen-öhl und terpentin-geiſt. Innerlich

Digitized by Google

nerlich bedienet man ſich der polychreſt-mittel, läſt es etliche mal ſchwitzen und purgieret es zuletzt.

Hirſch-kugeln, ſiehe Hirſch.

Hirſch-läufte: Sind die füſſe der hirſchen, und werden gemeiniglich wie der rinder und kälber füſſe in der küche zubereitet, doch pfleget man ſie auch einzulegen, welches alſo geſchiehet: Wenn ſie abgehauen, mitten entzwey geſchnitten, in waſſer geſotten, nach dieſem reine an haut und haaren abgeputzet, und im kalten waſſer gelegen, daß ſie ſchön weiß worden, leget man unten auf den boden eines fäßgens lorbeer-blätter, roßmarin, citronen-ſchalen und mancherley gantze gewürtz, hierauf folget eine lage ſolcher hirſch-läufte, denn wieder gedachte ſpecies, bis mit dieſen das fäßgen voll; alsdenn ſchläget man es zu, bohret ein loch in den deckel, läſſet guten wein-eßig durch einen trichter hinein laufen, vermachet das loch mit einem ſtöpſel, ſetzet das fäßgen an einen kühlen ort, und wendet ſolches alle tage, oder auch in etlichen tagen einmal um, ſo dienet ſie kalt zu verſpeiſen.

Hirſch-netze, ſiehe Netze.

Hirſch-thränen, oder Zähren: Bey den alten hirſchen wird in den augen-winckeln ein gewächs gefunden, welches anfänglich wie wachs oder hartz weich iſt, und wenn es erhartet, wie horn oder ſtein wird, anfänglich widerlich, mit der zeit aber wohl riechet, rund, glatt und gläntzend iſt, gelblich und mit ſchwartzen äderlein überzogen. Wenn nun daſſelbe groß worden, und dem hirſch am geſichte hindert, reibet er ſich an bäume und ſträucher, bis er es abſtöſſet, da es denn von den jägern gefunden und gar hoch gehalten wird. Einige ſchreiben ihnen groſſe tugenden zu, dagegen andere ſie verſprechen.

Hirſch-wurtz: Hat eine dicke braunrothe wurtzel, ſo mit weiſſen marck angefüllet iſt, daraus viele dicke, rauche, gläntzendgrüne blätter mit einem langen ſtengel hervorkommen, worauf eine groſſe crone voll kleiner weiſſer blümlein erſcheinet, woraus ein länglichter ſaame von bittern würtz-geſchmacke kommt.

Hirſch-zunge: Ein artzeney-kraut, ſo im garten gezielet wird, bleibet immer grün, hat glatte, zuweilen aber auch am rande gekrauſete blätter, mit bräunlichen quer-ſtrichen, bringet weder blumen noch ſaamen, hat aber eine zaſerige wurtzel, durch derer theilung es vermehret wird, wiewol es an feuchten und ſteinigten orten auch wild wächſet. Es kühlet, trucknet, öfnet, und ziehet zuſammen, iſt ein ſonderliches miltz-kraut, in waſſer geſotten, oder in einem aufguß von wein oder bier genoſſen. Aeuſſerlich mit dem abſod gewaſchen, heilet es, und reiniget geſchwür und wunden. In den apothecken findet man davon das waſſer, welches wider die miltz-kranckheit; den extract, welcher wider das 4tägige fieber, und das ſaltz, welches wider alle verſtopfungen der miltz und leber dienet.

Hirſe: Dieſe feld-frucht iſt jedermann bekandt. Die pflantze treibet ſtengel in die 3 ſchuh hoch, ohngefehr eines fingers ſtarck, knotigt und rauch; die blätter ſind dem ſchilfe oder paſternack-blättern ähnlich. Die blüthe wächſet an den gipfeln der zweige in püſcheln, mehrentheils gelb zuweilen auch ſchwärtzlich; ſie beſtehet aus vielen feinen zäſerlein, deren jede aus einem kelchlein von zweyen blätterlein hervor ſchieſſet. Hieraus entſtehen die körnlein, meiſtens rund oder oval, gelb oder weiß, hart, gläntzend, und in einer art von gantz dünnen blumen-kelchlein eingeſchloſſen; die wurtzeln ſind hart, und geſpalten. Die ähre iſt in viel ſproſſen zertheilet, und bieget ſich zur erden. Er wird eingetheilet in zotigten und kolbigten hirſen, die erſtere art hat die gröſſeſten körner, der kolbigte aber träget kleinere. Dieſen freſſen die vögel lieber als den andern, ſchmecket auch beſſer als der vorige. Des kolben-hirſens hat man wieder zweyerley, nemlich den gelben und ſchwartzen, darunter dieſer den vorzug hat, weil er nicht nur allemal wohl geräth, ſondern ſich auch ſehr gut kochen läßt, und von den vögeln nicht ſo leicht angegriffen wird. In Sachſen wird er häufig gefunden. Es erfordert der hirſen einen mittelmäßigen acker, der das jahr zuvor gedünget worden, oder wo das jahr vorher lein oder flachs geſtanden. Man ſäet ihn auch mit groſſen nutzen in ausgetrucknete fiſch-teiche, neue brüche und truckene wieſen, welche man zuvor im herbſte umgeriſſen, und im folgenden frühling wieder 2 bis 3 mal geackert hat. Man muß auf die art der felder wohl acht geben, indem kein getrände ſo leicht umſchläget als der hirſe. Einige pflegen ihn ins brach-feld, und andere ins ſommer-feld zu ſäen. Will man das erſtere, ſo muß der acker vor winters, etwa im October mit miſt beführet, die haufen auf 2 beeten geſchlagen, und ſolcher bald bereitet werden. Die aber im brauch haben, alle 3 felder, und alſo auch das brach-feld mit zu beſäen, düngen ſolchen acker erſt auf die Faſten, oder zu anfang des Aprilis; er iſt wie der weitzen dem brand ſehr unterworfen; wenn man ihn zuvor einquellet, ehe man ihn ſäet, ſo bekleibet er deſto leichter. Wenn man, ehe der haber geſäet wird, beyde hände mit haaſen-fett beſtreichet, ſo würden zwar die ſperlinge um ihn herum fliegen, aber

Digitized by Google

aber keinen ſchaden zufügen. Des hirſens bedarf man gar wenig zum ſaamen, und kan man mit einer metze einen groſſen raum beſäen; es wird mit dem 4ten theil des ſcheffels faſt eben ſo viel acker beſäet, als man ſonſt zu einem ſcheffel anders geträyde bedarf. Es verdirbet derſelbe, wenn es ihm nach der bauren ſprichwort gar zu viel in die ohren regnet; womit es dieſe bewandniß hat: Wenn er aufgehet, ſo iſt das blättlein wie ein mauſe-ohr geſtaltet, wenn nun zu der zeit heftige platz-regen einfallen, da verdirbet er, aber nicht vom regen, ſondern, weil ihm die ſtarcken tropfen den ſand in die ohren werfen, dadurch das darinnen ſich befindende hertz-blättlein verfaulet, und folglich verdirbet. Es ſetzet ſich von den ſtarcken platz-regen ſo hart an einander, und bekömmt oben eine kruſte, daß er darunter nicht hervor keymen kan; da muß man denn den acker etliche mal mit der eggen überfahren, daß er luft bekommen möge; will das nicht helfen, muß man ihn aufs neue umackern, und wie zuvor beſäen, aber nicht zu dick, denn es gehet von dem vorigen auch viel mit auf; ſonſt würde er nirgends hinwachſen wollen. So aber derſelbe wider verhoffen zu dicke werden will, ſo überfahre man ihn mit der eggen zu einem ſtriche, oder wo er allzu dick ſtehet, mit zweyen ſtrichen; ſolchergeſtalt wird er mit der eggen zum theil ausgeraufet, daß er nachmals nicht zu dick iſt. 14 tage nach Bartholomäi wird der hirſen reif, er wäre denn gar frühe geſäet; ſo man ihn aber etwas ſpäte geſäet, wird er kaum 3 oder 4 wochen nach Bartholomäi erſt reif, und bleibet der ſpäte hirſe noch darzu ſehr gerne im ſtroh, und taub an körnern. Weil auch der hirſe nicht allzugleich, und mit einander reif wird, ſo muß man davon nach und nach diejenigen kolben, welche reif zu werden beginnen, abſchneiden laſſen, und in einen ſack ſtecken (welches man den hirſen-kolben nennet) und was ſpäter reif wird nachholen, und das geſchiehet an denjenigen orten, wo nicht gar zu viel hirſe erbauet wird; wo man aber viel hirſe zeuget, wird er mit ſicheln wie das korn geſchnitten, wie an einigen orten nach der Nieder-lauſitz: Denn wo man den reifen hirſen auf einmal gantz auswarten wolte, würde man nicht viel zu dreſchen bekommen, nemlich der beſte und reiffſte würde ausfallen, und nur der ſpäte übrig bleiben. Sobald er nun völlig geſchnitten, wird er in die gleiche auf die beete geleget, eine neben die andere, und fein dünne ausgebreitet, damit das ſtroh ſeine dürre bekomme; alſo läſſt man ihn auf dem beete, 1, 2 oder 3 tage, aber nicht länger liegen, damit er nicht gar zu ſehr ausfalle. Iſt nun das ſtroh ein wenig überwelcket, und die luft hat nur einiger maſſen die feuchtigkeit davon ausgezogen, ſo wird er in garben gebunden, nachdem man auf einen jeden zipfel ein ſtroh-band leget, und ſo eingebunden. Alsdenn führet man ihn vom acker in die ſcheune, leget ihn auf die ſeite, und driſchet ihn bald aus, weil er allzuſehr ausfället, und ſich verlieret, und wenn man ihn zu lange im ſtroh auf einander liegen läſſet, bald erwärmet und ſchimmlicht wird. An einigen orten laſſen ſie ihn vorſchlagen, das iſt, ſie nehmen die bünde, überdreſchen ſie ein wenig in der ſcheunen überhin, und wenn ſie darnach mit allen fertig, ſo werden ſie wieder reine ausgedroſchen. Der vorgeſchlagene hirſe wird insgemein zu ſaamen-hirſen genommen. Die bauern nennen das vorſchlagen, vorſcheln; wenn nun bey dem vorſchlagen das gröbſte ſich in dreſchen abgeſchlagen, wird es etliche mal abgerechet, und alſo über einen haufen geſtoſſen, darnach wird das andere durchgeſiebet, da denn das gar grobe im ſiebe bleibet, und nur der hirſe ſammt dem ſtaube durchzufallen pfleget. Endlich wird es wie anderes geträyde gewurfelt, und etliche mal abgenommen, auch wieder gegen den wind zugeworfet, daß er von der ſpreu und dem ſtaube gäntzlich abgeſondert iſt. Alsdenn ſchüttet und breitet man ihn gantz dünne auf den boden, daß er austruckene und dürre werde; man ſiehet öfters darnach, und wendet ihn in etlichen tagen um, damit er nicht auf einander erwarme und verderbe. Das überbliebene ſtroh breitet man fein dünne auf das feld, im garten, oder auf einer wieſen, damit es genugſam trucknen möge, und wenn es einige tage an der ſonnen wohl ausgedörret, wird es wieder aufgebunden, in die ſcheune an einen beſondern und truckenen ort geleget, bis man es dem viehe giebet, denn man giebet es um Weyhnachten denen kühen und abgeſetzten kälbern anſtatt des heues; die ſpreuer aber, ſo mit durchs ſieb fallen, werden den ſchweinen mit unter die roggen-ſpreu gegeben, die gröbſte aber den ochſen unter die ſiede gethan. Der hirſe iſt in der haushaltung ein ſehr nützliches ding; es giebet derſelbe, wenn er in milch gekochet, nicht nur den menſchen eine geſunde und nahrhafte ſpeiſe, ſondern dienet auch den hühnern zu einem guten futter, indem ſie groſſe eyer davon legen; ſo iſt er auch den gänſen zuträglich. Es werden gute klöſer und gemüſer davon gemachet. An einigen orten bäcket man brod daraus, ſo lange dieſes warm iſt, hat es einen gar guten geſchmack, ſobald es aber erkaltet, wird es zu ſpröde. Man machet davon einen tranck, welcher,

wenn

Digitized by Google

wenn er mit gewiſſen wein geſotten und warm getruncken wird, das 3tägige fieber, durch den ſchweiß und urin vertreibet, und den durſt ungemein ſtillen ſoll. Man kan aber den hirſen in der wirthſchaft nicht brauchen, wenn er nicht geſtampfet iſt. Bevor man ihn will ſtampfen laſſen, muß er im backofen dörren, und hernach entweder in der mühle in den hirſen-ſtampfen geſtampfet, oder wer gelegenheit dazu hat, ſolches zu hauſe verrichtet werden. In der mühle ſtöſſet man ihn nicht auf einmal. Wenn man ihn einmal geſtampfet, ſiebet man ihn durch, und läßt ihn hernach wieder ſtampfen, denn ſonſt zerſtößt er ſich zum theil, theils bleibet er auch noch gantz roh. Das viertel hirſen gilt an denjenigen orten, wo er in menge gebauet wird, nachdem er wohl oder nicht gerathen 1 rthlr. auch wol nur 16 bis 18 groſchen. Bey dem ſtampfen hat man in acht zu nehmen, daß man nicht zu wenig in den ſtampf ſchütte, ſonſt zerſtoſſen ſich die körner gar zu ſehr, ein paar käſe-näpfe voll auf einmal iſt die rechte maaß. Im kochen quillet er ſehr, und wenige körner füllen einen groſſen topf. Wer ſeinen hirſen dem müller nicht gern anvertrauen will, der dürre nur allezeit ſo viel, als er auf einmal will verfertigen laſſen, auf dem kachel-ofen, und laſſe ihn nachmals das geſinde im ſtampfe ausſtoſſen. Es giebt auch an manchen orten gewiſſe leute, die mit der ſache recht umzugehen wiſſen, und dieſe arbeit gegen eine belohnung über ſich nehmen, ſolche heiſſet man hirſe-knauer oder ſtampfer. Vor eine, wiewol geringe art, wird der ſogenannte fenich, fench, pfennich, oder fuchs-ſchwantz gehalten. In den gärten findet man auch noch eine art, nemlich den indianiſchen hirſen, der aber nur zur luſt und nicht zum eſſen dienet. Seine blätter ſind ſpitzig, hart und lang, wie am gemeinen ſchilfe, die ähren dick und rauch, der ſaame aber länglich und in rauhen polſtern verborgen. Der meer-hirſe iſt ein wildes gewächſe, welches an ungebaueten orten in feuchten und ſandigen gründen gefunden wird, und dieſen namen deswegen hat, weil deſſen ſaame einigermaſſen den hirſen-körnern gleich kömmt. Er hat eine holtzigte, dicke und zäſeriche wurtzel, ſo tief in der der erden ſtecket, einen ſtarcken, ellen hohen, und in viele neben-zweiglein zertheilten ſtengel, in geſtalt eines kleinen bäumleins mit langen, rauhen, ſchwartzgrünen blättern, die etwas ſchmäler als die olivenblätter ſind. Oben an den zweigen träget er weiſſe blumen, die zwiſchen den blättern hervor kommen, denen folget ein ſchnee-weiſſer, kleiner hochgläntzender ſaamen, welcher, weil er in der gröſſe des hirſen, und wie perlen anzuſehen iſt, der perl-hirſe genennet wird. Dieſer wird im Auguſt eingeſammlet und gepülvert im wein eingenommen, da er denn den ſtein und urin treibet, und die nieren reiniget; wenn ein quentlein davon in weiſſen wein, von einem, der das tägliche fieber hat, kurtz vor dem paroxiſmo eingenommen, und etliche tage damit continuiret wird, ſo hebet er die kranckheit. Im Groß-hertzogthum Toſcana werden die tauben damit gefüttert. Man nimmt das marck aus 2 oder 3 ſtengeln dieſes indianiſchen hirſens, und brennet ſolche nebſt einem neuen rothen ſchwamm, reibet es zu pulver, und nimmt 12 körner ſchwartzen pfeffer dazu, ferner miſchet man 2 loth weitzen-mehl darunter, daraus wird ein kuchen gemachet, den man mit einem friſchen ey verbindet, und in heiſſer aſche kochet: Man ſchneidet ihn nachmals in 6 ſtücken, und giebt, ein um den andern tag, bey abnehmenden mond, ein ſtück davon denen, die mit kröpfen beſchweret ſind, zu eſſen, und dieſes wiederholet man 2 monat, ſo wird der patient geheilet.

Hirſe (indianiſcher): Ein gewächs, welches in den gärten zur luſt und zierde unterhalten wird. Es treibet hohe, dicke und knotigte ſtengel und aus jedem knoten entſprieſſet ein langes, ſpitziges und hartes blatt, wie am gemeinen ſchilfe. Die ähren ſind dick und rauch, gleichſam haarig. Der ſaamen iſt länglicht und in rauhen polſtern eingehüllet, wird aber bey rauher jahres-witterung nicht reif. Im frühlinge ſäet man ihn in das miſt-beet, und im April verpflantzet man ſolchen in gut fett erdreich.

Hirſen-fieber: Iſt eine kranckheit, da neben einem fieber kleine drüſen, wie hirſen-körner über dem leib ausfahren. Die urſache ſoll ein dickes, ſcharfes geblüte ſeyn, welches, durch die flüchtigkeit des nerven-ſaftes getrieben, ſich ſtopfet, und indem es nicht ausdämpfen kan, ſich in ſolche körner ſetzet.

Hirte, Hutmann: Es iſt dieſes eine perſon die um einen jährlichen gewiſſen lohn, eines andern vieh täglich auf die weide und wieder nach hauſe treiben muß. Es ſind aber der hirten zweyerley, nemlich eigene und gemeinde-hirten. Ein jeder, der mit eigener weide, die 3 oder mehr hufen landes austräget, verſehen, kan einen eigenen hirten halten; ein gemeind-hirte aber wird von einer gantzen gemeinde beſtellet, daß er auf den gemein-feldern, wieſen, angern und holtzungen das gemeind-vieh hüten ſoll. Dem gemeinden-hirten muß zuvörderſt ſein verdienter lohn ausgemachet werden, welcher entweder in geld, oder in einer gewiſſen quantität geträyde beſtehet, und ſolcher lohn wird die hirten-ſchütte genennet,

Digitized by Google

nennet, welchen der pfarrer ſowol als der küſter, vor ihr vieh bezahlen müſſen, dagegen muß aber auch der hirte den durch ſein verſchulden oder verſehen verurſachten ſchaden erſetzen. Des eigenen hirten amt, fänget ſich vor Jacobi an, ohngefehr um Georgius tag im April, und währet bis in den halben November, um Martini herum. Im übrigen ſoll der hirte in vieh-euren erfahrung haben, damit er in plötzlichen zufällen helfen könne, und um dieſer urſache willen, ſoll er mit einer hirten-taſche, in welchen er die bedürfende hülfs-mittel gleich zur hand hat, verſehen ſeyn. Der hirten-ſtab ſoll ihm dienen, daß er zeige, wie er ein hirte und kein miedling ſey.

Hitz-blattern des Geſichts, ſiehe Angeſicht, ingleichen Geſicht.

Hobel-ſpäne: Heiſſen ein gewiſſes gebackenes, ſo folgendergeſtalt bereitet wird. Man nimmt mandeln, ſtößt ſolche klein, thut etwas gewürtz, zucker und roſen- oder zimt-waſſer dazu. Sodann ſchneidet man ſtriemen oblaten, ſo groß als hobel-ſpäne, wickelt ſie über eine ſpindel, leget ſie auf pappier, und bäckt ſie in einer pfanne, ſo oben und unten feuer hat.

Hoch gehen: Wird vom hirſchen geſaget, wenn er ſein gehörne wieder aufgeſetzet hat, und ſchlagen will.

Hochzeit: Dieſes iſt ein faſt in der gantzen welt eingeführtes feſt, da braut und bräutigam, bey ihrer trauung, als neu-angehende ehe-leute gelegenheit haben, von ihrer geſchicklichkeit im haushalten eine probe abzulegen. Dieſes nun vollkommen zu machen, werden freunde und gäſte entweder mündlich oder ſchriftlich dazu eingeladen. Entweder beſtehet dieſe ausrichtung nur in einem abend-eſſen, oder es dauret dieſe ſchmauſerey etliche tage hinter einander, welches denn eine ſchenck-hochzeit heiſſet, weil ein jeder gaſt denen getraueten ein hochzeit-geſchencke bringet. Hierdurch aber ſtecken ſich viele mit ihrem hochzeitlichen und übermäßigen ſchmauſen in ſchulden. Dieſer mißbrauch, und übermäßige hochzeit-geſchencke ſind an einigen orten in Nieder-ſachſen dergeſtalt eingeriſſen, daß ein ſonſt wohlhabender bürger einer nahmhaften groſſen ſtadt genöthiget ward, ſelbige zu verlaſſen, und ſich auf das land zu begeben? Und da ließ er in ſeiner neu-erbauten bauren-hütte an der ober-ſchwelle der thüre dieſe worte, in platt-deutſch einhauen: Hoch-tiet gahn, vaddern ſtahn, un finſter geven, heft my ut . . . breven. Denn es iſt allda die gewohnheit, daß, wenn jemand geſonnen, ein haus zu bauen, ſo erſuchet er bekannte und unbekannte, daß ſie ihm ein fenſter ſchencken wollen. Da nun die groſſen ſcheiben im feuer mit wappen und allerley figuren und farben eingebrannt werden, koſtet manches fenſter oftmals mehr als 10 thaler. Wo gute policey iſt, hat man dieſe mißbräuche anderswo abgeſchaffet, und unter gewiſſen ſtraf-geſetzen denen hochzeitern, allen überfluß zu vermeiden, geboten, auch ihnen zeiten, anzahl der perſonen und gerichte vorgeſchrieben.

Hochzeit-bitter: Eine perſon, ſo von der obrigkeit beſtellet, die gäſte zu der hochzeit einzuladen, und dabey zu bedienen, wobey ihm oblieget, wenn die vorgeſchriebene zahl der gäſte, der hochzeit-tage oder andere gemachte verordnungen überſchritten worden, ſolches anzuzeigen.

Hochzeit-geſchenck: Die geſchencke, ſo an dem hochzeitlichen ehren-tage, nach ſittlichem gebrauch, von den eingeladenen gäſten, in die braut-tafel verehret werden. Dieſelben gehören ordentlich beyden eheleuten zu, und werden nicht nach der freundſchaft, wie ſie von des einen oder des andern ſeite kommen, ſondern gleich getheilet, es wäre denn ein anderes hergebracht.

Hocke, Höcke, Höcker, Hucker, Auf- und Vorkaufer: Heiſſet derjenige, ſo allerhand lebens-mittel aufkaufet, und um höhern preis wiederum verkaufet. In wohl-eingerichteten policeyen iſt dergleichen leuten ziel und maaß vorgeſchrieben, ſie haben aber vielerley auswege, indem ſie denen zu marckt-kommenden leuten nicht nur vor denen thoren aufpaſſen, ſondern ihnen die waare abhandeln, ehe ſie ſich auf den marckt ſetzen. Anderer betrügeriſchen dinge zu geſchweigen.

Hörner-mohn, gehörnter mohn: Es giebt deren dreyerley arten, ſo nur von einander etwas weniges unterſchieden. Es treibet ſtarcke ſtengel, worauf gelbe blumen in gröſſe der zahmen mohn wachſen. Nach der blüte kömmt eine rauche ſchlancke und dicke hülſe, worinnen der ſaame, ſo den gemeinen mohn ähnlich. Alle drey ſorten ſaamen hat viel öhl, ſo zertheilet, wenn es aufgeleget wird.

Hof: Iſt ein ſcheinbares luft-zeichen, beſtehend in einem kreyß um die ſonne, oder mond, auch wol um einen groſſen und hellen ſtern. Insgemein ſind ſie weiß und bleich, zuweilen gefärbet, wie ein regenbogen, nur daß die ordnung der farben umgekehrt erſcheinet. Der hof entſtehet aus dem widerſchein des lichts in einer dünnen, und allenthalben gleich dicken, feuchten wolcke, dergleichen einigermaſſen auch in den badſtuben, oder wo ſonſt ein ſtarcker dampf vorhanden, wenn ein brennendes licht hinein

Digitized by Google

ein gebracht wird, wahrzunehmen iſt. Ein hof um die ſonne, oder den mond, pfleget auf ein ſtürmiſches und unluſtiges wetter zu deuten.

Hof: Nennet man ein land-gut, welches aus einer eigenen haushaltung beſtehet, es ſey ſolches ein frey-gut, oder ein zins- und dienſt-gut. Ein dorf hat ſo viel bauer- oder acker-höfe, kotſaſſen-höfe, u. ſ. w. Oder es heiſſet der haupt-hof, oder hof des erb-herrn, dem die andern dienen müſſen. Dahero ſaget man zu hofe gehen, nach hofe dienen, hof-dienſte leiſten, u. ſ. w.

Hof: Heißt auch, die ſämtliche anſtalt an bedienten und andern dingen, welche zu der nothdürftigen, bequemen, und ſtandes-mäßigen erhaltung und bedienung eines groſſen herrns, eines Printzens, oder Grafens, oder Landes-herrns, und deſſen familie, zu dem ende, an einem gewiſſen orte, wo er ſich aufhält, gemachet iſt, damit er ſich als ein ſolcher vor ſeinem volcke und andern völckern und ſeines gleichen, dergeſtalt äuſſerlich aufführen könne, wie es der königliche, fürſtliche oder gräfliche wohlſtand, die Etiquette, der gebrauch, die gröſſe und macht des ſtaats, ja endlich die beſchaffenheit der dazu gewidmeten einkünfte erfordern, als welches im engern verſtande die revenüen des fiſci oder der kammer heiſſen, und daraus eigentlich nur die hof-ausgaben vor des herrns und ſeines hauſes hohe perſon ſowol, als die hofſtatt, beſtritten werden, allermaſſen demſelben entgegen geſetzet ſind die einkünfte des Ærarii oder derer landſchaft- ſtaats- und krieges-caſſen, als woraus nicht ſowol die hof-ausgaben, als vielmehr die zum innerlichen und äuſſerlichen beſten und wohlſtand, zur ruhe und ſicherheit des gantzen ſtaats gewidmeten nöthigen ſtaats-ausgaben in friedens- und krieges-zeiten beſtritten werden.

Hof: Wird endlich auch derjenige platz in der wirthſchaft genennet, welcher an denen wohn- und wirthſchaftlichen gebäuden zu allerhand geſchäften und abſichten angebracht wird, damit man daſelbſt freye luft habe, allerhand unreinigkeiten und dergleichen hinſchaffen, das vieh daſelbſt ſtehen und gehen könne ꝛc. Daher bey einem land-gute erfordert wird 1) ein guter miſt- und vieh-hof; davon unter dem worte miſt und andern articeln gehandelt worden, und dahin gehören auch die ſtälle, ſcheune, ſchuppen, miſtpfützen, träncken, der miſt, raufen, allerhand geſchirr, das holtz ꝛc. 2) Ein etwas kleinerer, reinlicherer und von innen abgeſonderter hof, an dem herrſchaftlichen wohnungs-gebäude allernächſt. Siehe Hof-Raithe.

Hof-dienſte, ſiehe Frohn-dienſte.

Hof-dreſcher, ſiehe Dreſcher.

Hof-jäger: Iſt an einem fürſtlichen hofe, ein anſehnlicher jagd-bedienter, auf deſſen fleiß bey einem jagen das meiſte ankommet; wenn dergleichen zur hirſch-feiſt- oder ſchweinhatz-zeit von der herrſchaft anzuſtellen befohlen wird, pfleget dieſer hof-jäger von dem ober-jägermeiſter an denjenigen forſt-meiſter, in deſſen revier das ausſchieſſen oder abjagen vor ſich gehen ſolle, abgefertiget zu werden, ſowol die fürſtliche ordre an denſelben zu überbringen, als der vor einrichtung des jagens zu wiſſen nöthigen umſtände und gelegenheit ſich zu erkundigen: Da muß er demnach die ſituation und dickigte, auch was vor ſtell-flügel in ſolcher heide vorkommen, entweder nach ſeinem augen-maaß, oder beſſer, ſo ers verſtehet, geometrice genau bemercken, und in einen riß zu papiere bringen, in demſelben auch andeuten, wo er mit dem lauf heraus zu kommen gedencke, und wohin das wildpret ſeine flucht nehmen möchte. Von alten leuten in ſolchem forſt-reviere hat er ſich heimlich zu erkundigen: Ob des winters auch futter, heu oder ſtroh vor das wildpret gegeben werde? Ob daſſelbige ruh und nahrung bekomme. Ob zur herbſt-zeit vor die ſauen kirr-plätze angerichtet, und ob quellen, waſſer, brudel, ſuhlen, ſaltzlecken, heu-ſcheinen und heu-raufen in gutem ſtande erhalten werden? Er muß zu pferde bereiten, oder zu fuß abſchreiten, wie viel fuder-zeug ohngefehr anfänglich einzuſtellen nöthig ſeyn möchten, um ſolches gehörigen orts ausführlich zu melden: Bey ſolcher unterſuchung muß er ſowol mit dem forſtmeiſter ſelbigen reviers, als auch deſſen unterhabenden förſtern ausführliche abrede nehmen, am allerſicherſten aber mit ihnen zugleich hinaus reiten, den ort und ſtelle ſelbſt mit ihnen in augenſchein nehmen, ſich darbey erkundigen: Ob auf ihrem revier gelegenheit vorhanden, ein jagen zu machen; auch was und wie viel wildpret in ſolchem revier ſeyn möchte, ſich von ihnen ſchriftlich geben laſſen; nicht weniger erkundigung einziehen: Wo und an welcher gegend zum erſten das jagen zu faſſen oder anzufangen? Welcher weg zum haupt-flügel zu nehmen? Wohin der lauf-platz komme? Ob genug dickigte und waſſer im abjagen vorhanden? Wie viel fuder-zeug zum gantzen jagen kommen? An welchen ort der zeug zu rücken? Wo das jagd-lager, und ob alles nöthige dabey ſey? Wo der hunde quartier zum abjagen? Ob viel verlohrne treiben zu machen, und welche büſche zu nehmen ſeyn? In wie viel poſten der zeug gerichtet? Ob eckern zur kirrung vorhanden, und ob ſie lange gekirret? Wie viel ſie

Digitized by Google

kirr-plätze, und was ſie vor kirrung haben, auch ob viel vorrath vorhanden? Ob unter das wildpret oft ſehr geſchoſſen oder gehetzet worden ſey? Und was dergleichen vorfallende erinnerungen mehr ſind. Bey hierauf erfolgender bewerckſtelligung eines jagens muß er auf jedem flügel voran reiten, die zeug-knechte und jagd-leute commandiren, und den zeug zu ſtellen anweiſen, auch durch ein paar mann die von ſträuchern bewachſene flügel räumen laſſen, und übrigens alles dasjenige, worzu er von ſeinem vorgeſetzten ober-jägermeiſter befehl hat, genau beobachten, und fleißig ins werck richten.

Hof-jagd, ſiehe Jagd.

Hofmeiſter: An einigen orten nennet man den hofmeiſter auch einen meyer, hofmeyer, und iſt eine ſolche perſon, welche auf dem lande in denen gebräuchlichen hauswirthsſchaftlichen verrichtungen, als feld-bau, acker-arbeit und der vieh-zucht wohl geübet und erfahren ſeyn ſoll, und deswegen bey groſſen adelichen auch andern weitläuftigen gütern und vorwerckern angenommen wird, die beſtellung des haus-weſens und feld-arbeit, und was von dieſen abhanget, als das düngen der äcker, wieſen, küchen-obſt- und gras-gärten, nach ſeinem beſten wiſſen und gewiſſen zu beſorgen, und den eigenthums-herrn davon richtige rechnung abzulegen, und über alles gebührende rede und antwort zu geben, dem geſinde zu rechter zeit ſein gehöriges eſſen, trincken und lohn zu reichen, die fröhner und tagelöhner zu des herrn nutzen anzuſtellen, und den nutzen des herrn in feldern, wieſen, gärten, und dergleichen, treulich zu befördern; hingegen allen ſchaden vorbeugen, und denſelben abzuwenden ſuche. Er ſoll auch keine mißbräuche und nachtheilige neuerungen aufbringen, vielweniger geſchehen laſſen, daß dergleichen von jemanden anders, es ſeyn nachbarn, und was denen anhängig, eingeführet werden, z. E. über die felder keine neue wege geſtatten, gehäge und zäune nicht ändern laſſen. Und ob man gleich meiſtentheils mit darauf ſiehet, daß er weder zu jung noch zu alt ſey, ſo iſt doch vornemlich zu beobachten, daß er ein geſunder und hertzhafter mann ſey, der die kundſchaft des grundes und bodens, auf welchem ſeiner herrſchaft güter liegen, wohl inne habe, er ſoll auch ferner eines redlichen, getreuen, arbeitſamen, ſparſamen, nüchternen und friedfertigen mannes guten namen haben. Da er nun entweder unter ſeines eigenthums-herrns unmittelbarer herrſchaft, oder unter eines amtmannes, ſchöſſers oder verwalters aufſicht ſtehet, ſo ſoll er ohne deren wiſſen und willen nichts, das er nicht ſelbſt überſehen kan, unternehmen, ihnen unwiſſend keine reiſe anſtellen, noch vielweniger des nachts aus ſeinen anvertrauten gütern bleiben, mit verdächtigen leuten keine gemeinſchaft halten, vielweniger dieſelben, noch auch andere beherbergen. Das geſinde zur gottesfurcht, und daß es zum nachtheil des herrns nichts vornehme, anhalten, vielmehr demſelben mit gutem exempel vorgehen, und überhaupt ſich um nichts bekümmern, was nicht zu ſeines herrn und der anvertrauten güter aufnahme und beſten gereichet, dahero ſich in anſehung ſeiner nachbarn in keine fremde händel, welche ſeiner herrſchaft nachtheilig ſind, mengen. So ſoll er auch wachſam ſeyn, damit weder durch diebe und räuber unheil und ſchaden angerichtet werden könne, fürnemlich ſoll er ſich die ſorge wegen feuer und licht wohl befohlen ſeyn laſſen, abſonderlich zur winters-zeit, und ehe er ſich zu bette leget, des nachts die küchen, heerde und feuer-mauern ſelbſt [illegible], dem müden geſinde wegen zu verhütender feuersgefahr, licht in die ſtälle zu [illegible], und in den kammern brennen zu laſſen, nicht geſtatten, vielweniger glüende kohlen-töpfe in die ſchlaf-kammern mitzunehmen zulaſſen, und aus dieſer urſache ſoll er abends der letzte im hauſe, und früh [illegible] der erſte auf ſeyn, und damit des andern tages alles in einer guten ordnung gehe, ſoll er abends [illegible] knechten, mägden, fröhnern und tagelöhnern [illegible], was ſie den folgenden tag zu verrichten haben, auch alle ſeine geſchäfte ſo ſorgſam ausrichten, daß er keine ſache nicht zweymal zu thun anbefehle, wodurch die zeit verdorben, und unnöthige arbeit [illegible] verurſachet werden. In anſehung des ackerbaues ſoll er des ſchifs und geſchirres wohl kundig ſeyn, damit er von denen handwercks-leuten nicht [illegible] hintergangen oder [illegible] gefähret werde, kan er ſelbſt eines und das andere von dergleichen ſtücken in ermangelung eines tüchtigen ſchirrmeiſters, als der ſeine ſtelle in ſeiner abweſenheit vertreten ſoll, verbeſſern und machen, ſo iſt er bey müßigen zeiten, zumal im winter, verbunden, ſolche zu verfertigen, damit er nicht alle kleinigkeiten im nothfalle zum wagener und andern meiſtern ſchicken müſſe. Was das [illegible] betrift, ſoll er alle ſtücke in guter ordnung halten, und was er denen knechten davon übergeben, richtig aufſchreiben, und wie damit umgegangen wird, [illegible] fältig darum bekümmert ſeyn, und [illegible] länge der zeit und öftern gebrauch [illegible] de gehet, ſoll er ſolches alſobald in der herrſchaft, oder ſchöſſer, oder verwalter anzeigen, damit [illegible] ſtatt neues angeſchaffet werde. Es iſt [illegible]

[illegible]

nothwendig, daß er zu aller zeit an allen zur haus- und landwirthſchaft erfarderlichen ſachen und geräthe, als äxten, beilen, ſägen, hämmern, zangen, ſchippen, allerley hacken, ſpaten, gabeln, eggen und zincken, wagen und pflug-rädern, zügeln, ſeiten-blättern, ſträngen, und was dem allen anhängig, einen zulänglichen vorrath habe, damit das mangelnde ſogleich ohne zeit-verſplitterung erſetzet werden könne, und er nicht urſache habe, ſich bey ſeinen nachbarn mit borgen lächerlich und wol gar verächtlich zu machen, auch das geſinde, fröhner und tagelöhner an ihrer vorhabenden arbeit nicht gehindert werden. Iſt ſeine anſtellung der arbeit in gehöriger ordnung, ſo ſoll er hernach ſeine ſorgfalt auch auf das zug-vieh gerichtet ſeyn laſſen, damit demſelben nicht mehr laſt aufgeleget werde, als es zu ertragen im ſtande iſt, und daß es demſelben niemals an genugſamen futter und fleißiger wartung mangele: Er ſoll um dieſer urſache willen nicht nur ſeine knechte auf dem lande unvermuthet beſchleichen, wie ſie mit demſelben umgehen, und ob ſie daſſelbe bey der arbeit über die gebühr anſtrengen, daß es abgemattet werde, ſondern hauptſächlich die ſtelle fleißig beſuchen, ob daſſelbe mit der gereichten fütterung verſehen werde, ob es reinlich geputzet, die ſtälle behörig ausgemiſtet, und reines ſtroh zum unterſtreuen gebrauchet werde; ſo ſoll er auch vor deſſelben geſundheit beſorget ſeyn, dahero ſelbiges oft beſichtigen, oder von einem erfahrnen ſchmiede beſichtigen laſſen, damit, wenn ſich an ihnen was eräuſſert, dem unheil der kranckheit bey zeiten vorzubeugen, maſſen es gar oft geſchiehet, daß das vieh früh geſund und friſch an die arbeit oder auf die weide gehet, und doch wol unmuthig wieder nach hauſe kommet. Verſtehet er nun ſelbſt einigermaſſen die curirung deſſelben, iſt es gut, iſt er aber darinnen unerfahren, ſo wird er in dieſem lexico ſowol was die pflege des leibes der menſchen betrift, als auch die unterhaltung der geſundheit des viehes und in vorfallenden kranckheiten, ihrer curirung wegen genugſame anleitung unter denen dahin einſchlagenden artickeln finden, und alſo im falle der noth ſich genugſamen raths erholen, und allerley dienſame und nutzbare mittel anwenden können.

Hofmeiſterin: Heiſſet an einigen orten auch die meyerin, hofmeyerin, käſemutter, und iſt insgemein die ehefrau des hofmeiſters. Wie nun dieſer überhaupt die aufſicht auf das ſämtliche geſinde, tagelöhner und fröhner hat, ſo hat man doch, um dem hofmeiſter das leben nicht gar zu ſauer zu machen, und die frau hofmeiſterin nicht nur gantz alleine im bette zu gebrauchen, vor gut befunden, daß deſſen frau etwas von der haushaltungs-laſt über ſich nehmen müſſe. Denn eine dergleichen frau ſoll und muß eigentlich die ſtelle der gnädigen frau, oder auch eines andern eigenthums-herrns frau in küche, keller und bey den weiblichen geſinde vertreten, und ſo von ihr rechenſchaft gefordert wird, dem herrn oder verwalter von allem antwort zu geben im ſtande ſeyn. Man hat ihr daher die ſorge für das rind-ſchwein-ziegen- und feder-vieh aufgeleget, und vermöge dieſes lieget ihr das milch-weſen, butter- und käſe-machen, wie auch das brod-backen ob, und auch bey einigen herrſchaften wird ihr das fleiſchwerck, ſowol ſpeck als geräuchert fleiſch, wie nicht weniger alles obſt, es ſey grün oder getrocknet oder gebacken, ferner die andern victualien an allerley küchen-kräuterey, rüben, möhren, erbſen, linſen, hafer-krütze, grieß, graupen, und was zur leibes nahrung und nothdurft nöthig iſt, ingleichen wegen der vieh-zucht das futter, als ſchrot, kleyen, ſchwartz mehl und ſaltz, und was dergleichen mehr iſt, anvertrauet. Wie nun dieſer frau vornehmſte tugend ſeyn ſoll, daß ſie mit ihrem anvertrauten güthern getreu umgehen, und ihres herrn, auch gewiſſer maſſen ihres eigenen mannes nutzen und frommen ſorgfältig befördern ſoll, ſo iſt wol hauptſächlich darauf zu ſehen, daß ein dergleichen weib die wahre gottesfurcht in ihrem hertzen hege, denn daraus flieſſet hernach von ſelbſten, daß dieſer haupt-tugend die andern, nemlich treue, ſorge, ſparſamkeit, wachſamkeit, fleiß, arbeit, gehorſam und liebe, an der ſeite ſtehen. Es gehöret ferner vor eine ſolche frau, daß ſie auf das wohl ihrer kinder ſowol was die gottesfurcht, und unterweiſung in der chriſtlichen religion, als auch was ihre erziehung, und die erhaltung der geſundheit betrift, ein wachſames auge habe; es lieget ihr weiter ob, daß ſie mit dem weiblichen geſinde ſo umzugehen weiß, daß dieſes die anbefohlene arbeit der frau aus liebe und nicht gezwungen, verrichtet; ſo iſt ſie auch ſchuldig, daß ſie ſowol vor die reinigung der wäſche, als auch vor anſchaffung neuer und ausbeſſerung alter, wie nicht weniger vor bett- und tiſch-geräthe, auch vor die betten ſelbſt, und daß dieſe allezeit mit federn unterhalten werden, unermüdete ſorge trage, und aus den letztern entſtehet die feder-vieh-zucht an gänſen und enten, welche ihre federn willig zu den betten geben, darum muß ſie ſommers-zeit alle federn fleißig ſammlen, und im herbſte beym ſchlachten der gänſe und enten aufheben, und im winter, da das geſinde nicht allezeit genugſa-

nugſame arbeit hat, ſchlieſſen laſſen. Das ſpinnen ſoll auch ein groſſer theil ihrer guten hauswirthſchaft ausmachen, daß ſie neue wäſche, wie auch bett- und tiſch-geräthe anſchaffen kan, daher ſoll ſie das garn zuzurichten, als äſchern und ausſchlagen deſſelben, wohl verſtehen; ferner ſoll ſie das aus dieſen entſtehende flachs-weſen, nemlich rüffeln, röſten, brechen, ſchwingen, hecheln und ſpinnen ſich höchſten fleiſſes laſſen recommandiret ſeyn, welches gleichfalls im rauhen winter, und da die nächte lang ſind, vorgenommen zu werden pfleget, und allein dem weiblichen geſchlechte oblieget; ferner muß ſie die vieh-ſtälle fleißig beſuchen, ob das rind-vieh und die ziegen fein rein ausgemolcken werden, die milch ſelbſt in empfang nehmen und verwahren, die ſahne oder rahm reine abſchöpfen und zu denenſelben das geſchirre ſauber halten, daß hernach ſowol reine butter als auch gute käſe gemachet, und entweder zum verkauf in die ſtadt geſchicket, oder zum räthlichen aufbehalt in dem hausweſen angewendet werden können. Auf die fütterung ſoll ſie gleichfalls ein wachſames auge haben, dahero dann und wann die wieſen, wie auch die ſchrepf-felder beſuchen, ob alles ſo, wie ſichs gebühret, verrichtet werde, und daß die mägde abſonderlich den weitzen nicht zum ſchaden der frucht allzutief ſchrepfen. Vor das vieh ſoll ſie gleichfalls bekümmert ſeyn, daß nicht nur das alte gehörig abgewartet werde, ſondern ſelbſt vielen fleiß auf das junge vieh, als kälber, ferckel und zieglein wenden, daß es nicht verbutte, ſondern zu rechter zeit, was zur zucht tauget, abgeſetzet werden möge, was aber undienlich zu werden pfleget, bey zeiten verkaufen, oder der herrſchaft in die küche liefern. Was das füttern und brüten des feder-viehes betrift, davon ſoll ſie gute wiſſenſchaft haben, die eyer, daß ſie nicht zu geil werden, und alſo zum unterlegen untüchtig ſind, wohl verſtehen, auch mit der fütterung dieſes viehes ſo umzugehen wiſſen, daß nicht der preis der körner den zu hoffenden nutzen überſteige, die eyer aber, welche ſie nicht nöthig hat unter zu legen, ſoll ſie aufheben und verkaufen; vor allen dingen ſoll ſie die trut- oder calecutſch-hühner zucht, derſelben wartung, und weil dieſes abſonderlich ein ſehr weiches vieh iſt, ihre curirung ſich wohl bekandt machen, welches unter dem wort Calecutiſche hühner oder Trut-hühner in dieſem buche ausführlich angewieſen worden. Weiter ſoll ſie, damit kein nachtheil entſtehe, genau mercken, wie viel ſie ſtück vieh von allen arten deſſelben habe, dahero gebühret ihr in eigener perſon früh morgens das vieh aus den ſtällen ſelbſt zu zählen, und abends, wenn es wiederum eingethan wird, gleichfalls wiederum einzuzählen, dadurch wird nicht allein das geſinde aufmerckſam, ſondern ſie verhütet auch vermöge dieſer achtſamkeit allen zu beſorgenden ſchaden, oder erfähret doch wenigſtens, ob etwas fehlet, und ob durch verwahrloſung oder raub der ſtoß-vögel ein ſtück zu grunde gegangen iſt. Das backen muß ſie denen mägden nicht allein vertrauen, ſondern wenn geſäuert und der teig ausgewircket wird, zugegen ſeyn, auch beym einſchieben in den back-ofen die aufſicht nicht unterlaſſen, denn es kan untreues geſinde nicht alleine am mehle ſondern ſogar am teige ſchaden genug verurſachen. Damit auch knechte und mägde nicht nur die ihnen obliegende, ſondern auch andere anzubefehlende nöthige arbeit unverdroſſen übernehmen, ſoll eine hofmeiſterin nicht nur liebe vor das geſinde haben, ſondern auch mit genugſamer autorität, ernſthaftigkeit und ordentlicher anſtaltmachung verſehen ſeyn, und dieſes erhält ſie hauptſächlich damit, wenn ſie erſtlich dem geſinde ſein gehöriges eſſen, trincken und lohn reichet, wodurch nicht allein die gelegenheit zur parthiererey, ſondern oftmals unerſetzlicher diebſtal abgewendet wird, und zum andern ihnen ſolche arbeit aufleget, die ſie ertragen können, und endlich, wenn die frau hofmeiſterin ſelbſt ein exemplariſch leben führet, und ihrem geſinde mit ihrer treue, ſorgen und arbeit ein gutes muſter zeiget, darnach ſie ſich achten ſollen; ſie ſoll dahero nicht zänckiſch, läuſiſch, eigenſinnig, noch ſchwatzhaft ſeyn, vielweniger den gantzen tag, wie ein altes ſchnurreiſen im hauſe herum brummen, und wol manchmal gar einen donner und hagel nach dem andern heraus ſtoſſen, dadurch das geſinde zur arbeit verdroſſen gemachet und am ende gar der ſegen GOttes von ſich und ihrem manne abgewendet wird. Da ſie ihre kinder und mägde nebſt der furcht GOttes auch zu einem ſittlichen leben anhalten ſoll, ſo muß ſie den letztern das auslaufen in die ſchencken und andere verdächtige örter durchaus nicht geſtatten, und ſo ſie ja mercket, daß nachbar anders knecht ſich etwa bey ihrer groß-magd einzuniſteln bemühet, ſoll ſie dann und wann, und da ſich niemand etwas verſiehet, die ſchlaf-kammern beſuchen und nicht geſtatten, daß ſich ungebetene gäſte in ihrem hauſe heimlich aufhalten; des lichts und feuers aufſicht im hauſe ſoll auch ein hauptſtück ihrer guten wirthſchaft ſeyn, dahero ſoll ſie, ehe ſie ſich zur ruh begiebet, küche und heerd viſitiren und daran ſeyn, daß, wo ja den mägden eine lampe zum ausziehen in die kammer verſtattet wird, ſie durchaus ſich nicht eher

nieder-

niederlegen, als bis ſie die brennende lampe richtig ausgelöſchet haben. Daß milch-äſche, butter-fäſſer, melck-gölten, küchen-geſchirre, waſſer-ſtänder, waſch-fäſſer, miſt-haacken, ofen-gabeln, und was in der haushaltung mehr nöthig iſt, nicht mangeln, ſondern fürnemlich die erſtern ſtücke fein rein gehalten werden, iſt gleichfalls eine ſchuldigkeit vor die hofmeiſterin. Hat ſie bey übergabe der haushaltungs-geſchäfte ein richtiges inventarium empfangen, ſo ſoll ſie ja wohl darauf bedacht ſeyn, daß ſie daſſelbige nicht nur in einem guten ſtande erhalte, ſondern auch, damit zum nachtheil ihres mannes nicht etwas davon entwendet werde, fleißig ſorge tragen, und ſie am ende, wenn es entweder der herrſchaft länger beyſammen zu bleiben, nicht anſtehet, oder ſie und ihr mann ſich verbeſſern können, mit ehren aus ihren wohlverwalteten dienſten gehen mögen.

Hof-Raithe: Wird auf einem wohl angebaueten herrenhof der raum genennet, darauf alle diejenigen gebäude mit ihren zugehörigen theilen, welche zu einer vollſtändigen land-wirthſchaft vornemlich nöthig, dergleichen die hofmeiſterey, ſcheuren, ſtälle, ſchuppen, back- und brenn-häuſer u. ſ. f. nicht nur in guter ordnung diſponiret zu finden, ſondern es muß auch ein jedes derſelben insbeſondere nach der abſicht ſeines gebrauchs in einer bequemen lage anzutreffen ſeyn. Dieſemnach gehören zunechſt der hofmeiſterey die küh- und pferde ſtälle; die ſcheuren ſollen dargegen vom herrn-hauſe, ſo weit als nur möglich entfernet, und die einfahrt des hofes im gegentheil, nahe gelegen ſeyn; ſchweine-ſtälle erfordern wegen ihres üblen geruchs einen abgeſonderten ort, und um der vielen gauche willen, einen ſtarcken abzug u. ſ. f.

Hof um den mond, oder Monden-hof: Dieſer iſt eine ſcheinende luft-begebenheit (meteoron emphaticum) und entſtehet, wenn viel eiß-waſſer- oder ſchnee-theile und dünſte in der luft vorhanden ſind, welche in unſern augen die vorſtellung eines circuls um den mond machen, da doch wircklich ein ſolcher creyß nicht um den cörper des monds ſich befindet, ſondern er entſtehet in der oberſten region unſerer die erde umgebenden luft, wenn das zurückprallende licht, welches von der ſonnen auf den mond-ball ſchieſſet, in die mit allerhand fremden theilen erfüllete atmoſphaera fället, und ſolche vorſtellungen veranlaſſet, daß wir daher nicht ungereimt reden, wenn wir ſagen, daß ſowol die monden- als ſonnen-höfe ein betrug unſers geſichtes ſind. Des vorgebens grund aber, daß ſolche höfe nur entſtehen, wenn viele waſſer- ſchnee- oder eiß-theile in der luft vorhanden, läſſet ſich daraus deutlich ſchlüſſen und abnehmen, weil allemal eine merckliche veränderung des wetters darauf erfolget. Denn wären ſolche circul wircklich um den mond oder um die ſonne, wie könten, da dieſe cörper ſo ungeheuer weit von der erden entlegen, und keine verbindlichkeit mit derſelben haben, davon in unſerer luft einige veränderungen entſtehen? Solchemnach muß man auch hier ein allgemeines vorurtheil ablegen, und erkennen lernen, daß uns viele dinge, wenn wir blos unſerm geſichte trauen, und nicht zugleich der vernunft gehorchen, gantz anders ſcheinen und vorkommen, weder ſie in der that und wircklich ſind. Geſchiehet nun dieſes in einem, warum ſolte es nicht auch in vielen andern ſich zutragen können? Dafeme wir der ſchwachheit unſerer ſinnen mehr zutrauen, als derſelben zugetrauet werden ſolte. Mit mehrern aber kan ſowol von dieſer luft-begebenheit als auch von vielen andern, des berühmten herrn D. Börners phyſica im gantzen 11ten capitel nachgeleſen werden.

Hohe netze: Sind eine alſo genannte art vogel-netze, welche auf ſchnepfen, rebhühner und andere groſſe vögel gebrauchet werden, und 40 bis 50 ellen lang, und 12, 15 und mehr ellen hoch geſtricket ſind; man pfleget ſie am ſtrick-ſtock weiter, als das hühner- und wachtel-geleiter zu ſtricken, und an eine lange leine mit beinernen ringen anzuhängen, daß man ſie leichtlich zuſammen und wieder von einander rollen kan. Wo man nun weiß, daß ſich etwan rebhühner aufhalten, oder wo ſie weiden, muß man 2 oder 3 morgen und abende darauf ſpendiren, und ſie verhören, um welche zeit ſie ſich frühe von der weid, und um welche ſie ſich abends wieder auf die weide begeben, das iſt, ihren fall und wieder-fall, den ſie natürlicher weiſe, unaufgetrieben und ungeſprenget für ſich nehmen, wohl auskundſchaften und beobachten; wenn man dieſes weiß, wird dieſes hohe oder hoch-netze, entweder im freyen feld an hohe ſtarcke ſtangen, oder wenn es die gelegenheit giebt, auf bäume alſo angebunden und der fall erwartet. Kommt nun ein gantzes volck rebhühner nahe bey einander geflogen, in meinung auf ihre weide ſich zu begeben, und prellen in das darzwiſchen geſtellte hoch-netze an, ſo fallen ſie mit einander in den untern buſen des netzes hinab, da ſie denn ausgenommen, und das netze wieder geſtellet, oder abgenommen wird. Sie fallen meiſtentheils alle darein, doch begiebt ſichs bisweilen, daß etliche davon auskommen: Drum muß der weydemann ſehr nahe dabey ſelb ander oder ſelb dritte verborgen liegen, da-

mit er geſchwind zugreifen, und die gefangenen hühner, ehe ſie ſich wieder losmachen, heraus nehmen kan. Es muß aber dieſes allein in dunckler dämmerung der tag- und nacht-ſcheidung geſchehen, ſonſt wird nichts in die netze fallen. Mit dieſen netzen werden auch die ſchnepfen, wenn ſie vom holtz auf die weide, oder von der weide wieder ins holtz fallen, öfters gefangen.

Hohe tücher, ſiehe Tücher.

Hohl-müntzen, Blech-müntzen: Sind alte deutſche dinne müntzen, ſo nur auf einer ſeite gepräget ſind, daß die fugen eines ſtempels auf der einen ſeiten eingebogen, auf der andern ſeite aber ausgebogen zu ſehen ſind. Sie ſind in den mittelſten ſeculis gepräget und von verſchiedener gröſſe. Die darauf geprägten figuren ſind meiſt unförmlich. Sie ſind von feinen ſilber; zwar hat man auch goldene, dieſe ſind aber ſehr rar.

Hohlnädeln: Heiſſet bey den nähderinnen eine gewiſſe art von kleiner löchricher nahd, wo nemlich in einem weiſſen tuche, es ſey neſſeltuch, cattun oder leinewand, vermöge eines ſtepp-ſtiches allezeit über 2 oder 3 fäden in einer langen und gleichen fadenrechten linie geſtochen wird. Zu dieſem ende pfleget die nähderin, nachdem die löchlein klein oder groß werden ſollen, einen oder 2 fäden auszuziehen.

Hohl-taube: Iſt eine art wilder tauben, welche viel kleiner als die gemeine haus-tauben, von farbe aber ſchwärtzlich blau ſind. Sie haben rauche und rothe füſſe, auch einen weißlichten ſchnabel, der um die naſen-löcher etwas purpur-farb iſt; der hals hat vornen und an den neben-ſeiten eines theils purpurfarbene, andern theils grünlichte federn, welche ſchön gläntzen, je nachdem dieſelbe auf die ſeite gegen den tag gehalten werden, hinten am halſe aber blicket etwas purpurfarbenes hervor. Die 4 längſten ſchwing-federn ſind ſchwartz mit etwas roth vermiſchet, die kleinſten ſind aſchen-farb, wie auch die mittelſten, welche aber zu äuſſerſt ſchwartz, und die letzten federn gegen den rücken zu licht-roth ausſehen; ſie heulen geſchwinder als die ringel-tauben, und niſten wie die ſpechte, allezeit in die hohlen bäume, allwo ſie ihre jungen, aber niemals mehr als 2 und gemeiniglich taubert und täubin ausbringen. Es iſt ihnen mit garnen nicht anders beyzukommen, als auf denen in höltzern befindlichen plätzen bey denen träncken, welche man hierzu bereitet, da ſie in einer hütten, wie auf dem heerde, gerücket werden können.

Holder, ſiehe Hollunder.

Holippen: Sind ein gewiſſes dünnes zuſammen gerolltes gebackens, welches von milch, zucker, oder auch zimmet und ohne zucker in einem eiſern inſtrument, das holippen-eiſen genannt, (welches man gleich einer zange aufmachen und zudrücken kan) gebacken und verfertiget wird, und zwar folgender geſtalt: Man rühret in ein halb nöſel gute milch ein paar löffel voll mehl, ſchläget 4 eyer daran, und quirlet es gantz klar, und ſchüttet alsdenn um 6 pfennige geſtoſſenen zimmet, und 3 loth zucker darunter, und rühret es zuſammen klar ab. Hernach machet auf einem forgir-loch mit hartem holtze feuer an, leget das eiſen darüber, darauf die holippen ſollen gebacken werden, und machet daſſelbe erſt recht heiß, thut es von einander, und ſtreichet es mit ſpeck an. Wenn dieſes geſchehen, ſo gieſſet man einen eß-löffel voll von der eingemachten klare auf das eiſen, drucket ſolches zuſammen, und leget es wieder auf das feuer; verkehret es aber, damit es auf beyden ſeiten bräunlicht werde. Hernach machet man das eiſen auf, und wickelt das gebackene blätlein auf ſelbiges, ziehet es wieder heraus, leget das gebackene auf eine ſchüſſel, und verfertiget derer ſo viel, als man nöthig hat. Wenn man ſie ohne zimmet und zucker haben will, läſſet man dieſe 2 ſtücken nur davon. Solten etwa die holippen nicht mürbe genug ſeyn, ſo läſſet man unter die klare einen halben eß-löffel voll geſchmeltzte butter laufen, und ſetzet die klare an einen ort, wo ſie ein wenig warm ſtehet, damit die butter nicht zuſammen rinne.

Holippen-eiſen: Iſt ein von eiſen verfertigtes inſtrument, worinnen die holippen gebacken werden.

Holländiſch bändgen: Iſt ein weiß gantz ſchmal und dicht gewebtes gemuſtert ſtreiflein, womit das frauenvolck alles dasjenige, welches ſie nicht gerne nehen, ſteppen oder hohl-nädeln wollen, z. E. die bündgen an den hemden, ſchürtzen u. ſ. f. etliche mal zu beſetzen pfleget. Es wird ſtückweiſe verkaufet.

Hollauch, ſiehe Lauch.

Hollen-zopf: Iſt eine art moos, welches mehrentheils in denen waſſer-röhren gefunden wird, und unten einen ſatz oder wurtzel hat, woraus lange und dünne fäſerlein ſchieſſen, die wie ein haar-zopf ausſehen, daher er auch dieſen namen mag bekommen haben.

Hollunder: Dieſer ſo bekandte baum iſt billig zu den wilden bäumen zu zählen; er wächſet aus den kernen ſeiner beere, und wird faſt allenthalben unter dem buſch oder laub-holtze gefunden. Man pflantzet ihn wegen ſeiner blüthe und frucht zuweilen auch an den entlegenſten orten der gärten, brauchet aber gar keine wartung. Man erzielet ihn durch ſchöß-

linge

Digitized by Google

linge oder auch nur abgeſchnittene ſtengel, ſo im Mertz an einen kühlen ort geſetzet, und fleißig begoſſen werden. Er hat verſchiedene namen, denn an einigen orten wird er auch holder, flieder oder flitter genennet, und wächſet zu einer mittelmäßigen höhe; hat ein feſtes holtz, aber eine weiche rinde; ſeine zweige ſind lang, gerade, und wachſen knotenweiſe, welche inwendig einen weiſſen aber weichen kern oder marck haben, und ſind auswendig mit einer zweyfachen rinde verſehen, da die obere grün, die andere aber gelb iſt, und beyde in der artzeney nützlich zu gebrauchen. Seine blätter ſind am rande gekerbet, länglicht, dunckelgrün, und von einem widerwärtigen geruch. Die blüthe beſtehet aus kleinen 5 blätterigten und wohlriechenden röſgen, welche auf einem zwieſelichten büſchel beyſammen hervor wachſen; an deren ſtatt ſodenn anfangs grüne, und wenn ſie reif, gantz ſchwartze beerlein, wie wacholder-beeren geſtaltet, kommen, welche inwendig einen dunckel-rothen ſaft, und 3 länglichte körner haben. Zum häuslichen gebrauch werden diejenigen beeren, deren baum an einem trockenen ort wächſet, den andern, ſo auf einen feuchten und wäſſerichten grund ſtehen, vorgezogen; ſeine blätter ſind faſt die erſten des frühlings, welchen der froſt, käfer, raupen und anders geſchmeiß ſo leichte nicht ſchadet, wie denn auch ſchwerlich ein jahr hingehet, daß er dem eigenthums-herrn ſeine früchte nicht liefern ſolte. Schon im mertzen oder wenigſtens zu anfange des Aprilis brechen zwiſchen ſeinen blättern gantz kleine träublein hervor, die, wenn ſie zuvor abgeſotten, und gleich den gurcken mit guten eßig eingemachet werden, einen delicaten ſallat geben. Die blätter dieſes nützlichen baumes erweichen. Die beeren, die mittlere rinde, der ſaft ſeiner wurtzel, der blume ſowol als der beeren, treiben die feuchtigkeiten durch den ſtuhl in ſchweiß. Aeuſſerlich werden die blätter, wenn ſie zerquetſchet, vor den brand gebrauchet. Wenn man die ſchaale in weiſſen wein einweichet, etwa 1 bis 2 drachma, und etwas zimmet hinzu thut, treibet er den urin. Die blätter in ſuppen gekochet, wie auch die knoſpen zertheilen den ſchleim und galle. Ein bis 2 drachma von der wurtzel in wein gekochet und gegeſſen iſt wider die waſſerſucht dienlich; wenn der ausgedrückte ſaft von 2 loth bis zu 6 drachma in wermuth-wein eingegeben, oder mit honig und etwas geſtoſſenen zimmet verdicket, ingleichen wenn man den ſaamen dörret, pulveriſiret und in weiſſen wein eines drachma ſchwer, einnimmt, thut es eben die wirckung. Der hollunder-beeren kerne, in wein getruncken, iſt wider die härte und verſtopfung der bär-mutter. Die gedörrete blüthe in wein-eßig gethan, ſtärcket den magen, und vertreibet die würmer. Wenn man in die löcher der maulwürfe einen zweig von hollunder ſtecket, treibet er ſie entweder aus ihrer höhle, oder machet ſie ſterbend. Aus den beeren wird eine ſehr gute latwerge gemachet, welche die bruſt ungemein reiniget, auf dieſe art: Man nimmt der recht reifen hollunder-beeren ſo viel, als man zu machen geſonnen iſt. Man thut ſie in ein leinen tuch, drücket den ſaft aus, kochet ſelbigen in einem irdenen topf bis auf 2 drittel, d. i. daß aus 3 kannen eine werde. Dieſe conſerve iſt dem honig gleich, hat einen ſüſſen geſchmack, der doch hinten nach etwas ſäuerlich iſt. Man nimmt davon 2 löffel voll zu beliebiger ſtunde, davon man in dem magen eine groſſe erleichterung ſpüren wird. Das aus dieſen beeren geſottene mus nennen einige der bauren und armer leute theriack; welchen man wider gift und allerley kranckheiten ſowol der menſchen als des viehes mit treflichen nutzen gebrauchet; auch wird gedachter ſaft mit zwetſchen-mus gekochet, welches davon ſchwartz und wohlſchmeckend wird, auch darzu dienet, daß es ſich deſto länger halte, und wird von den land-leuten anſtatt der butter zum brode genoſſen. Es treibet den ſchweiß und erhält eine gute geſundheit. Das öhl, welches man aus der 2ten rinde des hollunders durch infuſion ziehet, iſt beſonders gut vor das podagra, ingleichen wenn man ſich gebrannt, und bey allen andern entzündungen. Die ſchwämmlein davon, welche man judas-ohren nennet, ſind in der bräune ſehr gut, und werden denen kindern, welche die blattern haben, ins bier gehänget. Von dieſen unterſcheidet ſich der rothe hollunder, ſonſt auch wald-holder, berg-trauben, oder hirſch-holder genannt, welcher in gebirgen, tannen-höltzern und wildniſſen wächſet, mit gleicher fettigkeit, wie der gemeine hollunder. Der ſtamm iſt etwas dicker, und nebſt den knoſpen röther als jener, denen blättern nach aber ſind ſie faſt einander allerdings gleich; an blumen und beeren aber iſt ein mercklicher unterſchied, daß ſie nicht dolden- oder cronen-weiſe, ſondern träublicht, die blüthe weißgelb, und die beeren, wenn ſie reif ſind, gantz lichte roth in geſtalt einer wein-traube beyſammen ſtehen. Die frucht wird im mittel des Junii zeitig, und ſind die kerne, deren jederzeit 2 in einer beere ſind, in der rothen-ruhr heilſamlich zu gebrauchen. Haſel-hühner und andere wald-vögel ſuchen ihre nahrung ſowol an dieſen rothen, als an den ſchwartzen hollunder-beeren. Die blätter, welche eine angenehme grüne farbe haben,

Digitized by Google

ben, und von gutem geruch ſind, werden von den hirſchen ſehr geſuchet, daher auch der name hirſch-holder kömmt. Dieſer ſtrauch bedarf bey ſeiner verpflantzung keiner ſonderlichen pflege, und vermehret ſich von ſeiner brut ſelbſten. Der hollunder mit ausgeſchnittenen blättern wird in den gärten gehäget, und iſt mit zweigen, blumen und ſchwartzen beeren dem gemeinen hollunder nicht ungleich. Die blätter aber ſehen gantz anders aus, tief, ungleich und ſeltſam ausgeſchnitten. Dieſer wird gleichfalls von der wurtzel-brut vermehret. Der hollunder- oder holder-roſen-baum, roſen-holder, ſchneeballen, waſſer-flieder, bach-holder gehöret eigentlich unter die ſtauden, weil er nicht ſo hoch wächſet, doch kan er auch durch fleißiges beſchneiden und warten zu einem ziemlichen baum werden. Die rinde am ſtamm und äſten iſt aſchfarbig, und eines widrigen geruchs, die blätter ſehen wie wein-blätter, die blumen ſind weiß, auch zuweilen lichte ſchwefel-gelb, und ſo kugel-rund zuſammen geſetzet, daß es von weiten ſcheinet, als wäre der baum mit lauter ſchnee-ballen behangen, welches ihm auch den namen gegeben; ſie kommen im Junio hervor, haben aber keinen geruch, und tragen weder frucht noch ſaamen, daher die fortpflantzung durch die wurtzel-brut nothwendig geſchehen muß, und können die jungen ſchößlinge im herbſte von dem ſtamme abgenommen, und an einen ſchattigten abgelegenen ort des gartens gepflantzet werden. Wenn man ihm die erſten blüthen zeitig wegnimmt, pfleget er im herbſt noch einmal zu blühen. Der ſpaniſche flieder oder hollunder iſt zweyerley gattung mit weiß und blauen blüthen. Der weiſſe hat eine graulichte rinde, und treibet viel ſtämmlein neben einander auf, ſo, daß es ein ſtarckes geſträuche wird, bleibet aber niedrig. Das holtz iſt weich und voller marck, auch die äſte weich und brühig; die blätter länglicht, und mit vielen adern durchzogen, am rande gekerbet, und dem laube des birn-baumes nicht ungleich, ſind eines ſcharfen, doch dabey eines nicht gar unangenehmen geſchmacks. Die blüthen, welche an den gipfeln dicht beyſammen ſtehen, ſind 4blätterig, weiß und eines ſtarcken guten geruchs; es wird dieſes geſträuche ſowol durch die ſchößlinge als abgebrochene zweige im herbſte fortgepflantzet. Der blaue ſpaniſche oder türckiſche hollunder iſt härter von holtz als der weiſſe, wächſet höher, und kan zu einem förmlichen baum gezogen werden; die blätter ſind glatt und auf dem rande gekerbet, hertzförmig, wie die blätter des ſchwartzen pappel-baumes. An den gipfeln der zweige wachſen ſchöne blaue mit etwas braun vermiſchte blumen, in groſſer menge wie trauben an einander hangend. Er treibet zu ſeiner vermehrung viel wurtzel-ſchößlinge. Wenn dieſe bekleiben, muß man jährlich im herbſt, oder zu ende des winters, die an der wurtzel ausgeſchlagene ſchößlinge hinweg ſchneiden. Zuletzt iſt noch zu erinnern, wenn man hollunder-blüthe zu äpfeln leget, ſo bekommen ſelbige einen muſcateller-geſchmack.

Hollunder-ſchwamm: Iſt ein ſchwamm in geſtalt eines menſchen-ohrs, heißt auch johannis-ohr, welcher ſich zuweilen an dem ſtamm der alten hollunder-bäume anſetzet, und ehe er abgebrochen wird, ſchwärtzlich, dünn und weich iſt, nach dieſem aber hart wird, und eine trucknende und zuſammenziehende kraft hat. Er wird daher zu den hals-geſchwüren in die gurgel-waſſer gebrauchet, und benimmt, wenn er in fenchel- wegerich- oder roſen-waſſer eingeweichet, über rothe hitzige augen geleget wird, die ſchmertzen und entzündung derſelben. Etliche wollen auch die ſchwämme gepülvert eingenommen, als ein bewährtes mittel wider die waſſerſucht befunden haben.

Holtz: Unter dieſem worte muß allhier nicht das todte, und zum bauen oder brennen gewidmete, ſondern nur das grüne und lebendige holtz, wie es in wäldern, und anders wo aus der erden wächſet, verſtanden werden, und dieſes heiſſet eigentlich ein baum, deſſen weſen aus wurtzeln, ſtamm, äſte, rinde, blättern, und früchten beſtehet. Sobald die natur aus der wurtzel des ſtammes, oder aus dem ſaamen ein ſtämmlein hervor bringet, ſo iſt deren erſte ſorge, ſolches mit wurtzeln zu verſehen, die ſich entweder tief oder flach in der erde ausbreiten, zu dem ende, daß ſowol der ſtamm der gewalt der winde widerſtehen als auch den nahrungs-ſaft von der erde empfangen, und deſſen wachsthum befördern möge. Die äuſſere und grobe baum-rinde hat gemeiniglich noch eine ſubtilere unter ſich, zwiſchen welchen ein häufiger ſaft befindlich, welcher von der eigenen wärme, gleichwie das blut in den adern eines menſchlichen cörpers, durch gewiſſe röhrlein und fall-thürgen nach und nach bis in den gipfel getrieben wird. Der ſtamm des holtzes beſtehet aus dem kern, welcher das leben des baumes iſt, und weil derſelbe viel ringlein um ſich hat, werden ſolche die jahre genennet, daraus das alter eines baumes zu erkennen, und dieſe ringlein werden zuletzt nach dem gipfel zu ſo ſubtil, daß man ſie kaum erkennen kan. Die zweige ſind nicht allein zur beſchützung des ſtammes, ſondern hauptſächlich zu tragung der frucht höchſt nöthig.

Das laub dienet ſowol zur zierde, als die frucht und ſtamm vor der groſſen ſonnen-hitze zu bedecken. Das holtz wird vornemlich in zahmes und wildes eingetheilet; jenes iſt, welches von den menſchen in gärten gepflantzet wird, als äpfel- birn- und andere fruchttragende bäume. Das wilde, welches ohne zuthuung des menſchen in den gebürgen, wäldern und ſonſten von ſich ſelber wächſet. Ferner unterſcheidet ſich das holtz in laub- und tangel-holtz; dieſes letztere wird auch hartz- und ſchwartz-holtz genennet. Das laub- oder blatt-holtz begreifet alles dasjenige, was grün belaubet iſt, und früchte träget, als da ſind eichen, buchen, wilde obſt- und wacholder-bäume u. d. g. Das tangel-holtz träget an ſtatt des laubes grüne ſpitzige nadeln, und iſt wegen ſeiner fettigkeit, winters und ſommers grün; darunter gehören tannen, fichten, kiefern, föhre, der lerchen-baum, wacholder und andere. Ferner iſt das holtz entweder hartes oder weiches. Zu dem harten rechnet man den ahorn- alsbeer- bircken- rüſtern- eichen- lerchen- erlen- ilmen- äpfel- birn-baum, u. a. m. Zu dem weichen holtz gehöret das aſpen, fichten- föhren- kiefern- tannen- linden- pappeln- und alle andere arten des weiden-holtzes. Endlich theilet ſich das holtz noch ein in fruchttragendes und unfruchtbares. Zu der zahl der erſtern gehören unter den wald-bäumen, die eiche, buche, der wilde äpfel- und birn-baum, auch noch viel andere, die ihren ſaamen zu ihrer fortpflantzung bey ſich führen. Zwiſchen dem ſtamm- und buſch-holtz iſt ebenfalls ein nicht geringer unterſchied. Das ſtamm-holtz iſt, welches in langen ſtämmen und wipfeln wächſet, oder doch ſo zu wachſen gezogen wird, und iſt entweder weiches oder hartes ſtamm-holtz. Zu dem buſch-holtz aber gehören z. E. creutz- ſchwartz- und weiß-dorn- brombeer- und wilder roſen-ſtrauch, haſel-ſtauden, u. a. m. Nicht weniger entſtehet ein unterſchied zwiſchen dem ober- oder ſtamm-holtz, und dem unterſchlag- oder lebendigen holtz. Ober-holtz heiſſet das, ſo hoch und zu haupt-ſtämmen erwachſen iſt, oder gezogen wird, und beſtehet in allerhand bau- bret- bötteger- und obſt-bäumen, als in eichen, buchen, caſtanien, ahornen, aſpen, bircken, rüſtern &c. in ſumma, in lauter guten laub-bäumen, die zu haupt-ſtämmen, bis 40, 50, 80, 100 und mehr jahren gezogen werden. Unter-ſchlag- oder lebendiges holtz heiſſet dasjenige, welches unter dem ober-holtze jung abgehauen wird, und nachdem es aus den ſtehen bleibenden ſtöcken ſommer-latten getrieben, und allezeit 8, 10, 12, 16, auch nachdem es aus langſam wachſenden holtz beſtehet, wol 20 jahr ruhe hat, bis es wieder abgeſtocket wird. Dazu ſind ſonderlich dienlich die eiche, rüſtern, maßellern, buche, bircke, erle; der ahorn- eſchen- fliegen- wild- obſt- und caſtanien-baum, u. d. g. Zuletzt wird auch das holtz, ſeinem verſchiedenen gebrauche nach eingetheilet in bau-holtz, nutz- und ſchirr- oder geſchirr-holtz und in brenn-holtz; was nun das bau-holtz anbelanget, ſo unterſcheidet man es wiederum nach ſeiner anwendung, in zimmer-holtz, welches zu ſchwellen, mauer-latten, unterzügen, ſäulen und balcken dienet. Sparr-holtz, ſo da pfleget eingetheilet zu werden in ziegel-ſparren, mittel ſparren und ſtroh-ſparren, welches ſparren, bänder, riegel, aufſchieblinge, und dergleichen giebel; und dieſe heiſſen insgemein bau-ſtämme. Hiernechſt hat man ſchindel-ſtämme, blöcher- und bret-ſtämme oder bohlen-holtz, aus welchen allerley bohlen, pfoſten, dielen und breter geſchnitten werden. Nun iſt noch von dem brenn-holtz ausführlich zu handeln, welches zur feuerung gebrauchet wird. Hierzu kan zwar durchgehends alles holtz gebrauchet werden, jedoch zu gewiſſen abſichten und gebrauch eines beſſer als das andere. Es wird aber das birckene, erlene, allermeiſt aber das weißbüchene, vor das beſte gehalten, weil ſie nicht nur wohl brennen, und ſtarck hitzen, ſondern auch im feuer lang daurende kohlen halten; das linden und ander weiches holtz giebt zwar auch gute hitze hält aber gar keine kohlen. Zum maltz-darren, ingleichen zum ſchmauch-feuer in denen ziegel-öfen wird inſonderheit das eichen-holtz, zum brauen, backen und ziegel-brennen das tannen- fichten- kiefern- und aſpen-holtz vor das beſte gehalten. Sonſt wird das brenn-holtz, nechſt den ſchleuſſen-ſtämmen und holtze abgetheilet in kloben-holtz, welches in groſſen ſcheiten in hauſen aufgeſetzet wird; in klafter-holtz, das in kleinern ſcheiten, ſo entweder kern-ſcheite, die von dem ſtamm und groſſen zweigen, oder ſtock-ſcheite, die von dem ausgerotteten ſtock und groſſen wurtzeln gemachet ſind, nach klaftern aufgeſetzet, und vermeſſen wird. In ſchock-holtz, welches gemeiniglich von den äſten der gefällten bäume gemachet und ſchockweiſe verkaufet wird; in reiß- wellen- oder bund-holtz, welches vom ſchlag- oder unter-holtz gehacket und aufgemachet wird; und in leſe-holtz, welches denen holtz-hackern, und andern armen leuten, von dürren zweigen und ſtöcken, ſpäne &c. aufzuleſen erlaubet wird; ſie dürfen aber dabey weder beil noch axt führen, damit ſie nichts vom grünen holtze abhauen können. Das brenn-holtz, ſo viel man bey einer

haushaltung das gantze jahr hindurch an klafter-ſcheiten und buſch-holtze nöthig hat, ſoll ein verſtändiger hauswirth, nach geendigter beſtellung des winter-feldes, im wachſenden monden fällen, zu rechte hauen, und nach und nach an gelegenen tagen, wenn das erdreich fein hart gefroren, einführen, auch ein jedes, nachdem er es zum brauen, backen, einheitzen oder auf dem heerde bedarf, ſpalten, und an ſeinen gehörigen ort legen laſſen; dabey aber wohl achtung geben, daß unter dem brenn-holtz kein tüchtiges bau- und zimmer-holtz, auch werck- und ſchirr-holtz, hopfen-ſtangen, reif-ſtäbe und dergleichen gefället und zerhacket werde, ſondern ein jedes nach der geſchehenen anweiſung beſonders gehacket, und auch beſonders zuſammen geleget und eingeführet werde. Aber was den holtz-einkauf zum brennen oder nutzung in der wirthſchaft anbelanget, ſo laſſen ſich aus dieſen allen die regeln ebenfalls leicht begreifen, dabey denn auch die gute ordnung eingeführet worden, vermöge welcher alle einkäufer gehalten ſind, ihr angewieſenes bau-holtz, oder gefälltes und klafterweis abgetheiltes brenn-holtz, ohngefehr in eines viertel-jahres friſt, nemlich von Michaelis an, bis 4 wochen nach Lichtmeß hinaus, abzuholen und wegzuführen, bey verluſt ihres anſpruchs und gekauften rechtes auf alles holtz, denn hierdurch werden die käufer angehalten, den boden bald wieder zu räumen, da ſonſt das jung aufgeſchoſſene ſtamm-holtz am wachsthume dadurch gehindert wird. Ein hauswirth, der holtz verkaufet, fähret damit meiſt nach der beſtellung und feld-arbeit zu marckte. Und da ſolches alſo kurtz vor winters geſchiehet, ſo pfleget es alsdenn am wolfeilſten zu ſeyn. Wenigſtens iſt der holtz-kauf allemal beſſer und leichter im ſommer und zu dieſer zeit, als im winter, beſſer bey guten als ſchlimmen wege, beſſer nach dem anfange des winters, als mit demſelbigen, beſſer bey leichter als ſehr harter kälte. Wer aber noch beſſer kaufen will, muß es auf dem ſtamme kaufen, die holtz-märckte beobachten, dabey aber das gehalt der bäume und acker wohl beurtheilen können, und hiernechſt es zeitig ſchlagen und machen laſſen, damit er trucken holtz bekomme. Holtz-fällen: Ueberhaupt muß man kein holtz zu der zeit fällen, da es im ſafte ſtehet. Bau-holtz wird am beſten am ende des Octobris oder zu anfang des Februarii; vornemlich im November, December und Januario und zwar bey hellem wetter, wenn es nicht windigt iſt, gefället; ſonſt pflegen die gebäude, ſo oft windigt wetter iſt, zu kniſtern und zu knaſtern. Man läßt es, wenn es möglich iſt, 3 bis 4 monat liegen, hernach aber zu rechte hauen, welches beſſer auſſer als im walde geſchiehet, und endlich in ſchatten, jedoch aber auch in freye luft legen. Bau-holtz zum waſſer-bau aber muß grün, und nicht abgedörret ſeyn, das holtz zu thüren und fenſtern ſoll ſehr, und wenigſtens 3 jahr ausgetrucknet haben, ſonſten es zu ſehr ſchwindet und eintrucknet. Müſte man aber ja im ſommer bau-holtz fällen, ſo giebet man die regel: Den ſtamm anfänglich nur halb zu durchſägen, und ihn dabey hin und wieder zu ritzen; ja damit der ſaft deſto beſſer heraus flieſſen kan, einige zeit noch ſtehen zu laſſen, hernach aber erſt vollends abzuhauen, endlich aber bey einem gebäude wenigſtens lauter grün holtz, nicht aber dürre holtz darunter zu nehmen. Allein dieſes iſt nur im nothfall anzunehmen. Fäulniß, holtzwürmer und wantzen werden ſich bey ſolchen holtz-gebäuden viel eher und mehr einſtellen, als bey andern, ſonderlich, wenn es nicht ſehr hartzig iſt. Insgemein fänget man um Martini bis zu ende des Februarii, wenn der ſaft wieder in die wurtzeln tritt, an, das ſtamm-holtz zu fällen, und zwar im abnehmenden monden, weil ſothanes holtz von beſſerer dauer ſeyn ſoll, als was im zunehmenden geſchlagen worden. Das ſtamm-holtz, welches ſowol zum bau- als brenn-holtz genommen wird, ſoll man auch ſeinem alter nach wohl unterſcheiden; wenn man wirthſchaftlich abholtzen will. Denn ein baum iſt 1) ein laß-reiß, ſo bey dem abtreiben und gehäuen das erſte mal ſtehen bleibet. 2) Eine ſommer-latte, welche die zeit über, da das gehäue wieder an den platz kommt, und alſo ein gehäue übergeſtanden. 3) Vorſtänder, ſo 2 gehäue geſtanden. 4) Ein angehender baum, welcher 3 bis 4 gehäue geſtanden, oder 30 bis 50 jahr alt iſt. 5) Ober-baum, das iſt, ein vollkommen ausgewachſener überſtändiger baum, ſo nach gelegenheit des wuchſes und der art des holtzes 80, 90, 100 jahr alt iſt. Ein baum aber über 100 jahr iſt ein alter baum, wiewol die eichen, wenn man die hiſtorien, und andere umſtände anſiehet, uns zu glauben anlaß geben, daß ſelbige 300 und mehr jahr alt werden können. Es ſind einige der meinung, daß man zum bauen keine vom winde umgeworfene ſtämme brauchen, oder breter zu ſchräncken und tiſchen daraus ſchneiden ſoll, denn es pfleget dergleichen geräthe bey veränderung des wetters gemeiniglich ſtarck zu knacken. Wie viel einem lande an erhaltung des holtzes gelegen, iſt jedem bekandt; alſo iſt es auch ein höchſt nöthiges ſtück der haushaltung, nicht nur das ſchlagbare holtz nützlich zu gebrauchen, ſondern auch den

wie-

Digitized by Google

wiederwachs gehörig zu befördern; inſonderheit aber die gehäue ordentlich zu halten; das holtz nach ſeiner eigenen, oder auch des bodens unterſchiedenen art, nicht zu zeitig abzuräumen, hingegen aber auch nicht ſo lange, bis es überſtändig worden, oder wieder zu verdorren anfänget, auf dem ſtamm zu laſſen; vornemlich aber dasjenige, ſo im mittel-wuchs begriffen, weil es alsdenn an ſtamm und äſten am beſten zunimmt, zu ſchonen; das unter- oder ſchlag-holtz nicht eher, als wenn das laub abfället, auch nicht mehr, wenn es wieder auszuſchlagen anfänget, alſo vom October bis in dem Mertz zu hauen. Die rechte proportion in der eintheilung eines holtzes in ſeine gehäue zu treffen, iſt auch eine groſſe klugheit in der wirthſchaft mit dem holtze. Ueberhaupt ſolte man in jedem walde auf einmal zu einem gehäue wenig ſchlagen, aber hingegen deſto öfterer holtz fällen. Hiernechſt muß das gehöltze in ſonderliche gehäue eingetheilet werden, daß man mit dem letzten gehaue, und alſo den gantzen wald abzutreiben nicht eher fertig wird, als bis das erſte gehäue ſeinen völligen wachsthum wieder erreichet hat. Iſt nun der wald nicht groß genug dazu, ſo müſſen die gehäue deſto kleiner ſeyn, es mag die nothdurft des hauswirthes gleich mehr holtz erfordern oder nicht. Allenfalls thut er beſſer, daß er holtz dazu kaufet. Und eben dieſes müßte er auch in dem fall thun, wenn er gleich gröſſere gehäue machen, aber deſto ſeltener daraus etwas wolte ſchlagen laſſen. Eine vollkommene eiche oder tanne höret in 100 jahren nicht auf zu wachſen, kan aber wol 300 jahr mit ſchaden ſtehen. Man läßt ſie alſo nicht leicht als zu grentz- und lag-bäumen länger als 100 jahr ſtehen. Doch kömmt auch viel auf die fruchtbarkeit des bodens, und hiernechſt auf die wirthſchaft an, die mit denen ſtöcken der abgetriebenen bäume gehalten worden. Laub-holtz ſchläget zwar aus, doch nicht allenthalben, und auch nicht immer zu ſtamm-holtz. Schwartz holtz ſchläget nicht wieder aus, und der ſtock hindert den anflug. Zu ſaamen-bäumen müſſen auch feine ober-bäume ſtehen bleiben. Ueberdem bleiben davon ſonſt auf einen acker 8 bis 10 von angehenden bäumen, auch 8 verſtänder und von laß-reiſern auch ſo viel ſtehen. Was das buſch-holtz anbelanget, ſo brauchet ſolches ſelten über 10, 14 höchſtens 18 jahr zu wachſen, ehe es ſchlagbar wird. Solte es langſamer wachſen, und es in getrayde-land oder weide nicht ſchon überflüßig in derſelben gegend anſchlagen, ſo iſt es entweder beſſer, jenes aus buſch-holtz zu machen, oder woferne ſchon daran ein überfluß, und das holtz rar iſt, ſo muß man lieber mit holtz-pflantzen und ſäen, oder düngen, den holtzwuchs zu befördern, oder aber ſtamm-holtz anzupflantzen ſuchen. Denn überhaupt muß man bedencken, daß es leichter ſey, aus einem walde ſaamen, land und acker, als aus dieſem wald und holtz zu machen, unerachtet dieſes nach gewiſſen umſtänden, und wenn es nun ſchon erwachſen, viel austräglicher als jenes iſt. Holtz iſt freylich eines von denjenigen güthern, welches menſchlichen anſehen nach wol immer rarer, und doch dem menſchen zu gar vieler nothdurft nicht entbehrlicher werden möchte, je mehr die menſchen in einem lande zunehmen, und je mehr anbau und nahrungs-geſchäfte entſtehen: Daher hat man urſache, 1) mit dem vorhandenen in dem abtreiben ſelbſt ſehr nachhaltig. 2) In ſeinem gebrauch nicht verſchwenderiſch und wollüſtig zu verfahren, vielmehr aber 3) auf ſparen, und die ſpar-mittel des holtzes durch abſchaffung vieler dinge, dazu holtz ohne noth, oder doch überflüßig verthan wird, beſſer zu dencken. Höltzerne häuſer, ſchindeln, viele und unausträgliche ſaltz-ſiedereyen, ſchmeltz- hammer- und glas-wercke, (die nicht viel eintragen, und oft nur aus curioſität und neid gegen die benachbarten unterhalten werden) gehören alle hieher. Das holtz verbröſſen auf denen feldern, zum ſtraſſen-bau: Item die verſchwenderiſchen öfen und brenn-ſtätte, dabey man die erfundene menagirliche einrichtung aus gewohnheit, oder weil man eben einer noch ziemlich-reichen holtzgegend nahe, oder gar darinnen wohnet, verachten, ſind lauter ſolche dinge, die abzuſchaffen. Dagegen aber wäre 4) nöthig, die wälder und höltzer, ſo abgetrieben, fein anzubauen, ja auch nicht ſo lange ſtöcke zu laſſen, ingleichen den natürlichen anwuchs und anbau zu befördern, oder doch allerhand andere flächen, wo nicht mit wäldern, doch mit holtz, z. E. ſtraſſen, wege, ufer, die gärten, it. mit lebendigen zäunen zu umpflantzen.

Holtz: Heißt auch ein gantzer wald. Daher heiſſen wälder von weiten und groſſen umfang hohe höltzer. Vor-höltzer aber, ſo einen groſſen wald anſtoſſen oder vorliegen.

Holtz-anbau: Wo ein holtz-hau beleget werden ſoll, muß man beſorget ſeyn, daß gewiſſe ſaamen-bäume der beſten arten holtzes ausgeſondert und erhalten werden, den anflug von ſich ſelbſt dadurch zu befördern. Wo es aber abſolut nöthig zu ſäen, kan man in den wäldern etliche reviere ausſuchen, wo tüchtige bäume ſtehen, die zapfen oder ſaamen tragen, wenn ſelbiger von der ſonnen wohl und vollkom-

Digitized by Google

kommen gereifet, muß er geſammlet, geſäubert und zu rechter zeit in die erde gebracht werden; denn es bleibet doch wahr, daß die leeren plätze und ſtock-räumer im vollkommenen wiederwachs nimmermehr, oder doch nicht anders zubringen, als durch das fleißige anſäen. Der nutzen beſtehet ſonderlich darinnen, daß die beſten ſorten vom holtz dadurch erlanget und geſäet werden können, da im gegentheil man die ſaamen-bäume von recht gutem holtze nicht überall, und gar ſelten nur etliche haben kan. Dahero höchſt nöthig, alle gute bäume, ſo ſaamen tragen, zu ſchonen, und davon ſaamen für eigene ſaat und zum verkauf zu ſammlen. Einige wählen dazu die ſtärckſten bäume, allein weil ſelbige zu alt, tragen ſie keinen, oder doch ſehr wenigen ſaamen. Was die ſaamen-bäume vom laub-holtze betrift, ſo iſt wol am beſten, daß man ziemlich ausgewachſene bäume dazu ausſondere, ſo ſich mit äſten weit ausbreiten, und folglich viel ſaamen tragen können, als eichen und buchen; wo aber dieſer ſaame ziemlich ſchwer, kan wenig anflug von ſich ſelbſt in die ferne zu hoffen ſeyn, indem er nur in der nähe um den baum herum liegen bleibet; aber ſelbigen einzuſammlen, und zum ſäen oder verkauf zu gebrauchen, werden ſolche ſaamen-bäume ſehr nützlich ſeyn. Wo ober- und unter-holtz gebräuchlich iſt, giebt es dergleichen ſaamen- und maſt-bäume deſto mehr; die ahorn, hayn-buche, ilme, rüſter, aſche, bircke ꝛc. haben etwas leichtern und theils geflügelten ſaamen, weil er aber ſchwerer als der tangel-holtz-ſaamen; ſo kan er vom winde nicht ſo weit ausgebreitet werden, es ſey denn, daß die bäume an einem berge oder gehänge ſtehen. Wo das holtz abgetrieben, muß man ſaamen-bäume von guter holtz-art in einer gewiſſen diſtantz von einander, oder ſtrich-reihen, und buſchweiſe ſtehen laſſen, damit der ſaame deſto eher hin und wieder ſich ausbreiten, ausfliegen, und der anflug und wiederwachs über und über befördert werde; denn es kan ſich ſelbiger im abfallen beſſer austheilen, und der wind komme her wo er wolle, ſo wird er den leichten ſaamen aller orten hintreiben. Die beſte zeit zum anflug iſt, ſobald die gehaue vom holtz und reißig geräumet, denn um dieſe zeit iſt noch kein gras, kräuter oder viel moos auf dem erdboden, und da kan der ſaame alſofort die bloſſe erde berühren und glücklich aufgehen. Ein jeder wilder ſaame hat ſein gewiſſes zeichen des reifthums, jedoch iſt ſeine vollkommenheit nicht ſo leicht als beym geträyde zu erkennen. Zwar iſt eine gemeine regel, daß derjenige ſaame, ſo im waſſer zu boden fället gut ſey; doch darf man bey allen, ſonderlich dem leichten ſaamen nicht allezeit darauf bauen. Durch das auge kan man am beſten urtheilen, ob er reif oder nicht, wenn er ſeine rechte farbe hierzu hat, die zapfen, hülſen und knoſpen ſich aufthun, und ſelbigen wollen fallen laſſen, ingleichen der ſtiel, woran er hanget, welck, gelb und dürre iſt, alsdenn iſt er wol reif zu achten. Den grund und boden zum holtz-bau betreffend, ſo liebet eine art holtzes immer einen boden mehr als den andern; z. E. der dürre ſand träget nicht gern laub-holtz und gras, aber das kiefern holtz wächſet ſtarck darinne. Die erlen, weyden, pappeln, u. ſ. w. lieben einen naſſen boden, dahingegen die fichten und tannen darauf ſchlecht fortkommen. Inzwiſchen mag ſonſt der boden ſo beſchaffen, halb felſigt, wild, und ungeſchlacht ſeyn, als er wolle, ſo kan man auf ſolchen ein und andere art des wilden holtzes wohl aufbringen, man ſcharre, hacke, reiſſe und pflüge ihn nur auf, und ſtreue allerhand ſaamen darein, ſo wird er ſchon gedeyen. Man könte nach gelegenheit des landes gewiſſen leuten ſolche orte zum holtz-anbau, gleich wie es zum geträyde-bau geſchiehet, gegen zins einräumen, ſolchergeſtalt könten die bisher verwüſtete holtzungen und wälder wieder in anbau gebracht werden. Derjenige boden iſt zum baumtragen untüchtig, der zu naß, moraſtig und kalt iſt, es ſey denn, daß man erlen, weyden, pappeln und dergleichen darein ſäe, ſo die näſſe wohl vertragen können. Hingegen iſt auch ein ſehr hitziger und dürrer boden zum zeugen unbequem, denn die hitze verzehret die benöthigte feuchtigkeit. In gantz ſandigen und grob kieſigten boden, verſincket alle feuchtigkeit und düngung, daher ſolcher boden auch zu verwerfen iſt. Starcker lettigter grund ohne gute erde giebt keine hohe bäume und gut holtz. Derjenige grund und boden aber, ſo mit guter erde, ſand und [illegible] vermiſchet, und daher eine mäßige feuchtigkeit hat, nicht zu viel und nicht zu wenig, iſt der tragbarſte vor das holtz. Alſo geſchiehet die fortpflantzung des gehöltzes nicht nur durch das ſäen, ſondern auch durch die wurtzeln, die zertheilet werden, durchs einſencken, durch ſchnittlinge, durchs [illegible] und verſetzen. Man ſolte den anwuchs [illegible] auch dadurch zu befördern ſuchen, daß man die hinderniſſe aus dem wege räumte. Daher [illegible] das geſchlagene holtz zeitig wegzuſchaffen, den boden vom reißig, ſpänen ꝛc. ſo viel möglich zu räumen; die ſtock-räume mit dem viehe [illegible], als bis der wiederwachs eine genugſame höhe erlanget. Den anflug des tangel-holtzes [illegible] zu hegen, das hopfen-ſtangen, reif-ſtäbe, [illegible]

hauen,

hauen, nicht ohne unterſchied zuzulaſſen; laub-ſtreiſen, laub- und wald-miſt ſammlen, moos rechen, baum ſchälen, baſt- wied- und beſem-reiß ſchneiden, ſpies-ruthen und mayen-bäume abhauen, und dergleichen, ſo genau als möglich einzuſchrencken. Dieſes wären nun ohngefehr diejenigen mittel dadurch die nachkommen vor den beſorglichen holtz-mangel könten bewahret werden; es gehören aber gute wald-ordnungen und fleißige viſitationes dazu. Bey dem einkauf eines holtzes oder waldung muß ein kluger haus-vater ſolches ſelbſt in augenſchein nehmen; ob es in gebührlichen ſtande ſey? ob es einen guten boden habe? was vor holtz darinnen vorhanden? ob es brenn- bau- und nutz- oder werck- und ſchirr-holtz ſey, ſo den drechslern, tiſchlern, wagnern, müllern, u. d. g. leuten tauglich? ob ſchindeln, latten und hopf-ſtangen darinnen können gehauen werden? ob fruchtbare eichen und buchen zur ſchweine-maſt vorhanden? wie viel deren ohngefehr jährlich darinnen können geſchlagen werden, auch was daraus zu löſen? das übrige wird dem verſtande des käufers überlaſſen.

Holtz, Braſilien-holtz, Cypreſſen- Frantzoſen- Tamarinthen-holtz, ſiehe unter ihren beſondern benennungen.

Holtz-apfel: Wird die frucht vom wilden apfel-baum genannt, welche kleiner und herber als ein garten-apfel iſt, und dahero nur von armen leuten friſch weggekochet genoſſen, oder in einer haushaltung getreugt, und vor das geſinde unter ander gutes dürres obſt gemenget, verſpeiſet, oder ein, wiewol geringer apfel-moſt, hingegen ein deſto beſſerer eßig daraus verfertiget wird. Das wildpret hat an dieſem, wie an allem wilden obſt, eine trefliche nahrung. Siehe Apfel-baum.

Holtz-axt: Iſt eine art, dergleichen die holtz-ſchläger gebrauchen. Es wird dieſes nutzbaren inſtruments proportion und deſſen vermögen nach den regeln des keils unterſuchet. Da nun bey dieſen ſich die kraft zu der laſt verhält, wie die halbe dicke deſſelben zu ſeiner länge; alſo vermag auch eine ſpitzig zulaufende axt weit mehr, als eine gar zu ſtumpfe. Siehe Axt.

Holtz-birn: Iſt die frucht eines wilden birn-baumes; ſie iſt geringe, klein, herbe, und dienet nicht wol roh zu eſſen, wird von dem armen landmann gedörret und gekocht genoſſen, da ſie an einigen orten knodeln, anderswo aber hutzeln heiſſen. Die frucht wird gemeiniglich unter die maſtung gezogen, und von andern zu ſammlen nicht geſtattet. Die jungen bäumlein dienen in die baum-ſchulen zu pfropf-ſtämmen.

Holtz-bock: Iſt ein heßliches, vielfüßiges ungeziefer, welches dem vieh, inſonderheit aber denen hunden ſehr beſchwerlich iſt, und ſich dergeſtalt in die haut einfrißt und einhäckelt, daß nichts, als der weißlichte und runde hinterleib zu ſehen iſt. Die hunde, oder ander vieh, ſo von dieſem ungeziefer geplaget werden, darf man nur mit ſaltz-waſſer waſchen und mit eßig beſtreichen, oder bittere mandeln in waſſer zerſtoſſen, und fein klein reiben, folgends die hunde oder das vieh damit beſtreichen, ſo werden ſie keine holtz-böcke beläſtigen.

Holtz-boden, oder Holtz-kammer: Heiſſet dasjenige verſchlagene behältniß in dem hauſe, worinnen das geſpaltene und zerſchnittene holtz vor die küche und öfen, ſtoßweiſe geſetzet, lieget.

Holtz-erde, Moth: Wo in wäldern brüche geſchehen, daß das holtz über einander gefallen, und alſo verfaulet, ſolches nennet man holtz-erde. Dergleichen flecke werden in den wäldern oft ziemlich hoch liegend gefunden. Sie brennet wie ein turf. Sie dünget treflich, und thut in denen gärten groſſe dienſte.

Holtz-flöſſe, Flöß-graben: Wo man holtz im überfluß hat, und es nicht allezeit zu gelde machen kan, ſo iſt es eine groſſe bequemlichkeit, und ungemeiner nutzen, wenn in der nähe flieſſende bäche und ſtröhme vorhanden ſind, in welche man das holtz werfen, und an weit abgelegene örter verſchaffen kan, dadurch viele unkoſten und weitläuftigkeiten können erſparet werden. In Sachſen findet man dazu gelegenheit, da man das auf den gebürgen gefällete holtz, mit ungemeinen vortheil, vermittelſt der ſaale und elſter in die nahe gelegenen fremden provintzen vertreiben kan. Und dieſe ſind gemeiniglich noch mit verſchiedenen flöß-gräben hin und wieder zuſammen verknüpfet, daß das brenn-holtz allenthalben in groſſer menge kan hingebracht und geflöſſet werden, woferne die quelle bereits nicht zu ſehr erſchöpfet und das holtz dadurch rarer worden. Bey Flöſſen ſiehe mehrers.

Holtz-förſter, Holtz-wärter: Iſt bey einem land-guthe, ſo höltzer und büſche hat, ein bedienter, welchem die aufſicht über dieſelben anvertrauet iſt, und zum unterſchied eines fürſtlichen förſters, welchem als einem gelernten jäger, auch auf die wildbahn mit achtung zu geben befohlen, alſo genennet wird. Was er zu beobachten, und worinnen ſein amt, folglich ſeine eigenſchaften beſtehen, dazu giebt der artickel Holtz nicht nur anleitung, ſondern auch im artickel Förſter ſind diejenigen puncte hieher zu ziehen, die das holtz an ſich betreffen.

Holtz-keil, ſiehe Keil.

Holtz-knecht: Iſt ein bedienter, ſo einem förſter, deſ-

ſen forſt-revier entweder zu weitläuftig oder mit vielen waldungen verwachſen iſt, untergeben, und demſelben ſeine hut, wie weit er achtung zu geben hat, angewieſen wird.

Holtz-leſen: Heiſſet, wenn denen armen leuten erlaubet wird, in dem walde das dürre abgefallene holtz aufzuleſen. Da ſolches vielfältig gemißbrauchet wird, indem ſie friſche äſte, auch wol gantze ſtangen abhauen, das laub abſtreifeln, und in die mitten der holtz-bindel legen, ſo iſt hierauf wohl acht zu haben.

Holtz-maas: Hierdurch wird ein von der Landes-obrigkeit zum holtz-meſſen verordnetes maas verſtanden, das gebräuchlichſte iſt eine klafter, ſo drey ellen hoch und breit, da denn die ſcheite nicht kürtzer als 2 ellen oder wenigſtens 7 viertel ellen lang ſeyn ſollen. Man pfleget auch an vielen orten die ſcheite in malter zu ſetzen, welches holtz-maas von verſchiedener höhe und weite, und immer an einem orte gröſſer oder kleiner als am andern, mehrentheils aber eine elle hoch und drey ellen weit iſt. Weil aber jedes malter, wenn es von denen ſcheit-ſchlägern geſetzet wird, in der höhe einen zuſatz bekommen muß, ſo wird damit mehr holtz verwendet, als in klaftern, da man bey jeder klafter nur einen zuſatz brauchet, und ſo iſt es auch mit den unterlagen beſchaffen, daß man bey einer ordentlich geſetzten klafter holtz nur eine, bey einer in malter eingetheilten klafter aber drey unterlagen haben muß: Daß dieſemnach vor eine herrſchaft oder einen hauswirth, der holtzungen bey ſeinem guthe hat, beſſer und zuträglicher iſt, die geſchlagene ſcheite nach dem klafter-maaſſe ſetzen zu laſſen, als das malter zum holtz-maas zu gebrauchen. An einigen orten, wie im Ober-vogtlande, verkaufet man das holtz auch nach ſogenannten lachtern, welche etwas höher und weiter als die gemeinen klaftern, nemlich viertehalb ellen ſind. In Ober- und Nieder-ſachſen rechnet man auch das holtz an einigen orten nach ſchrägen und faden. Man hat auch wald-ſchnuren, ketten und rincken, um das holtz nach ſpann- und zoll zu ſchätzen. Endlich verkaufet man auch das holtz nach ſchocken, oder ſchock-weis. Das well-holtz wird nach haufen und ſchocken verkaufet. Das bau-holtz aber entweder überhaupt, oder aber nach dem zoll und der ſchnure in der dicke und länge.

Holtz-marckt: Wo groſſer vorrath von holtz vorhanden, und oftmals die jährlichen revenüen eines amts oder herrſchaft meiſtens in holtz-geldern beſtehen; da pfleget man des jahrs zu gewiſſer zeit, und zwar gemeiniglich im früh-jahr vor der ſaat, und im herbſt nach der erndte, wenn der landmann von ſeiner feld-arbeit ſich am beſten abmüßigen kan, um Michaelis, zum verkauf des gefällten holtzes, holtz-märckte zu halten. Dazu denn auf verordnung des forſt-amts ein gewiſſer tag angeſetzet und kund gemachet, und an ſelbigem das holtz nach dem vorgeſchriebenen tax verkaufet, die bäume nach begehren angewieſen, und mit einem wald-eiſen bezeichnet, das geld an die kammer verſiegelt überſchicket, und die von denen forſt-beamten unterſchriebene holtz-rechnung mit beygeleget, das ſtamm-[illegible] aber abgezogen, und nach proportion unter die förſter ausgetheilet wird. Die verkauften und angewieſenen ſtämme müſſen jedesmal an ſolchen örtern ſtehen und ausgeſuchet werden, wo ſie bey deren fällung nicht ander jung holtz beſchädigen, den wiederwuchs nicht verderben, noch des wildprets [illegible] oder deſſen wechſel verhindern, maſſen ſodenn [illegible] allein bey ſolchem gefälltem holtze mit dem [illegible] und hauen, gepraſſel der bäume, abgeſchlagenen ſpänen, angelegtem feuer und dampf, [illegible] der zimmerleute, und abführung des hol[illegible] das junge holtz verwüſtet, und das wild aus [illegible] gewöhnlichen ſtand und wechſel verſtöhret wird. Der verkauf des holtzes iſt ſo einzurichten, daß eine fortwährende gleiche nutzung der wälder [illegible]. Das feuer-holtz muß man nicht [illegible], ſondern klafter-weiſe verkaufen. Wenn durch [illegible] holtz umgeworfen wird, ſo müſſen die holtz-[illegible] das umgefallene holtz, wozu es am [illegible], verkaufen, und achtung geben, daß da[illegible] zu brettern, ſchindel-balcken, ſparr-hol[illegible] ſonſt zu verarbeiten dienlich, nicht zu ſcheiten [illegible], ſondern ſtamm-weiſe verkaufet werde. [illegible] holtz niederſchläget, muß vor a[illegible] und reiß-holtz weggeſchaffet, und [illegible] verkaufet werden. Wenn die unt[illegible] leſe-holtz ſammlen, ſo iſt achtung zu ge[illegible] allein ſpäne und dürre äſte wegtra[illegible] ſchaden der ſtämme, ſo weit [illegible] erden erreichen können, mit [illegible], und keine axt oder beil mit[illegible] bedienten müſſen die wind br[illegible] holtz, ſo noch zu ein und a[illegible] dern holtz angreiffen, und z[illegible]. Wäre aber kein käu[illegible] da[illegible] ſie es mit wenig [illegible] treiben, damit ſolches [illegible] der verödet werden. [illegible] muß allezeit unverkaufet und [illegible], ſo lange noch wind-brüche und dergleichen [illegible] handen.

handen. Holtz-märckte zu halten, iſt heut zu tage nur an ſolchen orten und gegenden, und zwar nur mit einigen holtze, wegen der armen wirthe, üblich, wo nicht viel holtz wächſt, oder wo noch holtz die menge, und man noch nicht auf eine gute holtz-und wald-wirthſchaft bedacht iſt. Denn das holtz auf dem ſtamm und der wurtzel zu verkaufen, iſt nicht rathſam in der forſt-wirthſchaft, die dabey gebrauchte behutſamkeit will den ſchaden, der hier nur berühret iſt, nicht allemal verhüten. Daher hat man andere anſtalten, das holtz gut und nützlich zu verkaufen, nemlich ſchreib-anweiß-und abzählungs-tage, abpoſtungen, und dergleichen. Jngleichen wald- und holtz-höfe, dahin das holtz, ſonderlich wenn man flöſſen anlegen kan, zuſammen geführet wird. Bisweilen iſt das ausziehen und ausſchlagen nöthig. Wo kein dicker wuchs iſt, bleibet man bey der eintheilung des abtreibens.

Holtz-meiſe, ſiehe Meiſe.

Holtz-menage, oder Holtz-ſpar-kunſt: Es iſt der einfall dererjenigen allerdings belachens-würdig, die da ſagen: Man ſolle ohne vieles künſteln den wachsthum des gehöltzes bloß der natur überlaſſen; ja was noch mehr iſt, das gehöltze gantz und gar ausrotten, und aus den leeren plätzen, ſaamen-felder machen, und was dergleichen unbedachtſame meinungen mehr ſind. Denn da hätte man den nutzen jährlich, da hingegen bey dem holtze viel jahre verſtreichen müßten, ehe ſelbiges recht zu gebrauchen wäre. Allein die ſolches vorgeben, betrachten nicht, daß der wenigſte holtz-boden zum acker-bau bequem und tauglich iſt. Es wird ohne groſſe mühe können ausgerechnet werden, wie hoch der nutzen theils orten bey dem acker-bau gegen den holtzbau ſtehe. Geſetzt, man beſitze 10 acker hut-weide, oder mäßig geträyde-land; wenn man die hut-weide rechnet, wird der acker jährlich kaum auf ein weniges zu nutzen ſeyn, iſt es aber mittelmäßiges geträyde-land, und man ziehet die unkoſten des acker-lohns, düngung und ſaamens davon ab, ſo wird auch wenig überbleiben. Hingegen, wenn ſolches land mit aſchen, eichen und dergleichen ſaamen beſäet wird, kan man in 30, 40, 50 jahren ſo viel tauſend ſtämme, die darauf wachſen können, um viel tauſend thaler verkaufen, und iſt die hut-weide daneben beſtändig zu nutzen, ingleichen das holtz an äſten, reiſig, dürren ſtämmen, und dergleichen, welches allein jährlich ſich ſo hoch beträget, als vorgedachte geträyde-nutzung nicht thun kan. So hat man auch dabey keine unglücks-fälle, als wetter-ſchlag, mißwachs, und dergleichen zu beſorgen. Wenn man aber nur von 10 ackern hut-weide oder acker-land, 10 thaler jährlich nimmt, ſo träget es in 30 jahren 300 thaler aus, und alſo iſt der vortheil bey dem holtz-anbau land zu ſehen, wie ſolches viel kluge haus-wirthe aus der erfahrung haben. Zu geſchweigen, wenn man hierzu rechnet, daß man ſein eigen holtz in der nähe hat, und ſolches nicht mit ſchweren koſten und fuhr-lohn von ferne anſchaffen darf, ſonderlich wenn junge ſtämmlein darauf gezogen, und zu 100 ja 1000 davon ſollen verkaufet werden. Man will hier nur ein einiges exempel ſtatt vieler anführen, und ſagen, daß die ſtädte Hamburg und Lübeck jährlich, nebſt den aſchen, viele 1000 ſtück junger eichen unterſchiedener gröſſe von 1 bis 2 zoll, bis eines armes dick zum bindwerck ihrer fäſſer haben müſſen, die weyden ungerechnet. Viele entziehen ſich des ſäens und pflantzens der bäume wegen der darauf zu wendenden koſten; allein ſie bedencken nicht, daß ſich dieſe mit der zeit, obgleich nicht alſobald, reichlich verintereßiren können. Man zähle, wie viel auf einem verwüſteten und nicht völlig bewachſenen holtz-acker an bäumen befindlich, und ſetze dagegen, wie viel ſtämme mehr, als jetzt vorhanden, darauf ſtehen könnten, da wird man finden, daß viel daran mangele, und ſolches bloß von des beſitzers nachläßigkeit herrühre. Wenn man nun auf ſo viel 1000 acker eine rechnung machet, z. E. es mangeln auf einem acker nur 20 ſtämme, ſo träget es auf 1000 acker 20000 ſtämme, und in eines gantzen landes revier viel 100000 aus, welches gewiß eine ſache von groſſer Wichtigkeit iſt. Wenn Lutheri und anderer prophezeyung, von dem auſſerordentlichen holtz-mangel erfüllet werden ſollte, ſo müßte nun der termin allgemach heran rücken; und um ſo viehmehr hat ein kluger hauswirth urſache, auf die erhalt- und vermehrung des gehöltzes zu dencken, und alle mögliche ſorgfalt zu haben. Einige zeigen zwar hierzu eine begierde, wiſſen aber die ſache nicht recht anzugreifen; wenn ſie nun den nutzen nicht ſogleich ſehen, werden ſie verdrüßlich, und laſſen es bey dem alten, berufen ſich auf das principium aller faulen, man müſſe es der wirckung der natur überlaſſen, und begnügen ſich bloß damit, daß ſie in ihrer haushaltung nicht verſchwenderiſch mit dem holtze umgehen, welches zwar auch nöthig, aber lange nicht von der erheblichkeit als der anbau der holtzungen iſt. An erfindung unzehliger arten von öfen, dadurch das holtz ſoll menagiret werden, mangelt es nicht, die wenigſten aber erfüllen, was ſie verſprechen. Torfe und ſtein-kohlen zu graben, dazu ſind unſere

Digitized by Google

unſere gegenden nicht bequem, und die entrepreneurs ſind jederzeit dabey unglücklich geweſen. Was den turf betrift, ſo wird im churſächſiſchen Ertz-gebürge; als zu Schneeberg, Scheibenberg, Johann Georgen-ſtatt ꝛc. deſſen zwar genug gegraben, er iſt aber nicht zureichend. Daher das allerſicherſte und beſte mittel, den anbau derer holtzungen fleißiger, als bisher geſchehen, zu beſorgen, als wodurch dem eingeriſſenem mangel des holtzes eintzig und allein kan vorgebeuget werden. Ein gewiſſer emſiger und genauer kenner und unterſucher der hauswirthſchaft, giebt den rath: 1) Müſſen die zu verpflantzenden ſtämme nirgends ausgehoben, und die anfliegende junge holtzung verdünnet werden, als wo ſolche zu dicke ſtehen, und man zu fürchten hat, daß keiner vor den andern im wachsthum fortkommen kan. 2) Junge, und in den holtzungen ſich ſelbſt geſäete, weitläuftig und eintzeln ſtehende ſtämme auszuheben, und anderwerts wieder zu verſetzen, iſt mehr ſchädlich als vortheilhaft, weil ein in einer guten lage ſelbſt gewachſener ſtamm vollkommen ſo gut als zwey verpflantzte zu halten. 3) In den wäſſerigten gegenden iſt eben ſo zuträglich, das überflüßige waſſer von den neu-gepflantzten ſtämmen durch eine halb ſpaten-tiefe furche abzuführen, als in dürren und ſandigten feldern, die nöthige feuchtigkeit den ſtämmen zuzuleiten. 4) Müſſen, wenn es zu ändern, von denen zu verſetzenden ſtämmen, nicht mehr auf einmal ausgehoben werden, als man bald wieder zu verpflantzen geſonnen iſt, denn wenn die pflantzen zu lange liegen, verlieren ſie viel von ihrem ſaft, und ſchlagen nicht ſo bald an, als wenn ſelbige gleich nach der aushebung friſch verſetzet werden. 5) Bleibet es eine general-regel: Daß je mehr erde und je weniger ſchutt an den wurtzeln und an der crone, deſto ſicherer die verpflantzung ſey. 6) Pflantzen, welche aus einem ſehr naſſen boden in einen ſandigten verſetzet werden, geben wenig hofnung ihres fortkommens; diejenigen aber, welche man aus einem ſchlechten in einen beſſern boden verſetzet, gerathen ungleich beſſer. 7) Wenn der boden, welcher zum verpflantzen auserſehen, gut und treibend iſt, können die bäume näher als ſonſt bey einander ſtehen; iſt er aber geringe, ſo ſind ſolche wegen der wenigen nahrung weiter von einander zu ſetzen. Mit einem wort: In einem guten treibenden grunde können ſie 12 16 fuß an einander, in einem geringern aber müſſen ſie 20 24 fuß von einander ſtehen. 8) Gleichwie man in den gar zu dicken anfliegenden holtzungen die jungen ſtämme verdünnen, und die ſchlechteſten zum anderweitigen verpflantzen herausziehen muß, ſo können auch die in denen eichel-kämpen geſäete, wann ſie ſtarck genug, verzogen werden, und zwar, daß man ebenfalls auch allhier die ungeſtalteſten aushebet und verſetzet, die geradeſten, und am beſten ſich anlaſſenden aber ſtehen läßt; jedoch iſt an dieſem ort, ſo viel möglich, dahin zu ſehen, daß ſolche alſo verdünnet werden, damit die übrigen beſten nicht in einer ſo gar ungleichen weite, ſondern etwa 10, 12 auch mehrere füſſe weit, nach der güte des bodens von einander ſtehen bleiben. 9) Kan nie ſorge genug getragen werden, das vieh und wild von dem jungen anflug, von denen geſäeten eichelkämpen, und wiederwuchs abzuhalten. Daher die forſt-verſtändige nicht unrecht haben, welche ſagen: Daß die holtzungs-wirthſchaft noch weit ſorgfältiger will in acht genommen ſeyn, als der geträydebau, weil der ſchade, welcher an dieſem geſchehen kan, nur auf ein jahr gehet, und alſo erſetzlich, derjenige aber, ſo bey dem anflug und wiederwuchs von dem vieh geſchiehet, ſich über menſchen-lebens-zeit hinaus ziehet, und unüberwindlich iſt. 10) Iſt eine von den nöthigſten cautelen, daß niemanden erlaubet werde, einiges buſchwerck zu zäunen auszuhauen, es ſey denn, daß ſolches vorher von denen dazu beſtellten forſt-bedienten angewieſen worden, damit die hier und darunter befindliche eichen, buchen, und dergleichen conſerviret werden. 11) Hätte jemand einen zum geträyde-bau nicht gar zu geneigten boden von einem ziemlichen umfang, müßte man ſelbigen mit einem ziemlich tiefen graben und zaun auch mit einem verſchloſſenen thor verſehen, ſelbigen aufs tiefſte umpflügen, die aufgepflügten balcken mit der ſogenannten groſſen both-egge, mit eiſernen zacken, aus einander reiſſen, kurtz und mürbe machen, und dann an eicheln, buch-kernen und andern nützlichen ſaamen an aſchen, ipern, hage-buchen und dergleichen, ſo viel man nur immer habhaft werden könnte, eins durch einander hinſtreuen, und nachgehends dieſen ſaamen, mit der gewöhnlich kleinern haushaltungs-eggen fleißig ein- und den acker zueggen, und wenn alſo dieſe arbeit vollendet und dieſer ſchlag, wie ſchon erwehnet, vor allen anlauf und einbruch des viehes genugſam geſichert wäre, könnte man allerley ſcheüchen machen, die vögel, welche die eicheln und ſaamen freſſen, zu vertreiben. Auf ſolche weiſe könne es nicht fehlen, man müſſe in zeit von 16, 20 jahren ſein verlangen ſo erfüllet ſehen, und allhier nicht etwa eine mittelmäßige holtzung, ſondern wegen der ungemeinen durchwachſenen dickung, einen ſolchen wald erzielet

haben,

haben, in welchen man unter andern unzählig viel ſtämmen, fürnemlich viel 1000 ſtück junger eichen von 20, 24 bis 30 fuß in ihrer höhe würde zählen können, und daß in ſo wenig jahren, beſonders die eichen, zu einer ſolchen ausnehmenden höhe gelangen, ſolches kan die eigene erfahrung ſattſam bezeugen, indem in einem unſerer eichel-kämpe, welcher vor 15 jahren angeleget worden, nicht etwa einige 100, ſondern einige 1000 ſtämme zum theil annoch ſtehen, theils aber ſchon verpflantzet ſind, welche bereits die höhe von 18, 20 bis 22 fuß und drüber in ihrer länge getrieben haben. In dem kurtz vorher gehenden articel vom anbau des Holtzes, iſt von vermehrung der eichen, buchen, und anderer bäume ſchon genug geſaget, und der nutzen von derſelben verpflantzung deutlich gewieſen worden. Gleichwie aber die cultur und verſetzung der weyden beynahe von gleicher wichtigkeit und vortheil iſt; ſo wird nicht undienlich ſeyn, davon auch einigen unterricht zu geben. Es giebt verſchiedene arten der weyden, die beſte aber, iſt die aller orten bekannte groſſe ſtock-weyde. Wenn man ihr im wachsthum unbekoppet den willen läßt, wird ſie zu einem hohen und dicken ſtamm. Ihre pflantz- und vermehrung aber geſchiehet folgendergeſtalt: Man ſuchet ſolche irgendwo aus, wo ſie auf ihren hauptſtämmen in 3, 4 oder 5 jährigen latten, geil, friſch und geſund aufgeſchoſſen ſtehen, man läſſet denn die geradeſten von den ſchüſſen, in der ſtärcke einer hopfen-ſtange 3, 4 oder 5 ellen lang im ausgang des Februarii, ohne verletzung oder einreiſſung der rinde mit einem ſcharfen beil aushauen. Der gipfel wird nach maßgebung der gewachſenen länge, ſo weit es thunlich, hinweg genommen, jedoch daß die ſtange obbeſagte länge behält; man ſäubert ſie von allen und jeden äſten und reiſern, damit nicht das geringſte von zweigen daran bleibe. Hiernächſt leget man ſie mit den unterſten ſtärckſten enden einer guten ellen tief in einen teich oder ander waſſer, und nachdem ſie 14 bis 20 tage darinnen gelegen, und wohl eingewäſſert ſind, nimmt man einen ſpitzig zugehauenen pfahl von etwa 6 fuß lang, machet mit ſelbigen im Mertz in einem ſumpfigten, oder ſonſt feuchten ort 1 bis 2 fuß tiefe löcher, nachdem der boden mehr oder wenig wäſſericht iſt, jedes loch ein wenig gröſſer, als die ſtange dick iſt, und ſo nahe oder weit von einander, als es einem gut dünckt, und nachdem man die gröſſe des raumes dazu zu verwenden gedencket. In dieſe löcher ſtecket man die ſtangen gerade hinein, jedoch ſo vorſichtig, daß die an der geſchärften ſpitze der weyde übrig gebliebene rinde nicht aufgeſchlitzet, oder in die höhe geſtreifet werde. Je mehrere rinde man bey dem ſchärfen daran laſſen kan, je beſſeres fortkommen hat man davon zu hoffen; wenn man nun beſagter maſſen damit verfähret, müſſen von 1000 ſolcher ſtangen nicht 20 ausgehen. Der nutzen davon iſt überaus groß und wichtig. Geſetzt nun, man habe z. E. 2000 ſtück ſolcher ſtangen geſetzet, ſo ſchläget die rechnung nicht fehl, es können nach den erſten verfloſſenen 4 bis 5 jahren von jedem ſtamme wenigſtens 5 brauch- und pflantzbare latten wiederum ausgehauen werden, welche erſtere koppung dann bereits eine anzahl von 10000 ſtangen ausmachet, und wenn man folglich auch dieſe wiederum verpflantzen wollte, ſo machte die abermalige nach 3 oder 4 jahren wieder vorzunehmende koppung ſowol der letztern als der zu erſt geſetzten weyden ſchon eine ſumme von beynahe 50000 ſtangen aus. Sie wachſen zwar in einem niedrigen und feuchten boden beſſer als in den hohen ſand-feldern: Die erfahrung aber hat gezeiget, daß ſie auch ziemlich wohl in höhern feldern wachſen, daferne der boden nur irgend von ſchwartzer oder lehmigter erde etwas bey ſich führet; wenn nun ein hauswirth ſeine wieſen und felder an ſtatt der zäune mit ſolchen weyden umgiebet, ſo kan er den mangel der feuerung erſetzen, und die jährliche fällung guter bäume zum brenn-holtz erſpahren. Wer die ſogenannte Holländiſche rhein-weyde haben kan, wäre es noch beſſer, denn dieſe iſt der vorerwehnten groſſen ſteck- oder ſaltz-weyde noch vorzuziehen, ſelbige iſt kleiner und ſchmaler von blättern, und mit einer weiß-grauen rinde verſehen. Die Holländer haben keine wälder, daher weiſen ſie anſehnliche plätze zu ihrer pflantz- und vermehrung an. Die land-gärtner machen jährlich ein groß geld daraus, weil die faß-binder oder küper ohne dieſelben nicht fortkommen können. Wenn man auf dieſe weiſe die weyden in menge zu ziehen, ſich befleißigen würde, ſo könnten ſolche ja in dem bindwercke meiſtentheils eben dasjenige verrichten, wozu jährlich ſo viel tauſend ſtück junger eichen unverantwortlicher weiſe verſchwendet werden. Ebenfalls ſoll ein haus-vater, ſo viel er könnte, pappeln fortzubringen ſuchen, beſonders wo holtz-mangel eingeriſſen. Sie treiben geſchwind in die höhe, daß ſie in zeit von 10 jahren, bey 30 und mehr ſchuh in ihrer länge erreichen, und ſo ſtarck werden, daß man ſie klaftern, und zu gutem brenn-holtze brauchen kan.

Holtz-miſt, Wald-miſt: Alſo nennet man das in denen gehöltzen von den bäumen abgefallene laub und

und gereißicht, welches von den armen leuten, die mangel an ſtroh und futter-dung haben, zuſammen gerechet, und ſowol in den ſtällen mit unter-als auch in ihre miſt-ſtätte zur ſtreuung gebrauchet wird. Nun wäre es unbarmhertzig gehandelt, wenn man den armen leuten ihre von alters her eingeſtandene gewohnheit benehmen und ſchmälern wollte; da aber augenſcheinlich iſt, daß der darunter geſuchte nutzen des unterſtreuens nicht erreichet wird, denn ſich etliche eingebildet haben, nemlich, daß durch das abraumen das junge holtz beſſern platz zu wachſen bekomme, weil man aus der erfahrung hat, daß denen wurtzeln der bäume die dünge, und bey groſſer winter-kälte ihnen ihre decke genommen wird; dahero müßte man auf mittel bedacht ſeyn, auf beyden ſeiten die ſache alſo einzurichten, daß niemand urſache hätte, ſich zu beſchweren, daß dieſem zu wenig und jenem zu viel geſchehe; und dieſes müßte darinnen beſtehen, daß niemand ſich dürfte gelüſten laſſen, mit ſcharfen, engen, eiſernen rechen ſolches ſammlen zu verrichten, weil dadurch die jungen bäume ſamt der wurtzel ausgeriſſen werden, ſondern ſollen ſtumpf-zähnigte, weite, höltzerne rechen dazu brauchen. Ingleichen, daß ſie nicht allen holtz-miſt gäntzlich abraffen, ſondern nur obenhin, damit die jungen ſproſſen nicht ſchaden leiden, und ihrer warmen decke beraubet werden mögen.

Holtz-regiſter: Hierunter wird ein nach denen gehauen eingetheiltes richtiges verzeichniß verſtanden, in welchem, was jährlich geholtzet worden, und ſonſt vor nutzen aus den waldungen gefallen, zur künftigen nachricht angemercket und aufgeſchrieben worden. Es gehöret dazu 1) die beſchreibung aller und jeder höltzer, ihre benennung, inhalt, lage und grentzen. 2) Die ordentlichen gehaue, die haupt-bäume, ſo an eichen und ſonſten zu bau-und gewerck-holtz gefället, und wie viel klaftern brenn-holtz geſchlagen worden. Wie viel man von denen um den dritten theil, oder auch um die helfte ausgerotteten, klaftern ſtock-ſcheite bekommen. Was vor böttgerholtz gemachet worden. Was die bäume vor afterſchlag gegeben. Wie viel ſchock daraus an gelde gelöſet worden. Was die ſcheit-ſchläger an lohn bekommen. Wie viel ſchock reiß-holtz, reif-ſtäbe, hopfen-ſtangen. Wie viel ſcheffel wild obſt, an eicheln und buch-eckern. Was vor weyden gekoppet, geſtecket und verlohnet worden, und was dergleichen mehr iſt. Man ſiehet bald, daß dergleichen holtzregiſter die bisher geführte wirthſchaft mit einem walde oder gehöltze vorſtelle, und daher zur fernern anſtellung und verbeſſerung einer klugen wirthſchaft höchſt nöthig und nützlich ſey, daher ſonderlich darauf zu ſehen, daß dergleichen nachrichten von jahren zu jahren fortgeſetzet werden.

Holtz-ſchnepfe, ſiehe Schnepfe.

Holtz-ſchopffe: Iſt bey einer haushaltung ein nöthiges gebäude, um das zum brauen, backen, waſchen, einheitzung der wohn-ſtuben, und zu verfergung der küchen erforderliche reiß-holtz, gewürtzel, kleppel, lager-oder kern-und ſtock-ſcheite vorräthig darunter zu bringen, und im truckenen zu unterhalten. Die zwey neben-ſeiten, nebſt der hintern ſeite können zugemachet, die vördere aber muß offen gelaſſen, und nur mit etlichen in gebührender weite von einander geſetzten ſäulen verſehen werden, damit man mit dem wagen genau hinanfahren, und das holtz ungehindert vom wagen in die ſchopffe werffen und darinnen ſetzen laſſen könne. Die gröſſe derſelben muß nach der gröſſe des guthes und der benöthigten feuerung proportionirlich eingerichtet ſeyn, und weil man bey einem guthe oder in einem hofe kein plätzlein unbrauchbar liegen laſſen ſoll, über denen balcken der holtz-ſchopffen unter dem dache ein bequemer boden zu verwahrung allerley nothwendigkeiten mit einer verſchloſſenen treppe angebracht werden. Es muß aber dieſe ſchopffe nicht weit von dem wohn-back-und brau-haus entfernet, oder bey dieſem letztern ein beſonderes behältniß zum holtze mit eingerücket ſeyn, damit man das holtz nicht zu weit zu ſchleppen habe, und auſſer dem übelſtand auch noch viel zeit vergeblich verſplittert werde.

Holtz-ſchreyer, ſiehe Häher.

Holtz-träncke: Alſo werden diejenigen weitläuftigen decocta genennet, welche in Abſicht auf die geſundheit, ſelbige entweder zu erhalten oder wieder herzuſtellen, bereitet und über mancherley dienliche höltzer, rinden und wurtzeln mit waſſer abgekochet, und ſodann nach und nach getruncken werden. Dergleichen holtz-träncke nun werden ſonderlich in heftigen ſcorbutiſchen unreinigkeiten des geblütes und anderer leibes-ſäfte vorgeſchlagen und gebrauchet, als in eingewurtzelter bös-artigen krätze und andern ausſchlage, ja ſelbſt in der frantzoſen-kranckheit, und wo gelindere oder thee-förmige geträncke keinen hinlänglichen nachdruck haben. Nur muß man ſich mit bereitung derſelben in die vorſeyenden umſtände ſchicken: Denn manchmal läſt ſichs thun, eine gute quantität dergleichen geträncks zu bereiten, wenn es nemlich nicht ſehr warmes wetter iſt, oder es kan an einem ſattſamen kühlen orte vor der verderbniß verwahret werden, manchmal aber muß man es auch

auch nur bey wenigem bewenden laſſen; damit es nicht zu ſchanden werde, und der geſundheit mehr nachtheilig als vorträglich falle. Dergleichen blutreinigender holtz-tranck in lue venerea, oder in dem übel der frantzoſen, auch andern heftigen ſcorbutiſchen unreinigkeiten, wird folgendergeſtalt bereitet: Nehmet groſſe und kleine kletten-wurtzel, china-wurtzel, ſaſſaparille, von jedem 4 loth, frantzoſen-holtz 12 loth, ſaſſafras 6 loth, ſüßholtz, engelſüß, jedes 3 loth, frantzoſen-holtz rinde 5 loth, roth ſandel-holtz, wacholder-holtz, jedes 2 loth, kleine roſinen 8 loth, aniß-ſaamen 1 loth, ſchneidet und ſtoſſet alles unter einander, thut es in ein irdenes geſchirr mit einem deckel, gieſſet 14 bis 16 maaß waſſer darauf, kochet es ſo lange, bis ohngefehr 2 oder 3 maaß eingeſotten, ſeiget es ſodann durch ein tuch, ſetzet es an einen kühlen ort, und laſſet davon dem patienten frühe im bette, ein nöſel oder halbes maaß warm, abends aber eben ſo viel, nur laulicht, trincken, um den andern tag kan er allezeit einen ſchweiß darauf abwarten, und deswegen frühe, ſo lange bis ſelbiger vorbey, im bette verweilen. Darneben aber ſind auch andere blutreinigende mittel, beſſern nachdrucks wegen, zu gebrauchen.

Holtzverkohlen, ſiehe Kohlenbrennen.

Holtzungs-gerechtigkeit: Wird das recht genennet, welches an manchen orten ſowol eintzelne perſonen, als auch gantze gemeinden haben, in eines andern oder auch in ihrer obrigkeit oder herrſchaft wäldern ſo viel brenn-holtz zu holen, als ſie zu ihrer nothdurft und verſorgung ihres hausweſens gebrauchen. Sie dürfen aber von ſolchem holtze nichts verkaufen oder damit handeln, auch weder reif-ſtäbe, hopf-ſtangen, baum-oder zaun-pfäle, noch weniger bau- oder ander nutz-holtz daraus mitnehmen.

Holtz-waaren-händler: Werden in denen ſee-ſtädten diejenigen genennet, welche mit ſchifs-geräthe, pipen-holtz, allerhand bau-holtz ꝛc. handeln.

Holtz-wurm: Einige nennen ihn auch kupfer-wurm, weil er kupfer-färbig ausſiehet. Er hat weder füſſe noch flügel; iſt etwan ſo dick als eine feder-kiel, wiewol einige auch füſſe haben, und den ohr-würmern faſt gleich kommen, ſie zerfreſſen das holtz, daß es zu einem feinen mehl wird. Diejenigen, welche man auf den ſchiffen im faulen holtz antrift, ſind viel gröſſer, gemeinialich von farbe ſchwärtzlicht, braun, röth-oder gelblicht, und haben 6 füſſe, man hat deren zuweilen gefunden, die einer gantzen elle lang, und daumens dicke geweſen. Man findet ſie auch am meiſten in eichen-äpfel-birn-caſtanien-nuß-ulmen-und dergleichen bäumen, je härter, bitterer, truckener, und öhligter, die bäume ſind, je mehr fliehen dieſe würmer vor ſelbige. Ob nun wol dieſes ungeziefer mehr zum ſchaden als nutzen iſt, ſo kan es doch in der medicin guten nutzen ſchaffen. Wenn man die gröſſern verbrennet, mit anis vermiſchet, und in baum-öhl ſiedet, und über den ſchaden ſtreichet, heilen ſie allerley geſchwüre. Das ſogenannte holtz-mehl trocknet ſehr, und wenn es in feuchte und flieſſende geſchwüre geſtreuet wird, thut es gute wirckung. Etliche menſchen ſollen ſie zur medicin, ſo, wie ſie aus dem holtze gehacket werden, verſchlucken. Die vor einigen jahren in Holland bekannt gewordenen ſee-würmer, welche die ſchifplancken, und waſſer-pfähle in den dämmen durchfreſſen, ſind einer andern art, und wol 8 zoll lang, und einen viertels zoll dick. Damit das holtzwerck wider die würmer bewahret werde, rathen einige, man ſolle nuß-laub ſamt den grünen ſchaalen in lauge ſieden, das holtz damit beſtreichen, es zuvor vom ſtaube reinigen, mit ſchweinen-ſchmaltz überſtreichen, und mit einem wollenen lappen reinigen. Wenn man holtz mit alaune wohl beſtreichet, ſo brennet es nicht leichtlich, desgleichen, wenn es ſtarck mit grüner farbe beſtrichen und wohl gehärtet iſt. Wenn man alaune und bley-aſche unter die grüne farbe miſchet, ſoll es wider regen und feuer ziemlich halten. Wenn man den alten traditionen glauben darf, ſo haben die Phrygier und indianiſchen Könige, die gar groſſen würmer mit mehl gemäſtet, geröſtet oder gebraten, und bey ihren gaſtereyen als ein delicates confect mit auf die tafel zum nach-tiſch geſetzet; heut zu tage wird es ihnen, ſonderlich in unſern landen, keiner ſo leicht nachthun.

Holwurtz, ſiehe Erdrauch.

Honig: Es iſt dieſes eine ſammlung, welche die bienen aus dem thau, und beſten und edelſten weſen einer unzehligen menge aromatiſcher blumen, kräuter und pflantzen ſaugen, ſolches vermittelſt eines bläsleins unter der zungen, in ihr gebäude eintragen, und ihre roß oder zellen damit füllen, wovon ſie nicht nur ſelbſten ihren unterhalt haben, ſondern auch ihrem herrn vor die fleißige pfleg und wartung zur erkenntlichkeit den angenehmen genuß ihres honigs und roß verſchaffen. Solchemnach iſt der honig von einer guten oder ſchlechten beſchaffenheit, nachdem der unterſcheid der mancherley pflantzen, daraus die biene den ſaft geſogen, geweſen. Der gute honig muß entweder weiß ſeyn, oder eine gold-farbe, und einen annehmlichen lieblichen würtz-geruch haben, er muß klar, lauter, durchſichtig, ſüß, jedoch mit einer lieblichen ſchärfe begleitet

Digitized by Google

ſeyn. Der beſte honig iſt der, welcher unten am boden iſt, weil deſſen köſtlichkeit in der ſchwere und dicke beſtehet; wiewol derjenige, welcher von den jungen bienen kömmt, und ſonſt jungfern-honig heiſſet, auch weiß-gelb von farbe iſt, allem andern vorgezogen wird, allein es muß das allerneueſte und friſcheſte ſeyn, denn es verlieret einen theil ſeines ſubtilen aromatiſchen geruchs, wird ſauer, und geräth durch die feuchtigkeit der luft zu einer fäulung, welche es zerſchmeltzet, wie gemeiniglich geſchiehet, wenn man es von einem jahre zum andern ſtehen läſſet, daher ſoll man es in reine geſchirre thun, und es an einen friſchen und kühlen ort ſtellen. Es wird aber der honig eingetheilet in gezeideltes und geſeimtes. Das erſte begreifet das in ſeinem roß noch befindliche, wie ſelbiges aus dem ſtocke ſcheiben-weis geſchnitten worden, und iſt theils das gemeine, ſo brauner farbe, theils das derbe kornigt und mehrentheils weiſſe, welches auch zucker-honig genennet wird, und das jungfern-honig. Dieſes letztere aber heiſſet dasjenige, ſo ohne vorhergehende ſeimung von ſich ſelbſt aus dem mit fleiß ausgeſehenen weiſſeſten, ja von aller brüte befreyeten roß, gewircke oder waben fleuſſet und abtropfet, und weil es beſſer als das durch die wärme von dem roß geſchiedene, und alſo gezwungen geläuterte honig, und daher auch gantz weiß und klar iſt, muß es in reinen geſchirren an einem kühlen orte verwahret werden. Das letzte wird wiederum eingetheilet in das eigentlich ſogenannte geſeimte- und in das grobe- oder leb-honig, welches nicht mehr von ſelbſt durch die wärme aus dem roß laufen wollen, ſondern durch einen dick-gewirckten, und in heiſſem waſſer ziemlich warm gemachten ſack hindurch gepreſſet werden müſſen. Es giebt noch eine art, welche man linden-honig nennet, und in Litthauen und Rußland von einer beſondern art wilder bienen, die ſich mehrentheils von den linden-bäumen nähren, gemachet, und wegen ſeiner weiſſen farbe und ungemeinen geruchs allem andern honig vorgezogen wird. Die güte des honigs betreffend, ſo iſt ohne zweifel der zeit nach dasjenige honig, ſo die bienen im frühling und ſonderlich im Mayen eintragen, unſtreitig das beſte, weil zu ſolcher zeit die blumen und kräuter in ihrer höchſten kraft und blüthe ſind; hingegen iſt dasjenige, ſo im ſommer geſammlet wird, ſchon nicht ſo gut; das herbſt-honig aber iſt das ſchlechteſte, gleichwie auch das wilde oder wald-honig um ein ziemliches ſchlechter iſt, als das, ſo in höfen und gärten geſammlet wird. Nächſt dieſem läſſet ſich des honigs güte auch aus der farbe, dem geruch, geſchmack, der dicke oder ſchwere, füglich erkennen, dannenhero nach dem ſogenannten jungfern-honig das beſte honig iſt, wenn es gold-gelber farbe, eines annehmlichen lieblichen geruchs, ſüß und ſcharf vom geſchmack, klar, lauter und durchſichtig, dabey etwas ſchwer, jedoch nicht wäſſericht und flieſſend iſt. In einem Faſſe wird das beſte honig unten am boden geſuchet, gleichwie ſonſten der beſte wein in der mitte des faſſes, und das beſte öhl oben in der tonne gefunden wird. Je feſter und ſchwerer demnach das honig iſt, je beſſer und ſüſſer iſt es; alſo auch je friſcher ein honig, je beſſer es iſt. Wer honig kaufet, der ſehe zu, ob er ſolches von unbetrüglichen leuten bekomme; denn dieſe vermiſchen es mit caſtanien-hirſen- und erbſen-mehl, und vermehren damit das honig gewaltig. Man kan es auf dieſe weiſe probiren: Man kochet etwas, ſchäumet es, und thut es in ein gläſernes geſchirr; erſcheinet es in ſolchem oben auf gantz trübe, ſo iſt das honig mit obgedachten mehle verfälſchet, ſincket aber durch dieſe probe das trübe im glaſe zu boden, ſo iſt das honig ſonſt mit einem ſchweren pulver vermenget worden. Des honigs eigenſchaft iſt, daß es erwärmet, trocknet, reiniget und öfnet. Das rohe honig verurſachet wegen ſeiner ſchärfe blähungen und durchfall; allein wenn man es im waſſer kochet und ſchäumet, ſo nähret es mehr, als daß es den leib öfnet, verdauet ſich beſſer, als daß es blähungen machen ſollte, und befördert den urin. Es iſt denen bejahrten, und allen andern perſonen, die eines kalten temperaments ſind, zuträglich; aber jungen leuten iſt es ſchädlich, um ſo vielmehr, da es in den hitzigen cörpern die galle vermehret. Kurtz zu ſagen: Das honig hat eine beſondere tugend, alle ſäfte der pflantzen, wurtzeln, blumen und früchte vom verderben zu erhalten. Um es nun recht zu bereiten, rein und ſchön zu machen, daß es zu den vornehmſten compoſitionen als ein theriac und mithridat kan gebrauchet werden, verfähret man damit alſo: Man ſetzet es, ohne etwas feuchtes hinzu zu fügen, in einem keſſel über das feuer, läſſet es nur einmal gelinde aufkochen; nimmt es hernach vom feuer, und läſſet es ein wenig ruhen, und ſchäumet es mit einem ſchaum-löffel fleißig ab; ſodenn wird es durch ein hären ſieb geläutert, da es denn recht ſchön, und von einer begehrten dicke wird; wenn es aber gar zu lange gekochet werden ſollte, würde es von ſeinem geruch und kraft viel verlieren. Von dem medicinaliſchen oder gemiſchten honig findet man in den apothecken viererley arten, nemlich violen- roſmarin- mercurial- und roſen-honig. Es giebt

Digitized by Google

giebt aber in gedachten apothecken noch andere, welche, wenn es die noth erfordert, ſogleich müſſen präpariret werden, als da ſind: Ochſen-zungen-damaſcener-trauben-anacarden-(eine indianiſche bohne)oder elephanten-laus-honig, und meer-zwiebel-honig. Die kräfte und tugenden des honigs beſtehen überhaupt darinne, daß es die bruſt reiniget, den zähen ſpeichel zertheilet, den ſchweren othem leichtert, den harten ſchleim verdünnet, und den leib öfnet. Ueber dieſes kan man alles, und beſſer wie mit zucker, vor der fäulniß bewahren. Das honig-öhl lindert die podagriſchen ſchmertzen; iſt gut in friſchen wunden, bey eiterichten um ſich freſſenden geſchwüren; es erweichet die innerlichen und äuſſerlichen geſchwüre, und machet die haut ſchön, weiß und gläntzend. Das goldgelbe honig-waſſer erwärmet den magen und öfnet den leib. Wie denn auch die peltz-zweige oder pfropf-reiſer, wenn man ſie in honig wältzet, und in eine blecherne, oder hollunder-röhre leget, an weit entlegene orte können verſchicket werden. Das honig, ſo bitter und ſauer ſchmecket, ſoll man als einen gift fliehen.

Honig-baum, Honig-blume: Ein daumen dickes, knotigtes rund um geſtreiftes 3 ellen hohes gewächs, gegen die wurtzel zu holtzig und röthlich. Die blätter gleichen der pimpernellen, ſind aber wol 4 mal gröſſer, meer-grüner farbe und eines ſtarcken üblen geruchs. Die blüthen ſtehen an der ſpitze auf rothen ſtielen, ſehen ſchwartz-röthlich, und ſind mit zarter wolle umgeben. In ſolcher befindet ſich ein rother ſaft, ſo ſüſſe als honig, und ſo häufig, daß er heraus flieſſet. Die wurtzel iſt lang, dick, und breitet ſich weit aus. Dieſes gewächſe wird nur in gärten gezogen. Der ſaft ſtärcket das hertz und den magen.

Honig-flecke: Heiſſen an denen marder-bälgen die flecke, ſo man zuweilen darinnen findet; ſie bekommen ihren namen daher, weil man dafür hält, daß ſie von dem vielen honig entſtehen, welchen dieſes thier gerne genieſſet, und daher der hummeln ihren neſtern ſehr nachgehet, und ſie ausfriſſet.

Honig-thau: Iſt ein übler zufall, ſo nach einem naſſen winter das korn meiſt um die zeit, wenn es ſchoſſet, befället: Solches betrift auch blühende bäume, wie auch bohnen und andere hülſen-früchte. Auch wird dieſer thau verſpühret, wenn auf näſſe und regen ſtarcker ſonnenſchein und hitze folget. Er ſetzet ſich an die blüthen und korn-ähren als eine klebrichte materie, verhindert dadurch den wachsthum, und wenn ihn nicht etwa ein regen abſpühlet, zerſpringt das häutlein des korns, der nahrungs-ſaft kömmt zur fäulniß, und giebt einen geſtanck, ſo man vornemlich gegen abend riechen kan. Das korn wächſet zwar hierauf, iſt aber ſchwartz, und das darinnen befindliche mehl iſt ungeſund. Es wird dahero mit unrecht mutter-korn genennet. Da in denen jahren 1716 und 1717 ſehr viel dergleichen mutter-korn in Sachſen fiel, entſtund eine ſpasmodiſche kranckheit, ſo kriebel-ſucht, kriebel-kranckheit genennet wurde.

Hopfen: Wird meiſt in denenjenigen ländern, welchen die natur den weinwachs verſaget, gebauet, und iſt eine frucht, welche zum brauen des braun-bieres genommen wird, entweder ihm eine liebliche bitterkeit zu geben, oder damit ſich daſſelbe deſto beſſer und länger halten möge. Unſern alten vorfahren und deutſchen iſt er nicht bekannt geweſen, weil man keine nachricht davon findet, wol aber, daß ſie aus gerſte einen braunen-ſaft, den ſie getruncken, der zythus genennet worden, und welchen wir nunmehro bier nennen, bereitet haben, wie ſolches der alte berühmte medicus Dioſcorides gedencket. Die zeit, wenn man hopfen zum bierbrauen angewendet, iſt ungewiß zu beſtimmen. Daß aber derſelbe gleichfalls eine mediciniſche kraft habe, kan man leicht daraus ſehen; wenn man nemlich über die jungen ſchößlinge waſſer gieſſet, damit abkochet und trincket, ſo treibet er den urin. Was das erbauen deſſelben betrift, ſo wird er, wie ſchon gemeldet, in denen ländern, wo kein weinbau iſt, erbauet, und iſt der böhmiſche wol derjenige, der dem andern keinen vorzug läſſet. In Chur-ſachſen wird er um Kemberg, Schmiedeberg, Gräfenhänichen, um Wehlen nicht weit vom Königſtein, der auch dahin, wie nicht weniger nach Dresden und Pirne verführet wird, und der ſehr gut iſt, erbauet. Der eilenburger vertritt die ſtelle des böhmiſchen, maſſen der anbau von den böhmiſchen ſtauden und gelege genommen worden iſt, und davon das gute eilenburgiſche bier gebrauet, auch etliche meilen in die benachbarte orte verführet wird. Man hat ehedem, laut der eilenburgiſchen chronicke, 300 hopfen-berge oder gärten daſelbſt gezehlet. Der grund und boden zum hopfen muß ein feuchtes, fettes, ſchwartzes und lockeres erdreich ſeyn, damit die feuchtigkeit fein hinein dringen könne; wenn er in thälern kan gebauet werden, iſt es deſto beſſer, damit die herabflieſſende feuchtigkeit das erdreich fein reinlich anfriſche. Will man neue hopfen-gärten anlegen, ſo muß im herbſt der boden wohl umgeackert, gehacket und gedünget werden, damit er milde werde; iſt aber ſchon ein geackertes feld dazu vorhanden, ſo darf es nur einmal

Digitized by Google

im frühlinge geſchehen; die furchen aber müſſen 1 viertel elle tief und 3 ſchuh weit von einander gemachet werden, und die jungen fäſer werden alsdenn 1 viertel elle weit mit über ſich ſtehenden augen geſetzet, und damit er deſto ſicherer angebauet werden könne, ſo ſetzet man 2 oder 3 ſtück in ein loch, daß, wenn ja nicht alle 3 fortkommen, doch eines bekleibe. Schlechtes erdreich, wenn es nur milde iſt, kan durch einen guten dünger leicht darzu verbeſſert werden, doch muß man gleichfalls maſe halten, damit der garten nicht überdünget und dem unkraut und graſe keine gelegenheit zum wachsthum gegeben werde, wodurch der hopfen erſticket und die ſonne aufgehalten wird. Die düngung geſchiehet nach gelegenheit des bodens in 2 und 3 jahren; iſt er aber gar zu ſchlecht, muß alle jahre damit und dieſes im herbſt, wenn der hopfen abgenommen iſt, angehalten werden, und dazu ſchicket ſich der ſchweine-miſt am beſten, damit er ſich im winter unter den ſchnee erliegen könne. Wenn nun der neue angebauete hopfen-garten alſo angeleget iſt, ſo müſſen ihm jährlich die fäſer, weil er ungemein zuſetzet, benommen und fernerweit fortgepflantzet werden, die fäſer oder wurtzel aber wird nicht gerade, ſondern ſchräge eingeſetzet, und zwar ſo, daß die äugelein das ausgebrochene junge laub nicht unter, ſondern über ſich kehren, weil auſſerdem der wuchs dieſes geleges würde in die erde unterwärts ſchlagen und alſo verlohren gehen. Damit man auch wiſſe, wo man die fäſer eingeleget, und künftig hopfen zu gewarten habe, ſo ſtecket man an jede grube einen ſtecken und bezeichnet alſo damit das gelege. Die pflantzung geſchiehet entweder im frühlinge oder im herbſte und zwar 3 tage vor oder 3 tage nach dem neuen mond; der im herbſt gepflantzte bekommt kleine, der im frühlinge aber groſſe ſtäutgen. Und damit man nicht etwa an ſeinem fortkommen, wenn er nicht gleich im erſten jahre etliche ellen hoch ſchieſſet und träget, zweifele, ſo iſt ſchon genug, wenn er nur eine elle hoch oder etwas darüber aufgefahren iſt, und iſt beſſer, daß er erſt recht wurtzel faſſe. Iſt dieſes geſchehen, ſo wird er in künftigen zeiten hoch genug laufen, und zuſetzen. Hat nun ein ſtock recht ausgeſchlagen und iſt auf nur beſchriebene art aufgeſchoſſen, ſo ſetzet man hernach ſo viel ſtangen, als ſchößlein ausgefahren ſind, und bindet dieſe ſchößgen mit ſtrohe an, damit die reben oder rancken um die ſtange herum in die höhe ſteigen können, die um die ſtöcke herum geſetzten ſtangen aber müſſen ſo geſtecket werden, daß ſie ſchief ſtehen und alſo oben breit von einander gehen, damit der hopfen genugſamen platz habe, ſich auszubreiten; auch geſchiehet es vielmal, daß derſelbe zu geil wird, und höher als eine ſtange iſt, treibet, ſo muß man demſelben nachhelfen und an die darneben ſtehende ſtange anheften. Nach gelegenheit und menge des wuchſes werden 2 und 3 rancken an eine ſtange gebunden, und je mehr man alſo von einem ſtocke ſchößlinge hat, deſto ſtärcker müſſen auch die ſtangen ſeyn, damit er ſich recht ausbreiten und gut blühen könne, als woran das allermeiſte gelegen iſt. Wenn nun alſo die ſtangen gehöriger weiſe, welches man ſtängeln nennet, geſetzet worden, ſo wird er 3 mal behacket, dabey man gute acht haben muß, daß die fäſer und wurtzeln nicht verletzet werden, weil ſie ſonſten alſobald faulen und verderben, daher man gewiſſe und getreue leute dazu nehmen muß, auf deren redlichkeit man ſich verlaſſen kan, das behacken aber geſchiehet das erſte mal um St. Georgii tag, zum andern male, wenn die reben weit genug gelaufen, das iſt, wenn ſie faſt ſo hoch als die ſtangen ſind, und das dritte mal, wenn der hopfen anfängt zu blühen. Und daß den haupt-reben nicht ſein ihnen gehöriger ſaft benommen werde, ſo müſſen die unnützen zweige bey der wurtzel abgeſchnitten, auch den rancken die übrigen blätter benommen werden, welches das belauben oder blatten genennet wird. Und damit ſich nicht das unkraut einſchleiche, ſo muß gleich im erſten jahre bey legung eines neuen hopfengartens daſſelbe fleißig ausgejätet und getilget werden, denn je reiner es um die ſtöcke gehalten wird, deſto beſſer iſt es vor den hopfen ſelbſt. Was die reife und abpflücken des hopfens oder der ſtäutgen ſelbſt betrift, ſo kan man keine gewiſſe zeit, wenn das geſchehen ſoll, beſtimmen, denn er wird in einer gegend, nachdem die lage und witterung iſt, eher als in der andern reif; es iſt dahero kein ſicherer merckmal ſeiner reife zu ſetzen, als daß man theils auf den geruch, theils auf die farbe ſein augenmerck richtet. Die farbe anlangend, ſo dürfen die köpfgen nicht mehr graſegrün, wie vorhero, ausſehen, ſondern müſſen in die goldgelbe farbe fallen; was aber den geruch betrift, ſo muß derſelbe, wenn man etliche ſtäutgen in der hand reibet, ſo durchdringend ſeyn, daß er einen den kopf einnimmt, und gleichſam dumm machet; auch iſt ein gutes merckmal ſeiner zeitigung, wenn die häuptergen anfangen, ſich mehr und mehr aufzuthun und alſo gröſſer werden. Hat man nun alle dieſe eigenſchaften wahrgenommen, ſo iſt es die höchſte zeit, daß man den hopfen abflücket, damit ſich nicht die reif gewordenen köpfgen allzuweit aufthun und ihren ſaamen

verlieren, als in welchen eigentlich die haupt-kraft ſeiner bittern tugend beſtehet, auch die blätter oder blumen beginnen, wenn er überreif wird, ſchwartz zu werden, und verlieren ihre kraft, als welches die neben-kraft deſſelben iſt, und der eigenthums-herr hat dadurch groſſen ſchaden. Iſt der hopfen nun reif genug, ſo ſchneidet man alsdenn die rancken eine elle hoch über der erde ab, windet denſelben von den ſtangen, und leget ihn auf einen haufen und wenn man damit fertig iſt, führet man ihn nach hauſe, und ſo ſich etwa im wuchſe die rancken in einander verwickelt, nimmt man eine ſichel oder kneift und ſchneidet ſie von einander. Wenn er nun alſo nach hauſe geſchaffet worden iſt, muß man alſobald anſtalt machen, daß er fein gemächlich abgepflücket und ja nicht allzuſehr gerüttelt werde, daß der ſaame oder ſeine inwendigen körnergen nicht ausfallen; iſt dieſes geſchehen, ſo wird er auf einen boden, der genugſame luft hat, geſchüttet und ausgebreitet, jedoch ſo, daß er nicht zu dicke auf einander liege, und damit er auch nicht verſchimmele, ſondern binnen einer zeit von 14 tagen truckene, muß er fleißig umgewendet werden. Iſt er trucken genug, ſo wird er in einer wohl verwahrten und nicht windigen kammer auf einen haufen zuſammen getragen und mit tüchern überdecket, daß ihm nicht ſeine kraft entgehe; oder man ſchüttet ihn in dazu bereitete hopfen-kaſten, oder fäſſer, oder verwahret ihn in tüchtigen hopfen-zügen oder ſäcken. Wenn nun alſo der hopfen abgenommen worden, hauet man in den gärten die ſtöcke um, und bedecket ſie bis zur faſten-zeit mit erde, die ausgehobenen ſtangen aber leget man in haufen. Was die mannigfaltigkeit des hopfens betrift, ſo hat man zahmen und wilden, oder garten- und weyde-hopfen, und ob ſie gleich einander ähnlichen, ſo behält doch der garten-hopfen den vorzug; ſo hat man auch früh- und ſpat-hopfen, der früh-hopfen, der insgemein der auguſt-hopfen genennet iſt, wird vor den beſten gehalten, hat dickere keimen und rancken, auch längere köpfe und mehr kraft als der letztere. Diejenigen häupter, die ſich wohl ſchlieſſen, ſind der beſte hopfen, die aber ſich zu zeitig aufthun, und den ſaamen fallen laſſen, die werden taub und ſind nichts nutze. Die beſte witterung zum hopfen-bau iſt, wenn bey warmen wetter dann und wann ein regen mit einfället, hingegen wo der auſſen bleibet, wird er von der allzugroſſen hitze verbrennet und ſeine kraft verlieret ſich und der hopfen verdirbet.

Hopfen-berg, Hopfen-garten: Iſt ein gemeiniglich etwas abhängiges ſtück land, worauf der hopfen erbauet wird. Wie derſelbe angeleget und tractiret werden müſſe, iſt kurtz vorhero bey dem articel Hopfen angeführet worden.

Hopfen-kammer: Wo hopfen-bau iſt, da wird in den obern theilen eines gebäudes eine hopfen-kammer angeleget, ſo von auſſen und innen recht wohl verwahret, damit weder wetter noch wind darzu kommen, und an den hopfen ſchaden verurſachen kan. Denn weil der hopfen viele jahre nicht geräth, und deswegen theuer wird, ſo hat derjenige, ſo ihn einige zeit kan liegen laſſen, ſich guten nutzen zu getröſten.

Hopfen-kaſten: Iſt ein wohlverwahrter kaſten, worinnen ein hauswirth den zum brauen benöthigten hopfen aufbehält. Je feſter ſolcher darinnen zuſammen gedrucket, je weniger kan er verrauchen und ſeine kraft verlieren.

Hopfen-keimen, Hopfen-ſproſſen: Sind die ſchößlinge, ſo im frühling, gleich mit abgehenden ſchnee, aus den wurtzeln herfür ſproſſen, gleich dem ſpargel, und können auf gleiche weiſe mit eßig und baum-öhl, wie ein ſallat, oder mit andern ſpeiſen genoſſen werden. Man putzet ſie von dem harten, wäſchet ſie aus, und läſſet ſie mit ſaltz weich kochen. Sie kühlen und geben eine gute blutreinigung ab.

Hopfen-pflücker: Wo bey einem guthe ein ſtarcker hopfen-bau iſt, alſo daß das hopfen-pflücken durch das eigene geſinde nicht nach erfordern verrichtet werden kan, da pfleget man zu ſolcher arbeit weiber und junge leute um ein geringes lohn zu nehmen, welche hopfen-pflücker genennet werden. An vielen orten müſſen die unterthanen das hopfen-pflücken als eine frohne verrichten.

Hopfen-ſtange, Iſt eine lange ſtange, welche um ihres geraden wuchſes willen, vor niedermachung des buſch-holtzes, auf einem gehaue aufgeſuchet, oder auch auf alten gehauen, wo allenfalls das holtz zu dichte ſtehet, ausgehauen, und im frühjahr neben die hopfen-fächſer in die erde, wenn vorhero mit dem pfahl-eiſen ein loch darzu gemachet worden, eingeſtoſſen wird, damit die hopfen-reben davon in die höhe ſteigen, und ſich aufrecht halten können. Die ſtangen müſſen, damit ihnen der wind nicht ſo leicht ſchaden thue, ziemlich dick und ſtarck ſeyn, und der abgang an verfaulten, zerbrochenen und gemaußten ſtücken, alljährlich wieder erſetzet werden.

Horbel, ſiehe Bläßlein.

Horde, Hurt: Wird ein viereckigtes geflechte von weyden-gerten genennet, deſſen gröſſe, dichte, ſtärcke und ſchwäche nach dem unterſchiedlichen gebrauch derſelben eingerichtet wird. Man hat deren ver-

ſchie-

Digitized by Google

ſchiedene gattungen, als darr-horden, Käſe-horden, ſchaaf-horden, welche unter ihren beſondern benennungen vorkommen, und daſelbſt erläutert zu finden.

Horizont: Iſt die grentze desjenigen theils des himmels, welcher unſern augen, wenn wir im freyen ſtehen, ſichtbar iſt. Wenn wir auf einer ebene ſtehen, ſo ſcheinet uns der himmel auf der fläche der erden aufzuliegen. Wo nun der himmel ſich zu endigen ſcheinet, das wird der horizont genennet.

Horn: Iſt ein hartes gewächs, welches bey verſchiedenen thieren aus dem kopfe aufſteiget. Es ſollen allein die thiere, die geſpaltene klauen haben, mit hörnern begabet ſeyn. Die ochſen haben 2 glatte, runde, gekrümmte, und auf eine ſpitze ausgehende hörner, worauf ihnen an einigen orten, wo die hals-joche nicht gebräuchlich, das kopf-joch gebunden wird: Die kühe haben gleiche hörner, und aus denen ringeln, ſo an deren dickſten theilen zu ſehen, will man deren alter judiciren. Die ſchaaf- und ziegen-böcke haben gereifte, gekrümmte und oft gewundene hörner. Der gemſen und ſtein-böcke hörner ſind hinterwärts, und die erſten faſt wie ein haacke gekrümmet. Die hirſche werfen ihr gehörne, welches, wie der elends-thiere ſehr zackig, und von vielen enden iſt, jährlich ab.

Horn: Wird auch der äuſſerſte theil an dem fuſſe eines pferdes, eſels oder maul-thieres genennet, welcher ſonſt der huf heiſſet.

Horn-feſſel: Iſt ein ſchmaler lederner riemen, welchen ein jäger über die lincke achſel an der rechten ſeite herunter hängend, und ſein hief-horn mit dem hornſatz daran gefeſſelt hat. Nach dem ſtande deſſen, ſo es träget, iſt es nur ſchlecht von corduan, oder mit ſtählernen auch wol ſilbernen puckeln beſchlagen oder von ſilbernen dreſſen verfertiget.

Horn-fiſch: Iſt ein ſee-fiſch, deſſen es verſchiedene gattungen giebt. Die eine hat einen kleinen kopf, an welchem ein langer forne aufgebogener ſchnabel, der leib iſt ſechseckig, und wird bis zur mitte immer dicker, von darob aber der ſchwantz viereckig, und immer dünner. Der fiſch wird einer ellen lang, und eines fingers dicke. Sein fleiſch iſt hart, ungeſchmack und unverdaulich. Die andere gattung iſt rund, ohne daß 2 ſtreifen von ſtarcken ſchuppen, ſo zu beyden ſeiten des leibes ablaufen, ihn gleichſam viereckig machen. Der fiſch hat einen harten, ſpitzigen, mit zähnen wohl beſetzten ſchnabel, einen weiſſen bauch, und blaugrünen rücken. Sein fleiſch iſt grünlich, hart und unverdaulich; jedoch wenn er gebraten, und mit wein-eßig oder pomerantzen-ſaft begoſſen, iſt er noch zu eſſen.

Horniſſen: Ein ungezieſer, ſo an geſtalt den weſpen und hummeln nicht ungleich, an gröſſe aber weit überlegen, und ſo ſchädlich, daß nach dem ſprichwort ſieben oder neune derſelben ein pferd tödten können. Den bienen ſind ſie ſonderlich gefährlich, darum man ihnen bey nacht- oder regen-zeit nachſpühren, und ſie mit feuer, oder heiſſem waſſer zu vertilgen trachten muß. Sie niſten wie die weſpen, hängen ihr gebäude an die wände und dächer; doch wohnen ſie meiſtentheils in hohlen bäumen, und ledigen beuten, woraus ſie die bienen vertrieben haben. Wenn ſie in einem holen baume ſind, ſo ziehe man einen wiſch werg durch pech, wickele ſolches in ander werg, verſtopfe damit morgens frühe ihr loch und zünde es an, ſo lodert das werck zwar bald hinweg, das gepichte aber bleibet vor dem loche ſteben; und denen, ſo durchwiſchen wollen, kan man leicht den reſt geben. Haben ſie das neſt in einem gebäude, dazu man mit feuer nicht nahen darf, ſo ſtecke man leim-ſpindeln vor ihr loch, und beſtreiche es mit honig. Wenn ein menſch von einer horniſſe geſtochen wird, ſo reibe er den ort ſogleich mit erde, ſodann fange er etliche fliegen, und zerdrücke ſie auf dem ſtich. Iſt aber ein vieh geſtochen, ſo zerreibe man bleyweiß mit waſſer, und beſtreiche den ſtich damit.

Horn-kirſch, ſiehe Cornel-baum.

Horn-kluft: Iſt ein gebrechen, dem ſowol pferde, eſel und maulthiere, als ochſen und kühe unterworfen ſind, und beſtehet ſolches darinnen, wenn bey denen erſtern die hüffe, bey denen letztern aber die klauen von einander reiſſen und aufſpalten. Wenn ein pferd rc. eine horn-kluft hat, entweder durchaus, oder halb, ſo räumet ſie ſauber aus, und ſchabet ſie mit einem meſſer zu beyden ſeiten, damit ſie gar friſch verneuert werde, ſo nimmt ſie die ſalbe deſto eher an, und heilet auch geſchwinder, doch verhütet ſo viel möglich, daß ſie nicht blutend gemachet werde: Sodenn nehmet bocks-unſchlitt, zucker, terpentin, weiß hartz von tannen, neues wachs, [illegible] firniß und baum-öhl, eines ſo viel als des andern, nachdem ihr viel, oder wenig haben wollet, laſſet es in einer pfanne bey einem feuer unter einander zergehen, und wiederum kalt werden, ſtreichet davon in die geräumte und geſäuberte horn-kluft, ſo viel ihr darein bringen könnet, laſſet das pferd [illegible] tage lang, auch, wo es ſeyn kan, nach [illegible], wo aber nicht, und es muß geritten werden, oder ſonſt dienſte thun, ſo ſaubert die kluft jedesmal wieder

der

der aus, und ſtreichet alsdenn die ſalbe vom neuen aufs beſte, als ihr könnet, hinein, wiederholet es auch ſo oftmal, als es heraus fället. Oder: Machet den beſchädigten huf mit einem meſſer reine, und ſchmieret ſolchen mit geſtoſſenen huf-lattich, (kraut und wurtzel unter einander) mit altem ſchmeer vermenget, und wiederholet ſolches, ſo oft er trucken worden; oder: Nehmet ein viertel-pfund neu wachs, eben ſo viel gelb tonnen-pech, etwan vor einen groſchen terpentin, bocks-unſchlitt, oder rein ſchmeer ein viertel-pfund, und 3 oder 4 zwiebeln klein gehacket, laſſet alles mit und unter einander in einem tiegel wohl zergehen, und ſchmieret, wenn es kalt worden, den ſchadhaften huf damit, welches den ſchaden nicht nur bald heilen, ſondern auch den huf gewaltig wachſend machen wird. Wenn die ochſen oder kühe dergleichen ſchaden an ihren klauen bekommen, ſo muß man ihnen dieſelben zuvor mit ſaltz, öhl und wein-eßig, unter einander vermiſchet, wohl bähen, darnach alt ſchmaltz in neuem pech oder hartz zerlaſſen, und darüber ſchlagen. Oder man ſchmieret ihnen das geleich, oder gelencke unten am fuß 5 oder 6 tage nach einander wohl damit, ſo erweichet und ermildert es das Horn, und nimmt die ſchrunden hinweg.

Horn-kuchen: Iſt eine gewiſſe art eines in form der hörner gebildeten geringen gebackens, worzu der teig aus weitzen-mehl, eyern und ſüſſen hefen zubereitet iſt. Die kuchen ſelbſt werden, ehe man ſie bey gelinder hitze bäcket, zuförderſt in faſt ſiedend waſſer geſchwinde 2 bis 3 mal eingetuncket, mittelſt eines ſchaum-löffels wieder heraus gelanget, und in ein kaltes waſſer geworfen, von dar aber wieder heraus genommen, und ein paar ſtunden auf ein gitter geleget, daß ſie wohl abtropfen. Wenn ſie dergeſtalt getrucknet, laſſen ſie ſich etliche tage auch in keller des ſommers aufbehalten, ehe man ſelbige bäcket.

Horn- oder Hirn-leiſte: Wird diejenige leiſte genennet, welche bey den tafeln und dergleichen höltzern flächen an den ſtamm-enden mittelſt einer darein gezogenen nut angeſchoben und befeſtiget wird, daß ſich die höltzerne fläche nicht werfen, und gleich einem horn krumm laufen könne.

Horn-ſalbe: Iſt ein ſtück der roß-artzeney, womit ſowol allerley horn-mängel und huf-ſchaden geheilet als auch die hüfe im guten ſtande erhalten werden. Man nimmt terpentin, wagen-ſchmiere, gut lein-öhl, klauen-ſchmaltz, honig, zucker, ſeife, hirſch- oder bocks-unſchlitt, eines ſo viel als das andere, halb ſo viel wachs, läßt es fein gemach mit einander zergehen, rühret es um, und läßt es wieder erkalten: Hiermit werden dem roſſe die hufe alle woche 2 mal geſchmieret, und mit einem warmen eiſen eingerieben. Eine trefliche und bewährte horn-ſalbe, welche nicht allein den huf ſchön und gut erhält, und wohl wachſend machet, ſondern auch rapfen (rappen), maucken, wartzen und dergleichen gewächſe vertreibet, iſt dieſe: Nimm honig, lein-öhl, lohr-öhl, jedes 2 loth, altes ſchmeer ein pfund, wachs und unſchlitt, jedes ein viertel-pfund, fichten-pech 1 pfund, ſchwefel und grün-ſpan, jedes 1 loth, ſcherrüben, (ſtech- oder ſteck-rüben) ein halb pfund, gelben hirſen ein viertel-pfund, und der ſchwartzen und rothen groſſen ſchnecken gleich ſo viel, als alle dieſe ſtücke wägen, die laß im May und Junio nach und nach in einen ſonderlichen topf einſammlen, und alle zeit, nachdem ihrer viele, oder wenig mit ſaltz überſtreuen, ſo wird eine ſalbe daraus; hernach laß dieſelbe und die andern weichen ſtücke gelinde mit einander aufſieden; die harten zerſtoſſe und ſtreue ſie unter dem ſieden darunter, rühre es immerdar, und wenn es aufgeſotten, ſo laſſe es erkalten.

Horn-ſatz: Heiſſet diejenige zierath, welche von bocks- oder hammel-haaren, nebſt einer grünen ſchleife band zu dem horn-feſſel gehöret, wo ſelbiges an das hief-horn angefeſſelt. Siehe Hief- oder Hift-horn.

Horn-vieh: Unter ſolcher benennung werden begriffen ochſen, kühe und kälber.

Hornung, ſiehe Februarius.

Hornungs-blumen, Zeitloſen: Sind die erſten frühlings-blumen an rabbatten und gänge gepflantzet, da ſie keine hinderniß geben. Sie wachſen wild, werden aber auch in die gärten gepflantzet. Es vergleichet ſich dem lauch und treibet 2 bis 3 flockigte blumen von violen-geruch auf einem ſtengel. Sie nehmen mit allerley erdreich vorlieb, lieben aber ſchattigte orte. Das kraut und die wurtzel zerquetſchet mit honig, wicken- oder bohnen-mehl vermenget, iſt ein gutes haus-mittel wider wunden, geſchwulſt und allen brandt.

Hortulan, Ortolan: Ein vogel, etwas kleiner als eine lerche, mit rothen ſchnabel und füſſen, mit ſchwartz und gelben flügeln. Der kopf, hals und bruſt ziehen ſich auf ſafran-gelb. Einige halten ihn vor eine art von emmerlingen: Er iſt etwas hochbeinigter, kommt aber darinnen der bachſteltze gleich, daß er etwas mit dem ſchwantze zittert, und wenn er auf der erde iſt, nicht hüpfet, ſondern laufet. Er kommt im April mit denen wachteln, und ziehet im September wieder fort. Er wird wie die lerchen gefangen. Er ſuchet ſeinen aufenthalt an weinbergen, in

Digitized by Google

in den haber- und hirſen-feldern, und wo fenchel gebauet wird, worinnen er niſtet. Der hirſen iſt ſeine beſte ſpeiſe, und man kan ihn damit, wenn er an einen finſtern ort geſtellet wird, mäſten, daß er vor ein niedlich lecker-bißlein gehalten wird, ſo die lebens-geiſter ermuntert, und die verlohrnen kräfte wieder erſetzet. Weil ſie in denen provintzen, ſo nicht an Italien ſtoſſen, wenig bekandt ſind, ſo hat man gelernet, die emmerlinge wie die ortolanen zu mäſten, und ſie davor an vornehmen tafeln einzuſchieben. Das dictionair oeconomique beſchreibet einen beſondern ortolan-fang, ſo aber hier zu weitläuftig anzuführen.

Hoſche: Nennet man einen von brettern zuſammen geſchlagenen ſchlauch, der aus einer höhe herab in die tiefe geführet wird, um dadurch getrände oder dergleichen von ſelbſt hinab laufen zu laſſen, wie man ſich deſſen z. E. auf den maltz-böden bedienet, da man nicht nur das geträyde dadurch in den weichbottich laufen läſſet, ſondern auch das gemachte maltz auf dieſe art in die netz-kammer bringet.

Hoſe, Butter-hoſe: Sind lange fäßlein, worein das land-volck die butter zu legen und zu marckte zu bringen pfleget. Daher hoſen-butter diejenige butter heiſſet, ſo in ſolche fäßlein eingedrucket iſt. Eine vorſichtige haushälterin unterſuchet ſolche hoſen mit dem butterſtecher, um zu ſehen, ob ſie durchgängig von dergleichen güte, als die man oben mit augen ſiehet; zumal wenn der verkäufer nicht bekandt iſt.

Hott und Wiſte: Sind die beyden worte, womit die fuhrleute ihr zug-vieh zu lencken wiſſen. Denn auf das wort hott gehet es von der lincken auf die rechte, und auf wiſte oder ſchwute von der rechten auf die lincke ſeite.

Hube, ſiehe Hufe.

Hucke: Iſt ſo viel an gras oder heu, als die graſemägde an einigen orten, wo keine körbe gebräuchlich, in einem graſe-tuche oder in einem ſtrick zuſammen faſſen, füglich binden, auf einmal aufhucken und auf dem rücken nach hauſe tragen können. Wie denn hucken, aufhucken bey denen gemeinen leuten überhaupt eine laſt auf den rücken mit hülfe der ſchultern nehmen und tragen heißt. Ja es wird ſelbſt ein auswuchs auf dem rücken ein hucker oder höcker genennet.

Hucker, ſiehe Höcker.

Hucker-ſcheite: Heiſſen die köhler die kurtzen ſcheite, welche ſie auf die fuß-ſcheite legen, daß die meuler, wenn ſie geſtücket worden, unten auf der ſtäte luft behalten, daß ſie feuer ziehen können. Siehe Kohle.

Hüfner, Pferdner: Wird in einer dorf-gemeinde derjenige genennet, welcher ein guth beſitzet, worauf wenigſtens ein paar pferde können gehalten werden.

Hüfte, ſiehe Hagenbutten.

Hüft-wehe (malum iſchiaticum): Gehöret mit chiragra und podagra zu den gicht-arten, denn es entſtehet ſolches ſowol als die beyden gedachten aus einem angehäuften oder überflüßigen zähen geblüte, welche ſich in den gegenden der hüften und des creutzes zuſammen ſammlet, ſich nach dem maſt-darme ziehet und durch die güldene ader den ausgang ſuchet, daher denn, wenn es ſolchen nicht erlangen kan, ein entſetzlicher ſchmertz, vor welchem die patienten weder tag noch nacht ruhen, jedennoch aber auch ſich nicht bewegen können, ſich äuſſert. Wer nun dieſes übel mit erfolg zu curiren oder davor ſich oder einen andern zu präſerviren willens iſt, der muß nur ſonderlich dahin ſehen, daß die güldene ader in gang gebracht, oder da ſie vorher ſchon gefloſſen, und nun ins ſtecken gerathen, wieder hergeſtellet werde, es ſey durch dienliche medicamenten oder durch blut-egeln. Wo ſich aber dieſes nicht will bewircken laſſen, ſo muß dem überfluſſe des geblüts entweder durch aderlaſſen, ſchröpfen oder auf andere weiſe geſteuert, und immerzu dahin geſehen werden, damit deſſen nicht zu viel im leibe ſich ſammle.

Hügel: Sind erhabene örter von ſolcher lage, als zum weinſtocke und andern pflantzen nöthig, ſo zu zeitigung ihrer früchte ein ſtarck reflectirtes ſonnenlicht bedürfen.

Hühner-augen, Leich-dorn: Sind ſchwielen und wartzen, ſo an denen zähen und fußſohlen vom gehen und drücken der ſchuhe entſtehen. Wenn man den fuß in warm waſſer ſetzet, erweichen ſie, daß ſie leicht mit einem feder-meſſer auszuſchneiden. Man muß ſich aber in acht nehmen, daß man nicht zu tief ſchneide, dahero iſt es beſſer, daß man nur ſchabe. Wenn man nach dem ausſchneiden grün wachs oder baum-wachs darauf leget, oder ſolche mit karpfengalle beſchmieret, ſo vergehen ſie. Andere legen odermennige auf, ſo mit ſaltz und wein-eßig geſtoſſen iſt. Noch andere ſtreichen ohren-ſchmaltz darauf.

Hühner: Iſt der name verſchiedener arten ſowol zahmen als wilden feder-viehes. Von den haus-hühnern iſt unter Henne genugſame nachricht: Von Birck- Calecutſch- Haſel-hühnern ꝛc. aber unter eines jeden beſonderer benennung. Wenn man alte hühner gewürget, ſoll man ſolche nicht ſogleich brühen, ſondern in kalten waſſer erkalten laſſen, denn ſolchergeſtalt ſollen ſie ſich viel mürber braten oder kochen.

Digitized by Google

Hühner-biß, Hühner-darm, Mäus-darm: So theils in gärten, theils auch wild in fetten boden wächſet, hat harte ſtengel, die mehrentheils an der erden kriechen, die knoten und bey jedem derſelben 2 blättlein, und weiſſe blümlein haben, aus welchen hülſen kommen, die einen gelblichen ſaamen bringen. Es iſt ein ſaftiges, kühlendes kraut, den lungen- und ſchwindſüchtigen dienlich, friſch mit fleiſch-brühe gekochet, oder das waſſer gebrauchet, welches auch den kindern, wenn ſie hitze haben, dienet, das geblüt reiniget, und die bauch-würmer austreibet. Aeuſſerlich iſt es gut für die hitze der augen. Die canarien- und andere ſang-vögel lieben es ſehr, daher man es an ihre bauer hänget.

Hühner-dieb, ſiehe Geyer.

Hühner-haus, Hühner-kobel: Iſt ein behältniß, worinnen bey einer land-wirthſchaft die zahmen hühner über nacht bleiben können. Dieſes ſoll allenthalben dicht und wohl verwahret ſeyn, und damit kein ſchädliches thier, oder ungeziefer hinein brechen könne, einen mit blatten und breiten flur-ſteinen belegten boden, die thür gegen den hof und nach dem abend zu, ein mit drat-gitter ſtarck verwahrtes fenſter, inwendig herum 2 oder 3 reihen von ſtroh und weyden gemachte neſter, faſt in gröſſe und form der ſtrohernen back-ſchüſſeln, und in der mitte genugſame ſitz-ſtänglein haben. Solche ſind 2 oder 3 ellen hoch von der erde, und ellenbreit von einander. Wenn kein brunn oder teich auf dem hof, ſoll vor dem hühner-hauſe ein trog mit friſchem waſſer gehalten, und um denſelben ihnen das futter täglich zweymal des morgens früh, und gegen abend, eine ſtunde, ehe ſie auffliegen, vorgeſtreuet werden, damit ſie ſich deſto lieber an das hühner-haus gewöhnen. Kan das hühner-haus in dem ſtall angebracht werden, daß ſie dadurch warm ſitzen, iſt es deſto beſſer.

Hühner ſetzen: Iſt das amt häuslicher weiber, die, wenn ſie mercken, daß eine henne zu glucken anfänget, derſelben friſche und tüchtige eyer unterlegen, auch acht haben, daß ſie ſolche nicht wieder verlaſſen. Wenn ſie brütet, dürfen die eyer nicht über 2 mal umgewendet werden. Wenn eine henne ſich auf eyer ſetzet, und ſie wollen ſolche nicht zum brüten kommen laſſen, ſo peitſchen ſie ſelbiger den ſteiß mit brenneſſeln. Siehe Brüten.

Hühner-ſteige: Iſt ein von höltzernen, kleinen ſtäben und ſproſſen länglicht oder viereckigt zuſammen geſchlagenes behältniß, worinnen die hühner etliche tage lang gefüttert und verpfleget werden. Auch von einem orte zum andern können gebracht werden.

Hülfe: Heißt die anwendung ſeines vermögens jemanden damit zu helfen: Es heißt aber auch dasjenige, was eltern denen kindern bey deren ausſtattung zu ihrem anfang der wirthſchaft mitgeben. In gantz engen verſtande heißt es die wirckliche vollſtreckung eines urtheils in bürgerlichen ſtreitigkeiten.

Hülle und Fülle: Darunter wird dasjenige verſtanden, was zu des menſchen erhaltung auch bis zum überfluſſe nöthig iſt.

Hülſe: Iſt ein überzug oder ſchaale, in welcher die körner und ſaamen einiger früchte eingeſchloſſen ſind. Dieſe heiſſen daher hülſen-früchte; als erbſen, bohnen, linſen ꝛc. Wenn dieſe grüne mit butter und pfeffer zugerichtet werden, ſind ſie nicht ungeſund.

Hütte, ſiehe Horte.

Hüthlein: Iſt ein falbalirter bekräuſelter aufſatz auf das haupt, deſſen ſich die jungfern bedienen und auf einer ſeite mit einer maſche band zu zieren pflegen. Hüthlein vor kinder ſiehe Fall-hüthlein.

Hütte: Iſt ein viereckiger aus brettern zuſammen genagelter kaſten mit einem höltzernen dach und an der einen ſeiten gelaſſenen thür oder öfnung verſehen, ſo daß er von auſſen die form eines hauſes an ſich hat. Es ſind deren bey einer haushaltung auf dem lande ſonderlich zweyerley arten wohl bekañt, nemlich des ſchäfers hütte, davon das wort Pferch-hütte nachzuſchlagen, und die hunde-hütte, welche an die örter unter freyem himmel pfleget geſetzet zu werden, allwo man das einſteigen der diebe verhindern will. Beyde dienen zu einem ſchirm vor regen, ſchnee und anderer ſtürmiſcher witterung. Es giebt aber auch hütten von ſtroh, und ſonderlich werden die feld- und obſt-hüter-hütten davon gemachet.

Hütten-katze, lat. colica convulſiva: Iſt eine ſehr elende ſchmertzhafte kranckheit, welche denenjenigen gemein, die in mineralien arbeiten, ſonderlich in bley, wenn ſie ſolche ertzte ſchmeltzen oder brechen. Es haben berg- und hütten-leute, oder alle diejenigen, ſo von ſolchem übel befallen werden, unausſägliches bauch-grimmen zu empfinden, daß ſie bisweilen davor weder liegen noch ſitzen können, ſondern ſie wenden ſich mit der gröſten unruhe von einem orte zum andern, bald werfen ſie ſich ins bette, bald auf die erde, biegen und krümmen ſich wie tolle katzen, ja ſie kratzen vielmal vor angſt löcher in den erd-boden, es bricht ihnen ein kalter angſt-ſchweiß aus, ja ſie fallen vor ſchmertzen in ohnmacht. Es geſellen ſich auch oft noch andere üble zufälle, als harte verſtopfungen, blehungen, brechen und würgen, ja gar convulſionen und contracturen oder lähmungen der äuſſerlichen gliedmaſſen, als händen und füſſen, darzu.

Digitized by Google

darzu. Dieſe kranckheit wird durch fette ſachen, als ſpeck, baum-öhl, butter des morgens frühe gegeſſen, ſowol verhütet als auch curiret.

Hütten-rauch: Alſo wird in uneigentlichem verſtande das arſenicum, welches das heftigſte gift iſt, genennet, ſonderlich das weiſe arſenicum, heißt auch ſonſten, wenn es geſtoſſen wird, mäuſe- oder ratten-pulver, weil es ratten und mäuſe tödtet, wiewol es auch denen menſchen höchſt ſchädlich, ſogar, daß von einer gantz geringen portion, wenn es jemand in den leib bekommt, die heftigſten zufälle, ja in kurtzem der tod ſelbſten, zu erfolgen pflegen. Hieraus nun läſſet ſich abnehmen, warum es mit recht nequiſſimum febrifugum heißt, indem es von unvernünftigen quackſalbern in ein- drey- und viertägigen fiebern, ſolche dadurch zu vertreiben, manchmal gegeben wird, daher dergleichen verwegene leute vorſetzliche menſchen-mörder abgeben, vor welchem gottloſen geſindel jedermann ſich billig ſolte warnen laſſen, woferne er nicht ſich ſelber muthwillig in gefahr des lebens ſtürtzen wolle. Ein mehrers, ſiehe Arſenicum.

Huf oder Huff: Heiſſet das erſte ſtück, ſo von der hinter-keule oder dem hintern viertheil eines rindes gehacket wird, und ſich unten am ſchooß anfänget.

Huf oder Horn: Iſt der äuſſerſte theil an dem fuß eines pferdes, eſels, oder maul-thiers. Es iſt gar viel daran gelegen, daß ein pferd einen guten huf habe. Derſelbe wird erkannt, wenn er breit, rund, ein wenig hohl, nicht zwang-hufig, ſchmal und zuſammen gedrucket, nicht geringelt, ſondern geſtreifet, auch nicht vollhüfig, und an farbe ſchwartz, auf aſchen-farbig ſich ziehend, iſt. Die ſchmalen und geringelten hüfe, wie auch die weiſen, ſind gebrechlich, kriegen leichtlich horn-klüfte, und die vollhüfigen taugen nicht auf lange reiſen, weil ſie bald verbällen. Wenn man bey weichem ſchnee-wetter reiſen muß, und der ſchnee dem pferd in den huf ſich einballet, welches eine groſſe verhinderung machet, ſoll man unſchlitt zwiſchen das eiſen und den huf treufeln, oder die hüfe in- und auswendig mit ſchwartzer ſeife ſchmieren, ſo ballet ſich deſſelben tages kein ſchnee ein. Wenn ein pferd auf der reiſe ein eiſen verlohren, und es ihm nicht bald kan wieder aufgeleget werden, ſoll man mit einem ſcharfen meſſer das horn um und um wohl beſchneiden, gleich und glatt machen, ſo wirds dem pferde nicht ſchaden.

Hufe, Hube: Iſt ein maas, nach welchem die äcker, wieſen und holtzungen ausgetheilet, oder vermeſſen werden. Insgemein hält eine hufe landes 30 acker oder morgen, zuweilen weniger oder mehr, nachdem es in den feld-marcken hergebracht. An einigen orten heiſſet hufe ſo viel acker mit aller darzu gehörigen dorf-gerechtigkeit, als nöthig iſt, einen bauern zu ernähren, daher ſie in haupt-hufen und ſtück-hufen unterſchieden: Jene begreifen ein gantzes vollſtändiges bauren-guth, dieſe etwa nur einen theil davon, und die dergleichen beſitzen, werden haupthufner, oder halb-hüfner genennet. In Pommern hat man viererley hufen: Heger-hufen; tripel-hufen; land- oder dorf-hufen; und haacken-hufen. Eine haacken-hufe hält 15 morgen, eine land-hufe 2, eine tripel-hufe 3, und eine heger-hufe 4 haacken-hufen.

Huf-eiſen: Iſt das eiſen, womit der huf eines pferdes, eſels, oder maul-thieres beleget wird, damit ſie gewiſſer treten, und den huf nicht beſtoſſen. Die eiſen der wagen-pferde werden mit ſtollen gemachet, den reit-pferden leget man zuweilen glatte eiſen auf, auſſer im winter, damit ſie auf dem eiſe feſter treten. Den maul-thieren, ſo mit ſchweren laſten über die felſigten gebürge gehen, werden eiſen wie ſohlen, die fornen und hinten weit über den huf hinaus gehen, aufgeleget, damit er deſto weniger beſtoſſen werde.

Huf-eiſen-kraut: Iſt ein kräutlein, das dünne ſtengel, zarte blätter, kleine blümlein hat, und ſchoten bringet, welche platt, gekrümmet, und an einem rand rund und tief, in der gleichheit eines huf-eiſens ausgekerbt ſind. An theils orten und ländern wächſet es an dürren orten wild, bey uns wird es in den gärten zur zierde gezielet, brauchet wenig wartung und nimmt mit geringen boden vorlieb.

Huf-lattich: Iſt ein wildes heil-kraut, hat ſtengel einer ſpannen lang, und blätter in geſtalt eines hufeiſens, unten weiß und wollig, oben glatt und ſaatgrün. Die blumen heiſſen mertzen-blumen, auch filius ante patrem, wächſet an den quell-brunnen, bächen, flüſſen und waſſer-gräben. Die blumen, blätter und wurtzel, wenn ſie noch friſch, kühlen und trucknen; getrucknet und gekochet dienen ſie der bruſt, ſind gut für lungen-geſchwür, engbrüſtigkeit, keuchen, huſten, ſchwindſucht, verhüten den kalten brand an ſchwürigten beinen der waſſerſüchtigen. Die blätter brauchet man äuſſerlich für entzündungen, hitzige geſchwüre, rothlauf, brand und aufgeriſſene bruſt-wärtzlein.

Huf-nagel: Iſt ein nagel, womit das eiſen auf den huf des pferdes befeſtiget wird. Sie müſſen ihre gehörige proportion haben; auch dürfen ſie nicht zu tief geſchlagen werden, damit ſie das leben nicht berüh-

Digitized by Google

berühren. Schläget man ſie aber zu ſeichte, ſo reiſſen ſie leicht aus.

Huf-ſalbe, ſiehe Horn-ſalbe.

Huf-ſchlag: Hat zweyerley bedeutung. 1) Heißt es das beſchlagen der pferde mit denen huf-eiſen. Es wird gemeiniglich auf den huf-ſchlag eines pferdes 2 thaler oder 3 gulden gerechnet, 2) heißt man auch die in ordentliche hufen-ſtücke abgetheilten felder alſo; da hingegen die auſſer denſelben liegende beyländer genennet werden.

Huf-zwang: Iſt ein mangel, welcher ſich an dem huf eines pferdes ereignet, wenn derſelbe hinten gar ſchmal und enge zuſammen wächſet, und auſſen an den wänden herum viel übriges horn, inwendig aber wenig kern hat. Es kommt dieſer zufall daher, wenn man die jungen pferde nicht zu rechter zeit beſchlagen läßt, ſo wächſet ihnen das horn gar lang herunter, es wächſet ihnen auch der huf, wo das eiſen ſoll aufgeſchlagen werden, gar ſpitzig zu; an der crone dicker und ſtärcker als an den zehen, hinten an denen ſtrahlen aber läufet ihnen das horn gantz zuſammen. Einem ſolchen roß laſſet das horn hinten an den ferſen bey den ſtrahlen auf beyden ſeiten, bis auf das leben, doch daß man ihm das bein im huf nicht berühre, ausſchneiden, auch ihm die wände daſelbſt wohl niedrig hinweg nehmen, ſchlaget ihm ſodenn ein ſcheer-eiſen auf, das hinten an den ſtollen eine ſchraube hat, damit man das eiſen auf- und zuſchreiben kan; nehmet alsdenn leinſaamen und rocken, der recht reine gemachet iſt, laſſets gar wohl ſieden, bis die körner aufbörſten, ſtoſſet es denn in einem mörſel, thut zwiebeln und alt ſchmeer dazu, daß es wohl unter einander kommt, ſchlaget dem pferde 3 oder 4 tage damit ein, und wenn ihr ihm den einſchlag ausräumet, ſo miſchet ihn wieder unter den neuen, damit ihr ihm einſchlagen wollet; am 3ten tag frühe ſchraubet dem pferd das eiſen um einen ſtroh-halm breit weiter, und ſchlaget ihm wieder, wie vor, ein; über 3 tage machet es abermal um einen ſtroh-halm weiter, und fahret damit fort, bis ihr ſehet, daß der huf ſeine rechte weite habe; darnach brechet ihm das ſcheer-eiſen ab, und ſchlaget ihm ein eiſen auf, das wohl weit, und auſſen und innen gleich dick iſt; nehmet denn neues wachs, lauteres korn, oder ſauer-teig und honig, ſammt dem roß, ſiedet alles durch einander, und ſchlaget ihm damit bey 14 tage lang, alle tage 2 mal ein, und ſchmieret ihm den huf bis in die feſſel wohl mit einer horn-ſalbe.

Huhn, ſiehe Eule.

Hummeln: Sind eine art weſpen in geſtalt der bienen, jedoch um ein ziemliches gröſſer, mit einem ſubtilen ſtachel: Sie ſind bisweilen braun und roth, meiſtentheils aber ſchwartz und über und über mit haaren bewachſen. Sie ſuchen ihre nahrung auf blumen und blüthen, rauben aber auch gerne denen bienen das honig. Einige nennen die threnen, ſo eine art bienen, die keinen ſtachel haben, auch hummeln, ſo aber unrecht. Man dörret die hummeln, und das pulver, wenn es mit honig vermiſchet, ſtreichet man auf die kahlen platten, um das haar wachſend zu machen.

Hummers, See-krebſe: Sind denen fluß-krebſen an geſtalt gantz gleich, auſſer viel gröſſer, indem man davon ſtücke von 12 bis 16 pfund hat. Sie werden in der Weſt- und Nord-ſee am häufigſten gefangen, ſteigen aber auch in die flüſſe: Im frühling und ſommer ſind ſie am beſten. Sie werden wie andere krebſe mit waſſer, ſaltz und pfeffer geſotten; ihr fleiſch iſt aber viel unverdaulicher, dahero einige auch nur das inwendige gelbe eſſen. Man ſchneidet die ſchwäntze und ſcheeren von einander, und ſetzet ſie mit einer ſchüſſel mit eßig, baum-öhl und pfeffer auf. Man kan ſolche auch, nachdem ſie reine gemachet und klein gepflückt ſind, mit grünen erbſen, peterſilie, butter und pfeffer in fleiſch-brühe kochen. Wer ſie als eine rarität aufbehalten will, darf ſie nur in einem back-ofen wohl ausdörren.

Hund: Es iſt dieſes ein vierfüßiges allenthalben bekanntes und dem menſchen ſehr treues und geſelliges thier, welches denenſelben nicht nur zum zeitvertreib, ſondern auch zum nutzen erſchaffen iſt, auch zuweilen ſolche kennzeichen einer vernunft von ſich giebt, die man gewiß bewundern muß. Ein angeſehener bürger einer namhaften ſtadt hatte ſeinen hund gewehnet, daß er alle morgen ihm einen dreyer gab, zum frühſtücke eine ſemmel aus den brod-bäncken zu holen. Ein bube, dem dieſes bekannt war, nimmt ihm einsmals unterwegens das geld aus dem maule, und läuft davon; der hund verfolget ihn, und reißt ihm den huth vom kopf, läuft in die brod-banck, leget den huth bey ſeinem gewöhnlichen becken nieder, nimmt ſein brod und träget es nach hauſe; da denn der bube das genommene geld dem becken bringet, und ſeinen huth wieder fordert. Welche begebenheit denn zeigt, daß eine mehr als thieriſche eigenſchaft bey ihnen wohnet. Es giebt aber der arten der hunde ſo viel, daß man ſie kaum zählen kan. Denn da ſind ſchoos-hündgen ſonderlich dem frauenzimmer zum vergnügen, und immer eine art zum gebrauch und nutzen geſchickter als die andere. Man ſaget, daß ein hund ſehr zart und klein

Digitized by Google

bleibe, wenn man ihn, ſobald er gefallen, 1 loth geſtoſſene corallen mit etwas mehl in branntewein gebe, und alle 8 tage mit einem löffel branntewein continuire. Ein haus- oder ketten-hund iſt einem landmanne zu ſeiner ſicherheit unentbehrlich, weil er diebe, und diejenigen, welche nicht ins haus gehören, mit ſeinem bellen ankündiget. Die engeländer haben die wiſſenſchaft, ihre haus-hunde alſo abzurichten, daß ſie die diebe auszuſpüren wiſſen, wenn ſie gleich mit dem diebſtahl ſchon weit entfernet ſind. Die gröſten und ſtärckſten hunde ſind die ſogenannte engliſche doggen, jedoch übertreffen die irriſchen dieſe noch weit an ſtärcke, weswegen man ſie auch gemeiniglich in kampf-jagen und ſau-hetzen gebrauchet, in welchem fall ſie allezeit gepantzert werden. Sie fallen vortreflich und behertzt an, man läßt ſie aber ungerne aus dem lande. Dieſen folgen, was die ſtärcke betrift, die pohlniſchen- oder ſogenannten dantziger bären-beiſſer, die ebenfalls zu kampf-jagen, bären-und ſchwein-hetzen ꝛc. gebrauchet werden. Dieſen kommen faſt die bullen-beiſſer gleich, welches eine ſchöne art, mit ſtarckem hals und kopf, ſchwartzen maul und rachen iſt. Die cours-hunde ſind etwas gröſſer als windſpiele, man hetzet die gröſten thiere damit. Mit den windſpielen oder windhunden kan man in ebenen feldern im haaſenhetzen ſich manche angenehme kurtzweil machen. Die ſau-rüden, dieſes iſt keine beſondere art, ſondern nur ein wohl-gewachſener ſtarcker bauer-hund, welcher zur ſchweine-jagd und hetze gebrauchet wird. Gleiche bewandniß hat es auch mit den ſau-findern, welches ebenfalls gemeine und ſchlechte bauerhunde ſind, die aber dazu abgerichtet werden, die wilden ſchweine aufzuſuchen. Blendlinge heiſſen die von einem däniſchen- und windſpiel gezeuget, und zum fuchs-hetzen gebrauchet werden. Hieher gehören auch diejenigen, welche von einer hündin, die mit einem wolffe gelaufen, geworffen werden. Sie ſind ſehr ſcharf-beiſſend, und zum jagen des wildes geſchickt. Der ſchweiß-hund, welcher abgerichtet, ein angeſchoſſenes wild zu verfolgen und aufzuſuchen. Der hühner-hund, welcher zum vorſtehen vor die rebhühner, haaſen und wachteln, abgerichtet iſt. Waſſer-hund, da die budel und zottigten hunde am beſten dazu ſind, das geſchoſſene aus dem waſſer zu holen. Der ſtöber-hund wird ſo genennet, weil er zwar ſuchet, aber nicht ordentlich jaget, ſondern nur einen haaſen ꝛc. aufſtöbert, insgemein ſind es kleine hündgen, und haben ſonſt keinen nutzen. Otter-hunde ſind klein, kurtzbeinigt, behertzt, und haben ein ſcharffes gebiß, und treiben die ottern aus ihren löchern. Dachs-hunde, dachskriecher, ſind kleine hündgen, mehrentheils ſchwartz, und mit gelben extremitäten, haben gantz kurtze beine, davon ſie die vördern gantz auswärts ſetzen, durch dieſe werden die dächſe und füchſe aus ihren gruben getrieben. Dieſes wären nun die vornehmſten ſorten dieſes thieres, von welchen der leit-hund das brauchbarſte und nützlichſte iſt. Der nutzen beſtehet in der jägerey darinne, daß man durch ſeine anzeige und hülfe erfähret, ob und wo ein hirſch, thier oder ſchwein ſich aufhalte, ob es von- oder zu holtze gegangen, und das heißt auf weidemänniſch beſtätigen. Ohne einen ſolchen hund würde man gewiß gar oft vergebliche jagden anſtellen, und der jäger ſich gewaltig vergehen, auch manche vergebliche koſten verurſachet werden. Man nimmt aber einen gemeinen hund dazu, der aber von guter art geworfen worden. Da ſuchet man denn einen wohl-proportionirten hund aus, welcher nicht hochbeinigt, damit er ſich deſto leichter gewöhnen könne, den kopf auf der erden zu tragen, auch muß der kopf ſtarck und wohl behangen ſeyn, das iſt, ſchöne lange und breite ohren daran haben, welches nicht nur einen jagd-hund zieret, ſondern auch eine anzeige guter art iſt, auch ſoll die naſe breit ſeyn. Uber dieſes ſiehet man gerne, daß er rechte überein gezeichnet ſey. Ein ſolcher hund nun muß vor allen dingen mit dem fraſſe und futter wohl in acht genommen werden; wobey zu mercken, daß dergleichem hunde alle fette und naſſe ſpeiſen, als fette ſuppen, butter-brod, fleiſch und dergleichen, ſchädlich, weil es ihm, der nur zu gewiſſen zeiten des jahres zu arbeiten hat, triefende augen, einen fetten unvermögenden trägen leib machet. Hergegen füttert man ſie lieber mit truckenem brode, jedoch daß ſie genüge haben, und träncket ſie mit waſſer. Wollen ſie auch, weil ſie wenig bewegung haben, nicht wohl an das freſſen, ſo kochet man ihnen fuchs-zunge, und bringet ihnen coriander in käſe oder butter bey, einige nehmen auch pfeffer, welches aber den hündinnen nicht gut, weil es ihnen die geilheit benimmt, daß ſie nicht leicht wieder läufiſch werden, ſo iſt es auch zu hitzig. Ein leit-hund ſoll billig allezeit in ſeinem gehäuſe an einem ſtrick oder kette liegen, damit er nicht zu wilde werde, und herum gaffen lerne, auch daß er deſto luſtiger bey dem beſuch ſey. Doch kan man ihn wol dann und wann, auch auſſer der zeit, da er exerciret und zubereitet wird, manchesmal ausführen, daß er menſchen und thiere zu ſehen gewohnet werde, und ſich nachdem bey dem beſuch an ſelbige nicht kehre, noch ſich nach ihnen

Digitized by Google

ihnen umſehe, ſondern mit der naſe fein bey der erde bleibe. Die zeit, in welcher der leit-hund kan und ſoll gearbeitet werden, iſt von der helfte des Mayens, bis in den September, und zwar des morgens früh, es wäre denn, daß es gethauet oder geregnet, da man mit ſeinem leit-hunde zu hauſe bleiben ſoll, denn die witterung iſt durch die näſſe verdorben, indem der hirſch thauſchlechtig, zu mittage bey groſſer ſommer-hitze dünſtet die witterung gleichfalls aus, und der hund kan der ferte nicht gewiß werden. Im winter, wenn es kalt iſt und ſchneiet, iſt noch weniger mit ihm was auszurichten, weil alsdenn die ferten aller thiere gar zu tief eingedrucket ſind, und wegen der kälte leicht ausdünſten, ſo, daß ein hund nicht leicht die ferten von einander unterſcheiden kan. Ein hund, welchen man zum leit-hunde abrichten will, muß jung ſeyn, wenigſtens nicht viel über dreyviertel jahr alt, denn es iſt bekannt, daß kein alter hund, wenn er erſt verwildert, leichtlich was lernet; überdies iſt das abrichten zum leit-hunde das ſchwerſte mit, wozu ein hund kan gewöhnet werden. Wenn nun ein jäger ſeinen hund exerciren und arbeiten will, ſo ziehet er mit ihm bey frühen morgen zu ermeldeten zeiten zu felde, und zwar auf feſten boden und leeden, allwo die ferte ſchwer zu ſehen, und die witterung ſubtil iſt, damit er alſobald an ſubtile witterung gewöhnet werde, und ſich der jäger auf ihn verlaſſen kan, und wenn er auch ſelbſt die ferte nicht erkennen könnte. Wolte man aber denſelben alſobald in weichen boden führen, wo die ferte tief, und wie die vernunft giebt, die witterung ſtarck, ſo würde man ihn nachhero in feſtem und truckenen boden wenig brauchen können. Die hunde ſind einander der natur und temperamenten nach eben ſo ungleich, als alle andere arten der thiere, alſo findet ſich auch wol, daß man einen ſonſt ſchönen und wohl-gewachſenen hund ſich zum leit-hunde erwählet, welchen man jedennoch nach dieſem als nichts-nützig todt ſchieſſen muß, denn ſie ſind entweder allzu hitzig, ſauffen aus allen pfützen, und denen kan man durch lange entziehung des ſauffens bey groſſer ſommer-hitze, doch ſchwerlich, oder wol gar nicht, es abgewöhnen; andere ſind ebenfalls wegen der hitze und begierde allzu flatterig, ſehen immer in die höhe, und können mit der naſe ſchwerlich auf der erde gehalten werden, ja ſie fangen wol gar an laut zu werden, laufen auch von einer ferte zur andern, und ſind nicht beſtändig, welches alles ſchlechte tugenden eines leit-hundes ſind. Noch andere ſind gar zu träge, und haben gar keine hitze; wenn dieſe nicht durch die führung, auf eine recht friſche und tiefe ferte hitziger, und durch vieles freundliches zureden munterer können gemachet werden, ſind ſie nichts mehr werth als einen ſchuß pulver, doch muß man ſich auch darinnen vorſehen, daß man einen hund, er ſey was art er wolle, nicht ſogleich verwirft, denn es ändert ſich der hund oft erſt im zweyten ja gar im dritten jahre, und dergleichen werden manchmal die beſten, drum muß ein jäger, der einen leit-hund abrichten will, groſſe gedult haben, denn ein alter hund und junger jäger und ein alter jäger und junger hund ſich am beſten zuſammen ſchicken. An dem leit-hunde brauchet man ein ſogenanntes hänge-ſeil, woran er geleitet wird, dieſes muß man nun alſo nehmen, daß man es nachgeben kan, wenn man mercket, daß der hund auf der ferte richtig iſt, und wohl ſuchet, insgemein muß es 20 bis 24 ſchuh lang ſeyn; es wird von haaren meiſtentheils geflochten, damit es deſto beſſer halte; andern gefällt es, ein hänfenes mit haaren durchflochtenes hänge-ſeil zu führen, welches in eines jeden belieben ſtehet; das halsband iſt ein ordentliches jagd-halsband, zwey bis drittehalb finger von leder, unter dem halſe mit einer ſchnalle, daß man es enger und weiter machen kan, oben aber mit einem im leder befeſtigten rincken, in dieſem wird das haar-ſeil geknüpfet, und der hund ſodann unter freundlichen zuſpruch bis zur ferte geführet. Wenn man ihn aber in ſeinem hauſe anbindet, ſo nimmt man, zumal bey jungen wilden hunden, gerne ketten, doch müſſen dieſelbe ſehr zart ſeyn, damit ſie dem hunde nicht zu beſchwerlich zu tragen fallen. Bey dem zuge und abrichtung des leit-hundes mercken die jäger dieſes ins beſondere an, daß man mit jungen hunden nicht gar zu nahe zu holtz richten, ſondern bey die 30. ſchritte davon zurück bleiben ſolle, theils damit der leit-hund das wildpret nicht ſelbſt zu geſichte bekomme, und darüber verlerne, mit der naſe bey der erde zu bleiben, theils damit er das geloß der haaſen und des kleinen wildprets nicht rieche, auf ihre ferten gerathe, und alsdenn ſchwärmen lerne, doch bey alten geübten hunden iſt dieſes nicht zu beſorgen. Es iſt oben erwehnet worden, daß man den leit-hund erſtlich in der helfte des Mayens zu exerciren anfangen müſſe, denn alsdenn hat das wildpret erſt gefärbet, und muß man faſt zu anfange des Septembers damit aufhören, weil der geruch zur prunft-zeit allzu geil und heftig, ſo, daß oftmals dem hunde die witterung verdorben wird. Die gantze beſchaffenheit, wie man einen hund exerciren ſoll, beſtehet darinnen: Beym hinausführen, welches früh mor-

Digitized by Google

gens geſchehen muß, ſpricht man ihm freundlich zu, nennet ihn bey ſeinem namen, ſtreichlet ihn, und muntert ihn alsdenn zum fleißigen ſuchen auf. Findet ſich nun, daß er munter, bringet man ihn auf brach-felder oder leeden, keinesweges aber in gepflügten acker, ſaat oder wieſen, und zwar führet man ihn an ſolche orte, wo eintzelne hirſche oder thiere vermercket werden, ſiehet man nun, daß er zur erden greift, und die ferte anfällt, ſpricht man: Männgen! was wittert dich an? Recht, darnach: Wo ſchleichts hin? Mercket man, daß er recht iſt, und daß es eines hirſchens ferte, ſo ſaget man: Männigen! ho ho! recht, darnach: Mache es aus: Wo ſchleichts hin? Damit man auch mercke ob er richtig, ſo träget man ihn wol etwas zurück, um zu ſehen, was er thun will, auch giebt man ihm wol ein paarmal das häng-ſeil, etliche ellen, um zu ſehen, was er thun will; ſiehet man aber, daß er recht hat, careßiret man ihn, und ſpricht: Habe danck, mein männigen! ho ho! habe danck, träget ihn auch von der ferte ab, und ſchmeichelt ihn, ſuchet alsdenn eine andere ferte. Man muß aber einen hund von der ferte abtragen und nicht abziehen, denn letztern falls würde man ihn manchmal wegen ſeiner begierde ſchleppen müſſen, wodurch aber ein hund feige gemachet würde, da er erſten falls allezeit munter bleibet, ja zum ſuchen nur immer feuriger wird. Iſt aber ein hund auf unrechter ferte, und hätte etwa eine reh- haaſen- oder fuchs-ferte, ſo träget man ihn bald davon ab, und ſaget: Pfuy, männgen, oder ſchöne männigen. Hat er aber recht, ſo careßiret man ihn, und ſaget: So, mein männigen, habe danck, mein männigen, oder wie man ſagen, und mit was vor worten man ihn careßiren, und nach ſeiner hand gewöhnen will; auch ſchmeichelt man ihn mit dem bruche, oder abgebrochenen reiſlein, wiewol man ihn auch bisweilen, ſonderlich wenn er allzu hitzig, und auf der ferte laut werden will, mit dem hänge-ſeil ſchnellet, auch ſonſt, wenn er zu wild iſt, ſtrafen muß; doch das muß alles mit vernunft und gelaſſenheit geſchehen, damit man den hund nicht verderbe. Gegen den wind, und bey ſtarckem winde muß ein jäger auch nicht ſuchen, ſonſt wird der hund keine witterung haben können, und gar leicht verdorben werden. Man arbeitet aber auch einen leit-hund auf der wieder-ferte deshalb, daß der hund ſelbige von der eingangs-ferte unterſcheiden lerne, und deſto gewiſſer in der ferte werde. Sind aber hunde etwa gar zu träge, bey welchen man doch ſonſt noch was gutes mercket, ſo ſuchet man ſie durch das genieſſen feuriger und munterer zu machen. Mit dieſem genieſſen verhält es ſich alſo: Man leget ein friſch geſchoſſenes ſtück wild, oder hirſch auf einer ferte auſſer den wind, arbeitet ihn ſodann auf der ferte, bis zu dem erlegten und aufgebrochenen thiere oder hirſche, welches aber mit gebüſche wohl zugedecket ſeyn muß, damit ſich der hund nicht angewöhne, mit dem kopf in die höhe zu fahren. Von dieſes thiers geräuſche oder geſcheide wird dem thiere etwas zwiſchen die ſchaalen des forder-laufs gezwenget, und wenn der hund genieſſen will, wird es ihm nicht bald zugelaſſen, bis es ihm endlich erlaubet wird; nach dieſem wird ihm noch etlichemal was gegeben, daß er dadurch hitzig werde zu ſuchen, und die naſe bey der erde zu halten, alsdann wird er abgetragen, und ihm darauf zu ſaufen gegeben, und wenn dieſes etlichemal geſchiehet, ſo wird alsdenn ein ſolcher ſonſt träger hund munter und nutzbar. Zur herbſt-zeit werden die leit-hunde auf die ſchweins-ferten geführet, denn dieſe haben zu der zeit, wegen ihrer feiſte eine ſtarcke witterung; man verfähret damit, wie vorgemeldet, gemeiniglich aber gewöhnet man die leithunde zu hirſch- und ſchweins-ferten zugleich, doch daß ſie in einer erſtlich feſt und firm ſind: Rehe, haaſen, füchſe und dergleichen ferten mit dem leit-hunde zu beſuchen, iſt gar nicht gebräuchlich, und das möchte denn das nöthigſte ſeyn, was von arbeitung des leit-hundes anzumercken nöthig; denn der leit-hund iſt nach der meinung aller hirſch-gerechten jäger der vornehmſte punct eines verſtändigen weidemannes. Weidemänniſche redens-arten vom leit- und andern jagd-hunden: Thut man 1) beſtätigen, im holtze um einen hirſch herum ziehen. 2) Vergreifen, d. i. durch umziehen vor oder im holtze ſiehet, ob das wildpret, welches hinein geſpüret, noch darinne. 3) Vorſuchen, d. i. vor ein holtz ziehet, zu ſehen, was vor ein wildpret im felde geweſen. 4) Nachhangen, d. i. mit dem hunde dem hirſch ferner nachſuchet. Der hund hat eine gute naſe, d. i. er verfolget die ferte gut. Hat gefangen, d. i. wenn er ein thier niederziehet. Hat ſich verbiſſen, und ihm wird das maul aufgebrochen. Die hunde werden zum hirſch u. d. g. gearbeitet, d. i. abgerichtet. Werden angekoppelt, oder zuſammen gebunden. Die hunde ſchlagen an, werden laut, d. i. wenn ſie beym ſpüren, da ſie was mercken, oder auch beym jagen bellen. Werden gehetzet oder gelöſet: Geſchicht, wenn ſie vom leinigen, daran ſie geführet, das fangſtricklein genannt, losgelaſſen werden. Erwürgen oder beiſſen das thier. Den hunden wird genuß gegeben, d. i. wenn ihnen vom erſten gefällten wild-

Digitized by Google

pret das eingeweide warm, nebſt brod und ſchweiß gegeben wird. Die hunde ſind vielen kranckheiten und zufällen unterworfen. Wenn ein hund verwundet iſt, und ſich ſelbſt lecken kan, ſo iſt es die beſte artzeney, wo nicht, ſoll man tobacks-öhl oder ſaft in die wunde tröpflen, oder rothe kraut-blätter darauf legen, davon er gewiß curiret wird; wenn aber das eingeweide heraus gehet, doch nicht darm-wund iſt, ſoll man nur geſchwinde die gedärme, weil ſie noch warm ſind, gemachſam in den leib hineinſchieben, alsdenn eine ſpeck-ſchwarte, nach gröſſe der wunde inwendig davor legen, und von auſſen die haut behutſam darüber zunähen, und jeden heft mit einem gemachten knopf verwahren. Dafern aber würmer in dem ſchaden wachſen, ſoll man aus ſchmeer und brunnen-kreſſe eine ſalbe machen, auf ein tuch ſtreichen, und als ein pflaſter auflegen, oder den ſchaden oft mit menſchen-harn auswaſchen. Wider die bauch-würmer ſoll man alaun, ſtabwurtz und geraſpelt hirſch-horn mit einander kochen, und dem hunde eingieſſen, oder wermuth, aloe, laus-ſaamen, gebrannt hirſch-horn und ſchwefel mit nuß-öhl unter einander gemenget, eingeben. Wenn dem hund der hals geſchwollen, daß er weder freſſen noch ſaufen kan, ſoll man ihm weiſſen hunds-koth in einem lumpen um den hals binden, wenn er aber ſonſt kranck iſt, und nicht freſſen mag, ſoll man ihm warme ziegen-milch zu ſaufen, und einen gekochten hammel-kopf mit ingwer beſtreuet, wenn er vorher wohl ausgehungert, mit haut und haaren ſamt der brühe, warm zu freſſen geben. Rothe und triefende augen ſoll man oft mit warmen; auch wol nach gelegenheit mit kalten waſſer waſchen, den ohren-krebs aber mit ſeiffen, weinſtein-öhl, ſalmiack, ſchwefel und grünſpan mit eßig und ſcheidewaſſer, nach gutdüncken unter einander vermiſchet, einige tage hinter einander auswaſchen. Gleichwie ein hund dem menſchen mit ſeiner treue und wachſamkeit dienet, ſo nützet er auch demſelben in der artzeney. Denn man nimmt etliche nur 5 bis 6 tage alte hündgen, erſäuft dieſelbe in weiſſem wein, und kochet ſie hernach mit ſolchen kräutern, öhlen und unterſchiedlicher gattung hartz, dergeſtalt, daß, nach ausweiſung der kunſt, ein balſam daraus werden kan. Dieſer heilet die contracten glieder, hüft-weh und podagriſche ſchmertzen. Wenn man den kopf ſamt der hirnſchaale zu aſchen brennet; trucknet ſie die geſchwüre aus, und heilet alle ſchäden am maſt-darm. Das hirn von einem einfärbigten hund gekochet und gegeſſen, vertreibet die wahnſinnigkeit oder raſerey; es iſt ſolches auch zu bein-brüchen gut, wenn man es als ein pflaſter darüber ſchläget. Die gebratene leber eines wütenden hundes wird als ein ſonderliches ſecretum wider die von einem hunds-biß herrührende unſinnigkeit gerühmet. Die galle eines noch ſaugenden ſchwartzen hundes, entweder alſo friſch mit eßig oder ſonſt einem bequemen waſſer vermiſchet, getruncken, oder zu einem pulver gemachet, und eingegeben, iſt ein beſonderes geheimniß wider das fraiſch. Das blut lobet man ſowol getruncken, als äuſſerlich über den beſchädigten ort geſchmieret, wider wütende hunds-biſſe. Der hunds-koth trucknet aus, ſpielet ab, zertheilet, öfnet, machet, daß die geſchwüre aufgehen, iſt gut wider die colic, ruhr, und dergleichen kranckheiten. Das hunds-ſchmaltz oder fett dienet zu innerlichen wunden und geſchwüren, und zertheilet das innerlich-geronnene geblüt. Die aus ihrem leder gemachte handſchuhe ſind gut für die krätze, und das beſchwerliche jucken. Der ſpeichel, wie er ihnen ſelbſt, ſo iſt er auch dem menſchen heilſam.

Hund: Wird auch das daſſeler bier genennet.

Hunde-biß (toller): Dergleichen biß iſt vielmal von einer ſo gefährlichen folge, daß entweder eine unſinnigkeit und raſerey, oder wol gar der tod ſelbſten darauf erfolget, woferne nicht geſchwind widerſtand geſchiehet. Will man nun die böſen folgen verhüten, ſo iſts am beſten, daß entweder der gantze menſch ſtracks und ohne verweilen, oder wenigſtens dasjenige glied, welches durch den biß verletzet worden, ins waſſer getauchet werde, und iſt ſonderlich hierzu ſee-oder ander ſaltzwaſſer dienlich. Darbey iſt innerlich von gutem theriac oder von einer guten bezoar-tinctur, etlichemal zu geben.

Hunde-bube, Hunde-junge: Gleichwie von einem guten jäger-knecht hauptſächlich erfordert wird, daß er freundlich, ſanftmüthig, und gütig ſich bezeige, die hunde von natur lieb habe, ſobald er aufgeſtanden, ſie beſuche, ihnen zuſpreche, und ſie der nothdurft nach ſaubere und butze: Alſo ſollen auch die hunds-buben thun, die dabey holdſelig, ſtarck, und kurtzweilig ſeyn, die hunde lieb haben, dieſelben alle tage mit friſchem ſtrohwiſchen oder kehr-bürſten reiben und ſäubern, ihnen auch bisweilen allerhand gute bißlein zu eſſen geben ſollen. Es ſind aber beyde lehrlinge bey der jägerey, der letztere muß drey jahr lang ſtehen, bis er den titel eines jäger-purſchens, und die freyheit, ein horn-feſſel zu tragen, erlanget, maſſen er als junge weiter nichts als ſeinen gürtel haben darf. Es ſoll aber ein ſolcher junge ehrlicher geburt ſeyn, von chriſtlichen eltern, wohl erzogen, und daß er wenigſtens leſen, ſchreiben und rechnen gelernet habe. Er muß rechte luſt zur jägerey haben, nicht gebrechlich oder untüchtig, ſondern von rech-

Digitized by Google

ſen alter und gutem verſtande, dauerhaftig und wachſam, von gutem geſicht und gehör, auch von gutem athem, zu blaſen, zu ſchreyen und zu laufen, auch dabey gottesfürchtig, fromm und fleißig, getreu und aufmerckſam, willig und gehorſam ſeyn, ſich gegen ſeinen lehrmeiſter wohl verhalten, was ihm gewieſen wird fleißig mercken, und nicht unachtſam und vergeſſen ſeyn, ſich auch keine arbeit im geringſten verdrüſſen laſſen, wo er anders was rechtes lernen will. Sobald er auf oben beſagte weiſe ſeine hunde geſäubert hat, ſoll der jäger-knecht ſein horn nehmen, und 5 bis 6 mal einen hift thun, dadurch die hunde luſtig werden, gerne zu ihm kommen, und ſeiner gewohnen; alsdenn kuppelt er ſie zuſammen, doch ſo, daß hund und hündin zuſammen kommen, damit ſie ſich nicht beiſſen. Die jungen wölfe, ſoll er zu der älteſten hündin kuppeln, damit ſie hierdurch deſto eher bändig werden. Hernach füllet er zween groſſe waidäſer, oder zuber mit eſſender ſpeiſe, und allerley abſchnittlein, als da iſt vom fiſchwerck, beinen, und andern, in ſchmaltz gebraten, alles zu kleinen ſtücken in die wätzſcheer zerſchnitten, den einen an den hals hengen, den andern aber ſeinem geſellen geben, auch ein jeder eine ſpießruthe in die hand nehmen, der eine vorher gehen und den hund rufen, die andern auf beyden ſeiten nachfolgen, und einer hinten nachtreiben, und mit einander dieſelbe durch den grünen ſaamen, wieſen, wie auch zum zahmen vieh führen, damit ſie ſich hierdurch ergraſen, und auch des zahmen viehes gewohnen, die erkennen lernen, und in furcht gehalten werden. Iſt aber ein unartiger hund darunter, der dem zahmen vieh nachjagen wolte, den binde man an ein ſchaaf, widder oder hammel, und ſtrafe ihn tapffer mit der ſpießruthe, damit er ſich ſolches abgewöhne. Auch ſoll man ſie durch wohnung und gärten führen, damit, wenn ſie an etwas anfallen, ihnen ſolches mit ſchlägen verwehret werde. Nach dieſem, wenn die ſonne aufgegangen, führet man ſie auf eine ſchöne wieſen, berufet ſie alle zuſammen, und putzet ſie mit einer kehrbürſte und ſtrohwiſchen aufs glimpflichſte ab; hernach nimmt der jäger-knecht ſein weidäſer mit denen abſchnitzeln, und gehet einen kleinen büchſen-ſchuß weit von ihnen, die unabgerichteten läßt man an den alten angekuppelt, welche ſie herzu ſchleifen; da ſie aber zum theil gearbeitet, kuppelt man ſie ab, die andern geſellen aber müſſen eine weile halten. Alsdenn fähet er an mit dem horn zu blaſen, hiften und ſchreyen: Hieher hillund auf den hirſch, und da hinaus auf den haaſen, und nicht aufhören zu blaſen und zu hiften, bis daß die hunde alle bey ihm ſind; ſobald ſeine geſellen den hift vernehmen, ſollen ſie die hunde abkuppeln, und ſchreyen: Dort hinaus zu ihme, zu ihme zu; und ſo die hunde zu ihm kommen, ſoll er ſeinen zuber aufthun, ihnen allen die abſchnitz und eſſende ſpeiſen fürwerfen, zuſchreyen und erfreuen: Wenn er vermercket, daß ſie bald aufgeſſen, ſoll er ſeinen geſellen wincken, daß ſie anfahen im horn zu jagen, welche an dem ort, da ſie die hunde abgekuppelt, mit dem andern weidäſer voller abſchnitzen ſtehen bleiben, das jäger-horn erſchallen laſſen, und die hunde zu ſich rufen: Der erſte, ſo ſie mit dem horn zu ſich berufen hat, ſoll ſie alsdenn mit einer ſpießruthen wieder abfertigen, ihnen dräuen, ſchlagen und ſchreyen: Höre dorthin, dort hinaus zu ihme, zu ihme zu: Und da die hunde zu ihm kommen, die abſchnitzlein wie zuvor auch geben, und wiederum aufs gemachſte zuſammen kuppeln; denn wann ein junger hund mit gewalt zur kuppel geriſſen wird, ſo bringet man ihn das anderemal ſobald nicht wieder dazu. Alsdenn führet man ſie wieder in das jäger-haus, und giebt ihnen brod in ihren trog zu eſſen; in der woche giebt man ihnen zwey oder dreymal friſch ſtroh, man ſtecket ihnen auch einen wiſch ſtroh an einem ſtecken in die erden, welcher mit gummi beſtrichen, woran die hunde gerne ſeichen. Es ſoll auch der jäger-knecht die hunde alle wochen einmal mit nachfolgenden kräutern waſchen, denn es ſammlen die hunde in groſſer hitze vieles ungeziefer. Man nimmt einen groſſen keſſel mit waſſer, 10 guter büſchel wilder brunnkreß, und ſoviel mantel-wurtz oder grind-wurtz, wilden majoran, ſalbey, rosmarin und rauten, alles wohl geſotten, ein gut theil ſaltz dazu, läßt hernach das waſſer laulich werden, und wäſchet ſie damit. Auch wann die hunde durch geſtäude, felſen und rauhe felder laufen, und die füſſe verwunden, denen muß man die füſſe mit waſſer und ſaltz waſchen; hernach nimmt man eyer-dotter in eßig und ſaft, aus dem kraut manns-ohr genannt, rührets und ſchläget es wohl, hernach hartz mit doppelt ſo viel ruß vermenget, rührets unter voriges, läßt es, jedoch nicht zu ſtarck ſieden, und damit reibet man ihnen die füſſe zu abends, und bindet es mit leinwand zu: Denen alten hunden giebt man des tages zweymal, denen halb-wächſigen dreymal, denen kleinen aber wol vier, fünf und mehrmalen ihren fraß, wenn die letztern ihren behörigen wachsthum haben ſollen.

Hunderttauſend fiſchgen, ſiehe Grübe.

Hunde-ſchläger: Es wollen die ſogenannten nach- und ſcharf-richter behaupten, daß ihnen aus einer undencklichen gewohnheit das recht zuſtehe, ſowol in ihrer wohnſtadt, als auch in denen dahin gehörigen dörfern, zu einer gewiſſen jahres-zeit hunde zu ſchlagen oder zu fahen. Ob ihnen nun ſolches anfänglich ohne alle bedingung zugeſtanden worden, oder ob es blos auf die raſende, und auf dem lande herumlaufende wildfänge

Digitized by Google

angeſehen geweſen, iſt hier nicht zu unterſuchen. Indeſſen iſt doch gewiß, daß ſie dieſes recht allenthalben in denen hundes-tagen, wie die erfahrung ausweiſet, exerciren. Jedoch müſſen ſie der obrigkeit jeden orts jährlich einen gewiſſen canonem oder zins dafür entrichten; bey dem adel auf dem lande beſtehet ſelbiger gemeiniglich in etliche paar handſchuhe von hunde-leder. Und da muß denn ein jeder herr, der ſeinen hund gerne behalten will, die ſorgfalt haben, ihme bey zeiten ein blechern zeichen zu löſen, und es dem hunde anhängen; bey welchem nun dieſes nicht gefunden wird, ſind ſeine herumgehende knechte befugt, ſelbigen mit ihren käulen auf den gaſſen todt zu ſchlagen; weil aber ſolches denen leuten, ſonderlich dem frauenzimmer oftmals einen ſchrecken und abſcheu verurſachet, iſt dieſes an einigen orten abgeſchaffet worden, und dürfen beſagte knechte ſie nur mit ſchlingen fangen, jedoch daß ſolches auf offener ſtraſſe, keinesweges aber in den häuſern geſchehe, als auf welches letztere groſſe ſtrafe geſetzet iſt.

Hunde-ſtall: Bey einem vollkommenen jagd-hauſe oder jäger-hof iſt dieſes ein unentbehrliches und höchſt nöthiges gebäude, die zur jagd beſtimmte hunde, nach denen mancherley gattungen, darinnen zu verwahren, und zu füttern. Derſelbe ſoll vom grund-aus gemauert, einem jeden hunde ein beſonderes behältniß eingegeben, die zwiſchen-wände ebenfalls gemauert, und allenthalben mit kalch berappet und geweiſſet, die decken aber, damit ſich kein ungezieſer verbergen könne, mit gyps betünchet werden. Zu denen ſtarcken engliſchen doggen, bären oder bullen-beiſſern, hetzhunden, und dergleichen, werden hohe lager auf ſtarcken eichenen pfoſten 20 zoll hoch von der erden gemachet, und darzwiſchen zwey ellen breit raum gelaſſen, daß die an feſten ketten angelegte hunde einander nicht erreichen, noch auch die im ſtall herumgehende menſchen anfallen können. Der fuß-boden in ſolchen ſtällen muß mit breiten ſand-oder bruch-ſteinen, wenigſtens mit breiten ziegel-ſteinen, abhängig gepflaſtert ſeyn, und von beyden ſeiten in der mitte eine rinne haben, die unreinigkeiten abzuführen. Die leithunde werden in ihrem ſtall auf 16 zoll hohe lager an ketten geleget; die deutſchen jagd-hunde aber gehen in ihrem ſtall, ſowol als die wind-hunde, frey herum; dahero muß der fuß-boden darinnen mit glatt-gehobelten erlenen brettern geſpündet ſeyn, damit ſie im rütſchen und herumſpringen ſich nichts in die füſſe ſchiefern; die lager-bäncke, welche 2 ellen breit, und 12 zoll hoch, werden ebenfalls von erlenen brettern gemachet. Die fenſter müſſen ſo hoch ſeyn, daß die hunde von der banck nicht daran aufſpringen können; auch muß man ſelbige zuweilen aufmachen, um reine luft durchſtreichen zu laſſen, damit es des ſommers fein kühle darinnen, und der geruch reine ſey; dagegen aber im winter wiederum warm zuhalten, und ſich alſo nach der jahres-zeit richten. Die fenſter müſſen wohl verglaſet, und mit wohl-ſchlieſſenden läden des winters verſehen ſeyn. Des ſommers aber zur kühlung an ſtatt der fenſter leinwand haben, damit keine fliegen und anders ungezieſer hinein kommen, und die luft fein durchſtreichen kan. Vor jedem ſtall wird ein vermachter hunde-zwinger, nach jedes belieben lang und breit, angeleget, welcher mit einer mauer, oder wenigſtens mit einer ſchal-wand umgeben, darüber ein kleines halb-dach rings herauf 3 ellen breit, worunter bretterne lager aufgeſpundet, daß die hunde ſich ſaamen, oder nach gefallen in den ſtall gehen können. Die leichten hunde oder windſpiele, ſo zum hetzen gebrauchet werden, müſſen einen geraumen zwinger haben, damit ſie darinnen herumlaufen, und gänge bleiben und nicht ſteif werden; vor allen dingen muß röhrwaſſer und fein gras daſelbſt vorhanden ſeyn, damit ſie ſich reinigen, auch bey groſſer hitze im ſchatten liegen können. Die übrigen hunde, als waſſer-budel, ſau-finder, ſtöber, dachs-kriecher, und dergleichen, haben keine abſonderliche zwinger und ſtälle, ſondern halten ſich bey denen jäger-purſchen lieber auf. Zu ihrem fraß muß auch eine küche angebauet ſeyn, nebſt einer brod-kammer und loſement vor die jäger-purſche, darinnen ſie ihre nöthige ſachen an kuppeln, habſungen, riemen, hänge-ſeil, und dergleichen haben. An denen höfen, wo viel parforce-hunde gehalten werden, z. E. in Deſſau, bauet man neben dem ſtall ein beſonders ſpeiſe-gemach vor dieſe hunde. Der boden iſt gantz mit gevierten ſand-ſteinen, die alle aufs beſte eingeküttet ſind, beleget. In der mitte iſt eine abſchieſſende rundung, wie eine groſſe ſchüſſel gemachet, am grunde derſelben iſt ein ziemlich groſſes zapfen-loch, in dieſe höhlung nun ſchüttet man das gefräſſe mit fleiſch, brod und brühe hinein. Sobald nun die hunde gefreſſen haben, treibet man ſie wieder in ihren ſtall, und die purſche ziehen ſodann den unten befindlichen zapfen heraus, ſpülen dieſen raum mit heiß-und kalten waſſer rein aus, und laſſen daſſelbe durch das zapfen-loch ablaufen, welches denn vermittelſt einer verborgenen rinne oder röhre weiter geführet wird. Ein modell eines ſchönen hunde-ſtalles findet man zu Hubertsburg bey Dreßden.

Hunds-dachs, ſiehe Dachs.

Hunds-gras, Quecken-gras: Eine gattung gras, ſo auf den äckern und den rainen der weinberge wächſet. Die blätter ſind lang, hart, ſpitzig, und ein wenig breit.

Es hat einen ſüßlichten geſchmack mit etwas ſchärfe, und das rind-vieh frißt es gerne. Die wurtzel iſt weiß, lang, und breitet ſich ſehr aus, und wird viel zu denen artzeneyen gebrauchet; es eröfnet, verdinnet den ſchleim, und treibet den harn. Ein loth hundsgras-wurtzel, in einem maaß waſſer geſotten, eröfnet die verſtopfung der leber, nieren, harn-gänge und blaſen, treibet den ſtein, und tödtet die würmer, ſo man morgens früh 4 oder 5 loth davon trincket. In zufällen, ſo von hitzigen dicken und verſtopften geblüte herrühren, kan man das decoctum morgens frühe als einen thee mit groſſem nutzen gebrauchen.

Hunds-hunger (Bulimus oder fames canina): Dieſes iſt ein zufall eines ſolchen wieder-natürlichen hungers, da immer eine ſo ſtarcke begierde zum eſſen vorhanden, daß, wo nicht gleich etwas zu bekommen, die darmit behafteten in ohnmacht fallen, jedennoch wird das eingenommene durch erbrechen und durchfall ſtracks wieder ausgetrieben. Dergleichen nun rühret von einem ſehr verdorbenen und übermäßig ſauren dauungs-ſafte (menſtruo ventriculi depravato) her. Doch wird dergleichen zufall nicht gar oft gefunden. Durch anatomiſche erfahrungen hat man, daß die rechte magen-öfnung (pylorus) bey dergleichen leuten oft ſehr weit geweſen, daß dadurch die ſpeiſen immer wieder fortgegangen, und gleichſam aus dem magen weggefallen ſind.

Hunds-igel: Werden die igel genennet, ſo eine ſchnautze wie ein hund haben. Siehe Igel.

Hunds-kirſchen: Sind entweder groſſe rothe, ſchwartze oder blaue beeren, darinne kleine körner ſind, welche auf ziemlich hohen büſchen, ſo dicke zweige haben, wachſen, oder aber kleine hunds-kirſchen, die auf niedrigem geſträuche mit dünnen zweigen und etwas gröſſern und breitern blättern, wie auch kleinen weiſſen blüthen wachſen, ſonſt aber groß und rothe beeren ſind. Sie purgiren und erwecken brechen.

Hundskohl, ſiehe Bingelkraut.

Hunds-kopf, ſiehe Dorant.

Hunds-milch: Iſt ein kraut, ſo in den gärten unter den zaſerigen winter-gewächſen gezeuget wird. Es iſt dreyerley, die rundblätterige, die langblätterige, und die aufrechte hunds-milch.

Hunds-negelein, ſiehe Seifenkraut.

Hunds-peterſilgen, ſiehe Schierling.

Hunds-tage: Dieſes iſt diejenige dreyßig-tägige zeit, oder vom 24 Jul. an bis auf den 23 Aug. welche davon den namen hat, daß der alſo genannte hunds-ſtern, welches ein fix-ſtern erſter gröſſe iſt, mit der ſonnen zugleich oder cosmice, wie es in der aſtronomie heißt, aufgehet, und in welcher zeit ordinair die ſtärckſte ſommer-hitze zu ſeyn pfleget. Weil man nun aus aberglauben allerhand wirckungen von ſolchem ſtern geglaubet, ſo iſt daher auch dieſes entſtanden, daß man in den hundstagen nicht mediciniren, auch weder aderlaſſen noch ſchröpfen, noch eine andere zur geſundheit abzweckende verrichtung unternehmen ſolle, eben weil man aus dem angenommenen einfluſſe der geſtirne überhaupt, mithin auch des hunds-ſterns (Sir.o) in unſere erde, viel wunderliche und ſeltſame fabeln geſchmiedet. Denn indem aus der erfahrung bekannt, daß die hunde gerne um dieſe zeit, doch geſchiehet es auch vielmal in andern jahres-vierteln, wegen ſtarcker erhitzung des geblüts, raſend und tolle werden, ſonderlich in warmen ländern, ſo hat man dieſes dem hunds-ſterne und deſſen wirckung zugeſchrieben, weswegen auch die alten Römer, um dieſe gottheit, wie ſie ſich einbildeten, oder dieſen ſtern zu beſänftigen, und deſſen veranlaſſende ſchädlichkeit abzuwenden, einen fahlen hund derſelben opferten. Wer weiß, ob nicht von ſolcher heidniſchen gewohnheit entſtanden, daß man an einigen ſonderlich fränckiſchen orten um dieſe zeit den feldmeiſtern oder ſchindern vergönnet, daß ſie die hunde ſchlagen dürfen, doch geſchiehet ſolches auch an andern orten in der faſten, welche zeit aber unter den chriſten nicht alſo profaniret werden ſolte, allen denjenigen hunden, welche nicht durch ein zeichen, dergleichen von gedachten feldmeiſtern ausgegeben werden, vorher privilegiret oder eximiret worden ſind. In den hundstagen werden gewöhnlicher maſſen faſt alle verrichtungen, welche durchs gantze jahr ſonſt geſchehen, eingeſtellet; doch geſchiehet ſolches wol nicht der hundstage halber, ſondern weil meiſtens die erndte darinnen muß abgewartet werden; es kan aber auch eine urſach mit ſeyn, weil ordinair die gröſte hitze um dieſe zeit im jahre iſt, daß daher die canicular-ferien ſowol in ſchulen als auf etlichen univerſitäten gehalten werden. Nicht weniger pflegen auch die gerichtlichen handlungen zu dieſer zeit zu ruhen, und an etlichen orten werden die wochen-predigten von Margarethen-tag an, der erndte wegen, bis auf Michael eingeſtellet.

Hunds-tod, ſiehe Wolfs-wurtz.

Hunds-zahn: Iſt ein zwiebel-gewächs, ſo um der blume willen in den gärten gezielet wird. Es iſt zweyerley, purpurfarb und weiß, welches letztere nicht ſo gemein, wie das erſtere. Die blume gleicht den wilden lilien, beſtehet aus 6 blättern, und inwendig ſo viel flocken. Es blühet zeitig im April, und vergehet bald. Die kiele wollen um das andere jahr verpflantzet, und nicht über 8 tage auſſer dem erdreich gehalten werden. Es erfordert eine luckere holtz-erde mit ſand vermiſchet und einen ſonnenreichen ort.

Digitized by Google

Hunds-zunge: Iſt ein heil-kraut, groß und klein, ſo an ungebaueten orten, doch in fettem grunde, an wegen und zäunen wächſet, hat breite, wollige blätter, purpurfarbne blüthe, und einen widerlichen geruch. Die blätter zerſtoſſen, mit roſen-honig vermiſchet, dienen für entzündung der wunden, alte ſchäden und faule geſchwüre, brand und krätze: Mit ſchwein-ſchmaltz geröſtet, und die glatze damit beſtrichen, machet die haare wieder wachſend. Das aus dem gantzen kraut abgezogene waſſer iſt eine beſondere artzeney wider die frantzoſen, und allerley geſchwüre an heimlichen orten.

Hungariſche oder Ungariſche kranckheiten: Eigentlich iſt zwar nur eine gewiſſe kranckheit, welche alleine der ungariſchen nation eigen, und dieſe wird in ihrer ſprache tſömöe genennet, dieſe iſt bey ihnen dergeſtalt epidemiſch, daß ſie nicht leicht jemand anders befället, als diejenigen, welche gebohrne Ungarn ſind, und beſtehet darinnen, daß ſich meiſtens bey oder auch kurtz nach dem eſſen ein eckel, hertzens-angſt, brechen, durchfall, kopf-ſchmertzen, reiſſen im rücken und in den ſchultern, ziehen und dehnen im gantzen leibe ereignet, darauf folgen einige beulen u. knoten, bald kleiner wie eine erbſe, bald aber auch gröſſer wie eine welſche nuß. Wo dieſe kranckheit nicht am 3ten oder 4ten tage mit brechen, durchfall oder ſchweiß ſich endet, ſo erfolget davon entweder ein kaltes oder auch wol hitziges fieber, oder es bleiben die patienten lange zeit elend und kräncklich. Man hat angemercket, daß zur cur dieſer kranckheit das reiben mit eßig, in welchem knoblauch gebeitzet iſt, nebſt einer guten und etwas anhaltenden bewegung, ſonderlich aber das reiten, groſſe dienſte thue. Man muß aber auch ſagen, daß in Ungarn auch ſonſtige kranckheiten im ſchwange gehen, welche andern nationen gleichfalls gemein ſind. Z. E. Es ſind gicht, podagra und andere ſchmertzliche zufälle hier auch nicht unbekannt, und nehmen ſolche ſonderlich bey denenjenigen quartier, welche ſich des vortreflichen ungariſchen weins und der übrigen ſchönen natur-gaben dieſes landes im überfluß bedienen. Bey den etwa in Ungarn ſtehenden armeen reiſſen auch leicht bösartige fieber ein, ſonderlich weil die ſoldaten in ihren zelten des nachts, da es ſehr kühle iſt, auf der erden liegen müſſen, tags über aber vor groſſer hitze kaum bleiben können, dergleichen abwechſelung ſodenn der geſundheit deswegen nicht zuträglich iſt, weil die wärme bey tage den leib zum ſchweiſſe und zur ausdünſtung eröfnet, des nachts aber wird von der darauf folgenden kälte beſagte ausdünſtung ſchnell gehemmet, und die pori oder ſchweiß-löcher werden feſte wieder zugeſchloſſen, die ſäfte aber verdicket und ihrer flüßigkeit beraubet, daß ſodenn gar leicht üble folgen davon entſtehen können. Wie denn die in Ungarn anfallenden hitzigen fieber mit groſſen kopf-ſchmertzen, hertzens-angſt, ſchlafloſigkeit, raſerey, ja gar mit der bräune vergeſellſchaftet ſind. Wer ſich aber in dieſen landen wohl in acht zu nehmen und eine gute diät zu halten weiß, der kan hier eben ſo geſund bleiben, als in andern ländern.

Hunger: Dieſer entſtehet aus einer doppelten urſach, einmal wenn der dauungs-ſaft in den magen wircket, und deſſen nerven immerzu beweget, wovon die vorſtellung des hungers in dem gehirne entſtehet: Sodenn ereignet ſich derſelbe auch daher, weil die erledigten gefäſſe wieder angefüllet ſeyn wollen; welches durch die ſpeiſe und den aus ſelbiger dem leibe zugehenden chylo oder nahrungs-ſäfte geſchehen muß. In ſittlichen verſtande heißt hunger der mangel nöthiger lebens-mittel, und da hat die policey auf mittel zu dencken, wodurch der hungers-noth geſteuert werde. Dahin gehöret die anrichtung der getrayde-magazine und proviant-häuſer, das verbot der ausfuhre des getraydes, die hemmung der allzuſtarcken conſumtion des getraydes durchs vieh und branntewein-brennen.

Hunger-cur: Hierdurch wird entweder eine gäntzliche enthaltung aller nahrungs-mittel von ſpeiſe u. tranck auf eine zeitlang verſtanden, oder wenn zwar gegeſſen wird, aber ein mercklicher abbruch gegen vorher gegangene gewohnheit in der nahrung geſchiehet. Beydes nun hat, wenn es mit behutſamkeit und vernünftiger überlegung unternommen wird, einen gar herrlichen nutzen, nicht allein den leib vor vielerley beſchwerlichen kranckheiten zu verwahren, ſondern auch dadurch gewiſſe zufälle wieder loß zu werden. Maſſen auf dieſe art die alten medici, welche methodiſten genennet wurden, glückliche curen verrichteten.

Hunger-kraut, Unnütze ſorge: Wächſet auf den feldern, angern, und andern graſichten orten, und hat auf dem ſtengel runde, ſchuppichte knöpfe, treibet den ſchweiß, heilet die wunden, und öfnet die verſtopfte mutter: Die bauern kochen es unter den kohl, oder an deſſen ſtatt, wenn ſie nicht wohl eſſen können.

Hurerey oder Huren: Dieſes iſt ein ſolches laſter, welches von GOtt gar ſehr verabſcheuet wird, indem es der vernunft, zucht und erbarkeit widerſtreitet, auch der heiligkeit, welcher ein chriſt ergeben ſeyn ſoll, offenbar entgegen. Daher es nicht allein in H. ſchrift gar nachdrücklich verboten, ſondern auch mit den härteſten ſtrafen beleget wird, wie aus Hebr. 13, 4 und 1 Cor. 17, 9 zu erſehen. Es iſt auch die hurerey der menſchlichen geſundheit ſehr nachtheilig, wie Sirach 19, 3 und Salomo Sprüchw. cap. 7 ſehr deutlich anzeigen. Nicht weniger iſt ſie auch eine quelle der armuth, des creditverluſts und eine urſache der ungeſchicklichkeit in

verrichtungen; ein ruin des hausſtandes und der ehelichen geſellſchaft. Daher man ſich davor als vor einem gift zu hüten, je leichter daſſelbe in die ſeele einſchleichet, und je ſchwerer es wieder loß zu werden iſt.

Hurmaſche: Heißt bey den augſpurgiſchen frauenzimmer entweder eine von ſilberdrat rund verfertigte ſchleife oder maſche von bunten bande, womit ſie ihre ſpitz-hüthe ausſchmücken.

Huſaren: Iſt eine art ungariſcher leichter reuterey, welche gemeiniglich zum partheygehen und nachhauen gebrauchet wird. Deswegen werden ſie auch von allerhand andern nationen nachgemachet.

Huſten: Iſt ein zufall, welcher zu den convulſiviſchen gehöret, denn es wird darbey die lunge oder vielmehr die haut der lungen-bläsgen, weil ſie ſehr empfindlich iſt, ſtarck zuſammen gezogen, und die natur dadurch bewogen, dasjenige ſchädliche aus der lungen, wohin es ſich gezogen, fortzuſchaffen, was ſonſt dem leibe nachtheilig werden könte. Es iſt der huſten an und vor ſich zweyerley, nemlich feuchte und trucken, da bey jenem etwas ausgeworfen wird, bey dieſem aber iſt nur eine vergebliche mühſame bewegung der bruſt, ohne das geringſte auswerfen zu können. Auch wird der huſten eingetheilet in eignen und zufälligen huſten, da jener von innerlichen, dieſer aber von äuſſerlichen urſachen entſtehet. Eine gewiſſe art huſten nennet der berühmte Wedel in pathologia ſemiotica pag. 69. Kinck-huſten, welches ein ſolcher iſt, der allezeit etliche mal hinter einander anſchläget. Beym feuchten huſten wird vor allen dingen das purgieren, doch mit keinen ſcharfen ſondern gelinden dingen, dergleichen die mannaträncklein ſind, erfordert, worauf ſodenn ſchweißtreibende und ablöſende artzeneyen zu gebrauchen, doch muß auch darinnen nach beſchaffenheit des auswurfs bisweilen ein unterſchied gehalten werden. Denn iſt der auswurf ſcharf und dünne, ſo ſind verdickende, öhlichte und ſchleimichte ſachen dienlich, als gerſten-zucker, zucker-canth, ſüßholtz-ſaft oder lefritzen, bruſt-zucker, gerſten-ſchleim, weiſſe und braune bruſt-kügelgen, ſüß mandel-öhl, feigen, datteln, roſinen, bruſt-ſpecies wie thee gebrauchet u. a. m. Iſt aber der huſten mehr zähe und trucken, daß dadurch das athemholen beſchwerlich gemacher wird; ſo müſſen verdünnende dinge, als anis, fengel, bodran, u. d. g. unter die bruſt-thee-ſpecies gethan werden, ingleichen iſt hierzu das wollrath in warmer brühe, coffee, oder in einem bruſt-thee genommen, gar vortreflich, wie auch ein pulver von krebs-augen und zucker, mit etlichen tropfen anis-öhl, oder nur mit dem ſpirit. ſal. armon. aniſ. verſetzet, Wedels und anderer bruſt-elixir, doch muß man darbey, oder mit unter, bisweilen zu laxiren gebrauchen. Wie nützlich die warmen fußbäder in lange anhaltendem trucknen huſten ſind, lehret die erfahrung, geſtalt vielmal dadurch ein langgewährter huſten gantz alleine und bald gehoben worden, welchem mit keinen andern hülfs-mitteln etwas abzugewinnen geweſen. Was hier von erwachſenen gedacht worden, läſſet ſich auch auf die kinder applicirten, wenn nach derſelben beſchaffenheit, nur einige änderung vorgekehret wird. Kindern kan gar bald durch erkälten der huſten veranlaſſet werden, weswegen ſie davor wohl müſſen in acht genommen werden, ſonderlich die füſſe.

Huſten: Iſt auch ein übler zufall bey pferden, rind- und anderm viehe. Wenn das rind-viehe damit beſchweret iſt, kochet man königs-kertzen im waſſer, und gießt es dem vieh warm ein. Oder man giebt ihm gedörret lungen-kraut mit ſaltze. Denen ſchaafen giebt man fönum gräcum mit kümmel und roggen vermenget, oder ſüſſes mandel-öhl mit wein vermiſchet. Wenn bey pferden der huſten verkältung und kalten ſaufen entſtehet, giebt man ſolchen alle morgen und abend einen löffel voll gepülvert epheu. Oder nimm fönum gräcum, lungen-kraut, rheinfaren jedes 2 loth, lorbeern, ſchwefel, bolus jedes 1 loth, ſtoß es zu pulver, und gieb ihm alle abend und morgen einen löffel voll in angefeuchteten futter. Iſt es aber ein naſſer huſten, ſo von böſen futter und waſſer entſtehet, da ihnen meiſtens die naſe trieft, ſo nimm tormentill-wurtz, alantwurtz, zaunrüben jedes 4 loth, eibiſch-wurtz, lungenkraut, ſüß-holtz, ebiſch-wurtz jedes 2 loth, anis, fenchel, gelben ſchwefel, lorbeern, weiſſen adern, königskertze jedes 1 loth, mache es zu pulver, und gieb ihnen 2 mal des tages einen löffel auf dem futter. Will ſolches nicht helfen, ſo gieb ihnen, was unter Kehlſucht vorgeſchrieben iſt.

Hut, Hütung, Trift, Vieh-weide: Die trift bedeutet bald eine gewiſſe fläche oder gegend der erden, darüber das vieh getrieben wird, oder da es unter der hut und aufſicht eines menſchen ſoll geweidet werden, um daſelbſt ſeine nahrung und fütterung zu haben; bald bedeutet es das geſchäfte des viehtreibens und der hut ſelbſt; bald aber und am meiſten wird es vor das recht, ſein vieh an einem gewiſſen ort zur weide zu treiben, genommen. Dieſer ort oder dieſe fläche iſt entweder unſer feld oder wieſe, oder eines andern, oder gemeinſchaftlich. Wie aber in anſehung unſers eigenen feldes, welches mit andern feldern in einer fluhr lieget, wegen des gemeinen beſtens der vieh-zucht eines dorfes z. E. dieſes recht nicht allezeit und an allen orten dem eigenthümer uneingeſchränckt zu kommen kan; alſo ſind die trift-rechte mit der zeit auf dem lande, und

bey

Digitized by Google

bey einrichtung unſerer dörfer und land-güther gar vielerley worden. Indeſſen verſtehet man doch ſonderlich, unter dem trift-rechte eines guthes die gerechtigkeit, ſein vieh auf eines andern grund und boden zu weiden. Nach dem gemeinen herkommen ſind die triften entweder gerechtigkeiten der herrſchaften und unterthanen oder gemeinden, da beyde, nemlich die herrſchaften auf der unterthanen und die unterthanen auf der herrſchaften grundſtücken gemeinſchaftlich hüten; oder wenn herrſchaften zwar der unterthanen, dieſe aber nicht jener ihre grundſtücke betreiben dürfen. Die triften werden auch in haupt- und koppel-triften unterſchieden, welche aus freundſchaftlicher vergünſtigung ihren urſprung haben und allezeit wieder aufgehoben werden können. Auf gewiſſe maſſe gehöret auch das hirten-recht unter die trift-rechte, und iſt nicht allemal die folge, daß, wer die trift hat, demſelbigen auch das hirten-recht zuſtehe. Wenn die trift-gerechtigkeit nur auf gewiſſe art vieh, als kühe und ſchaafe hergebracht iſt, ſo iſt ſolche nicht weiter zu erlauben, die kuppel nicht zu übertreiben, noch ſonſt unrein und kranck vieh, worunter auch an vielen orten die ſchmier-ſchaafe gerechnet werden, auf der weide zu dulden. Die vieh-triften gehören entweder einem guthe allein zu oder ſie ſind auch andern gemein. Die erſtern ſind den letztern wegen des daher entſtehenden vielfältigen verdruſſes vorzuziehen. Wer ſolche eigene triften hat, thut wohl, wenn er ſie in 2 oder 3 felder abtheilet, und alſo eines nach dem andern betreibet, damit das vieh von Georgi bis Martini und alſo den gantzen ſommer durch genug weide habe, denn die zeit, da eines abgehütet wird, pfleget das andere wieder zu wachſen. Ein fleißiger hirte ſuchet ſo viel möglich die ſchädlichen kräuter, ehe ſie zu ſaamen kommen, auszurotten. Sonſten bedeutet auch das wort vieh-trift, hut und trift, trieb und trat u. ſ. w. Das recht, ſein vieh auf einem boden zu weiden. Dieſe gerechtigkeit iſt eine nutzung des ackers, welche auf eines andern grund und boden, woferne ſie nicht rechtmäßig hergebracht, nicht verſtattet wird. Wo es nicht durch verträge oder undenckliche verjährung geſchehen, ſo iſt niemand gehalten, einen andern auf ſeinen boden weiden zu laſſen. Finden ſich aber ſolche verträge, oder iſt die trift von undencklichen jahren her an einem orte geweſen, ſo kan der grund-herr zum nachtheil der vieh-trift die geſtalt des bodens nicht verändern z. E. einen anger zum acker-feld zu machen. Wenn die kuppel-weide auf eine gewiſſe gattung viehes z. E. ſchaafe, eingeſchrencket iſt, darf ſie mit rind- oder andern vieh nicht betrieben werden. Auf gemeine weide darf niemand mehr vieh treiben, als er auswintern kan, und iſt eine gewiſſe anzahl vorgeſchrieben, ſo darf dieſelbe nicht überſchritten werden. Wer in Sachſen 3 hufen landes hat, kan ſein vieh auf ſeinem acker allein weiden. Wenn die felder geſchloſſen, und die wieſen geheget ſind, iſt niemanden darauf, vielweniger auf der grünen ſaat, wo es nicht hergebracht, zu hüten erlaubet. Was die ſtoppel-weide betrift, ſo ſoll auch hierbey eine gute ordnung gehalten werden, ſo daß die ſchweine den vorzug haben, welchen das rind-vieh und ſodenn erſt die ſchaafe folgen. Es ſoll auch vor Bartholomäi niemand die ſtoppeln umpflügen.

Huth: Iſt die bekannte decke, womit das haupt bedecket wird. Die gemeinſten werden aus land-wolle, die feinen aber aus haaſen-haar und caſtor oder ausländiſcher feiner wolle bereitet und ändern ſich nach denen moden, indem der kopf bald hoch und ſpitzig bald niedrig und platt, der rand aber bald breit bald ſchmal getragen wird. Wenn ein huth die farbe verlieret, ſo nimmt man 6 loth braune preſill, 2 loth lein-ſaamen, 6 loth gall-äpfel, etwas ochſen-galle, 1 loth lorbeern, 1 loth gummi tragant, läßt es in einer kanne regen-waſſer 2 tage weichen, und ſodann den 4ten theil einſieden, und etliche tage ſtehen. Hiermit wird der huth mit einer ſtumpfen bürſte überbürſtet und im ſchatten getrucknet. Man kan dieſe farbe filtriren und in einer bouteille lange zeit aufbehalten.

Huth-ſtaffirer: Iſt ein kramer, der hüthe füttert, aufſchläget, bordiret, mit einer ſchnur verſiehet, und alſo verkaufet, wobey er zugleich allerley haus- und ſchlaf-mützen, ſtrümpfe, handſchuhe u. d. g. führet.

Hutmann, ſiehe Hirte.

Hutzeln, ſiehe Holtz-äpfel, Holtz-birn.

Hyacinthe: Iſt eine von der angenehmſten blume ſowol wegen des herrlichen geruchs als der anmuthigen geſtalt, indem mancher ſtengel einen ſtraus und pyramide vorſtellet, woran 12, 15 und noch mehr gefüllte blumen ſich ſehen laſſen. Man zählet ohne die einfachen mehr als 50 gattungen von weiſſer, blauer, allerhand rother, aſchenfarbiger und andern ſchönen farben, welche man doch in 4 ſorten, groſſe und kleine, frühe und ſpate abtheilen kan. Die gemeinen hyacinthen lieben ein gutes land und einen ort, wo die ſonne hinſcheinet. Sie werden eine ſpanne weit von einander geſetzet und eine ſpanne tief. Die gefüllten ſchönen narciſſen werden den winter über ins glas-haus oder in ein luftig zimmer gebracht und nur zur höchſten noth begoſſen: Man kan ſie aber auch im anfange des Novembris in eine wohl bereitete erde pflantzen, und wie die ranunculn mit brettern bedecken, damit ſie nicht beregnet werden. Die fortpflantzung geſchiehet durch zwiebeln: Wenn ſie verſetzet werden, nimmt man die kleinen zwiebeln, ſo an den alten hängen, verpflantzet ſie

in beete nach der ſchnure. Will man aber hyacinthen durch ſaamen erzeigen, der, wenn die hülſe ſich öfnet, geſammlet wird, ſäet man ihn zu ende des Septembr. in einen aſch in ein gutes luckeres erdreich. Mit anfangenden frühling gehet ſolcher auf. Das folgende jahr um Johannis-tag werden die jungen zwiebeln aus der erde genommen, und ſamt ihrem laube an einen trucknen ort geleget, bald aber, nachdem ſie abgetrucknet, in reine nicht allzufette erde wieder geſetzet worauf ſie im 3ten jahre blühen. da man denn die gefüllten aushebet und in aſche oder beete verpflantzet. Die poeten-hyacinth hyacinthus peruvianus träget oben auf dem gipfel eine groſſe ähre, ſo zu vielen kleinen blumen wird, ſo weiß, hellblau, leibfarbig und bräunlich wie ein ſtern gebildet ſind, und von unten zu floriren anfangen. Dieſes gewächſe ſtehet am liebſten an einem ſchattenreichen orte und liebet grund und boden wie die küchen-kräuter, worinnen es fingers tief und eine ſpanne weit von einander gepflantzet, auch wegen der vielen neben-brut faſt jährlich ausgehoben ſeyn will. Die blau gefüllte hyacinthe liebet eine mittelmäßig magere erde und viele ſonne: Die bunte hyacinthe will dergleichen haben, und alle 3 jahr ausgenommen ſeyn. Die ſpäten gelben hyacinthen wollen wie die poeten-hyacinthe gewartet ſeyn. Die feder-hyacinthe hat zwar keinen geruch, iſt aber ſchön und floriret lange: Sie liebet guten und ſtarcken grund. Die gras-grüne liebet ſchatten, und iſt vor der hitze ſo viel möglich zu bewahren. Die trauben-hyacinthe nimmt mit mäßigen land vorlieb, verlanget aber viel ſonne und muß 5 quer finger tief in die erde geſetzet werden. Die ſpaniſche ſpätblühende verlangt gleiches land und ſonne, wird aber nicht über 3 finger tief eingeſetzet. Der ſtern-hyacinthe giebt man ein gut küchen-land und einen ſchattigten ort. Die conſtantinopolitaniſche erfordert viel ſonne und ein fett land und wird 2 quer finger tief geſetzet. Die hyacinthen-zwiebel heilet und reiniget: In waſſer gekochet befördert ſie den ſtuhlgang und urin, und vertreibet die gelbe ſucht. Man kan die hyacinthe im winter in der ſtube folgendergeſtalt zum flor bringen: Man nimmt ein glas mit einem engen etwa 4 zoll hohen halſe, ſo aber oben eine öfnung hat, daß eine zwiebel darein kan geleget werden; ſolches füllet man zu anfang des Novembris mit fluß- oder regen-waſſer, leget die zwiebel dergeſtalt darauf, daß zwiſchen ſolcher und dem waſſer ein fingerbreiter raum bleibe, und die zwiebel das waſſer nicht berühre. Hierauf ſchieſſen die faſern ins waſſer, und füllen das glas mit der zeit gantz an. Wenn ſie das waſſer ausgeſauget, giebet man wieder friſches. In 4 oder 5 wochen kommen die blumen zur flor, welche denen im ſommer blühenden an ſchönheit und geruche nichts nachgeben. Wenn kein glas vorhanden, ſo ſich hierzu ſchicket, kan man ein ſtutz-glas nehmen, ſolches mit breitgeſchlagenen bley bedecken, und in der mitte ein loch machen, daß die zwiebel darein paſſet. Die zwiebeln werden, wenn die blume verblühet, abgetrucknet, bis aufs künftige jahr verwahret, und wieder in die erde geleget. Narziſſen und tazzetten bringet man auf gleiche weiſe im winter zur flor.

Hyacinth: Iſt auch ein durchſichtiger gold-gelb röthlicher edelgeſtein, ſo gleichſam wie eine feuer-flamme ſcheinet: Man hat auch ſcharlachfarbene ſo vor die beſten gehalten werden. Sie kommen aus Arabien und Indien; man findet ſie auch in Böhmen und Schleſien, iſt aber nicht von gleicher ſchönheit. Die hyacinthen-eſſentz ſtärcket das haupt und gehirn, erfreuet das hertz und präſerviret vor anſteckenden kranckheiten. Pomet lehret, wie der hyacinth aus bley-glas nachgekünſtelt wird.

Hypochondriſch übel, ſiehe Miltz-beſchwerung.

Hypocras, ſiehe Hippocras.

Hypocriſten-ſaft: Iſt ein dicker, ſchwartzer, hartzigter herber ſaft, ſo aus Languedoc kommt, und wider das brechen, bauch- und blut-flüſſe ꝛc. dienet.

Hypothec: Heißt in rechten die verpfändung eines unbeweglichen guthes, wodurch ſolches dem gläubiger zwar nicht zugeſtellet, aber gleichſam verſetzet wird, daß er ſich daran erholen kan, wenn er zu ſeiner bezahlung nicht kömmt.

Hyſop, ſiehe Iſop.

Ende des erſten Bandes.

Digitized by Google